

2018, les 25 ans de

**La Semaine**  
du Pays Basque



**La Marquise**

Ennemigorena et Veunac

Actualité .....p.06

HEBDOMADAIRE / ASTEKARI

# La Semaine

n°1267 Tous les vendredis | du 23 fév. au 1<sup>er</sup> mars 2018 - 1,80€

## du Pays Basque

→ www.lspb.fr

# OÙ EN EST NOTRE AGRICULTURE ?



**L'EXCELLENCE DES PRODUCTEURS...  
LABELS ET MEILLEURS PRODUITS.  
LES MÉTIERS. QUELLES ATTENTES ?**



**Francis Gonzalez**

maire de Boucau

**Il repartira en 2020 !**

Politique ..... p.04-05

Dans ce numéro :

**Notre dossier 8 pages**

**SALON DE L'AGRICULTURE**



DOSSIER SPECIAL

SALON DE L'AGRICULTURE

**Rencontre**  
Gérard Denard  
président du TGI  
Justice .....p.08

**Mauléon**  
La pastorale  
a son sujet  
Soule .....p.26



**Aviron**  
Le pionnier  
Evrard Oulai  
Dion  
Sport .....p.28

**Théâtre**  
Boxon(s)  
jusqu'à n'en  
plus pouvoir  
Culture .....p.29

3 782839 701804

## Des bonnes pratiques d'élevage pour l'excellence

« Nous devons expliquer aux consommateurs que nous avons de bons produits, à côté de chez eux. Une qualité de viande qui est travaillée depuis l'éleveur jusqu'à chez le boucher ou le restaurateur. Toute une chaîne de valeurs dans laquelle le consommateur peut se faire plaisir à déguster une viande labellisée Label Rouge et Bleu Blanc Cœur » par ces propos, l'éleveur Michel Idiart invite les gens à aller dans les fermes, découvrir les méthodes d'élevage basée sur le respect de l'animal, dans les règles de son bien-être, pour obtenir une tendreté de viande reconnue.



L'excellence de la qualité passe par le respect et le bien-être du troupeau. © DR

Dans la ferme familiale à Lasse, Michel Idiart est éleveur de vaches de race Blonde d'Aquitaine sur une surface de 30 hectares pour un troupeau de 50 mères. Son père faisait déjà cette race, pour laquelle il s'est lui aussi passionné en devenant l'un des acteurs de la filière « Lur Berri Arcadie ».

« Nous sommes 200 producteurs, nous gérons cette filière sur la qualité de la viande en Label Rouge

depuis 1992. C'est en 1962, que la race "Blonde d'Aquitaine" naît de la fusion des trois rameaux : la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées. Le pari était de trouver un équilibre afin d'améliorer la qualité bouchère et de maintenir le lait. Aujourd'hui, nous avons une race qui correspond aux attentes des consommateurs en recherche de tendreté ». Reconnue pour son « grain de viande », la finesse de sa fibre musculaire, son persillé garantit une onctuosité et jutosité exceptionnelle à la dégustation. Une viande diététique, reconnue à faible teneur en gras. « Il faut du temps pour arriver à cette qualité, notamment par une

alimentation noble à base de céréales dont le maïs, l'orge et de protéines du lin, luzerne, tournesol et colza. Ce que l'on donne à manger à l'animal on le retrouve dans la viande et le lait ! La filière adhère à l'association "Bleu Blanc Cœur" depuis 3 ans. Cette association a étudié les effets positifs des Oméga 3, présents dans la graine de lin cuite, favorisant la bonne santé des animaux ».

### Se démarquer par de bons produits

« Cela correspond bien à nos petites fermes. Nous sommes dans une niche commerciale de qualité d'excellence. La finalité de ce haut de gamme est dans l'assiette du consommateur ». Toute une chaîne s'implique pour le respect du travail de l'éleveur, de le mettre en valeur depuis l'abattoir, les bouchers et les restaurateurs. L'une des clés de la qualité, le secret de son onctuosité, est dans le respect du temps de maturation entre 10 à 20 jours au frigo avant la découpe ! Le Salon de l'Agriculture leur permet de faire connaître leurs élevages, ainsi que de montrer comment on peut cuisiner la viande « Les viandes

à griller sont populaires. Tout l'enjeu aujourd'hui, est de faire redécouvrir des morceaux auxquels on ne pense plus, autour de recettes "oubliées" comme un bon pot au feu ».

### L'avenir de la filière ?

« On reste confiant, tout en restant vigilant ! Notre viande répond aux attentes des consommateurs. Nos animaux sont bien traités, évoluant dans les prairies ou en montagne. Notre passion, notre vie dans nos fermes et nos élevages, nous la partageons et la transmettons aux consommateurs pour faire connaître cette production. C'est aussi donner des perspectives aux jeunes, la relève du Pays Basque, terre d'élevage » Un travail de fond s'engage pour mieux communiquer sur le travail de toute la chaîne vers les consommateurs, notamment à travers les restaurateurs et les bouchers « Ce sont eux qui savent le mieux travailler la viande dans une découpe qui respecte ce grain unique de la Blonde d'Aquitaine »

■ CM

### DU FROMAGE AU CAMEMBERT DE BREBIS A GAMARTHE

C'est en fermage que la famille exploite son troupeau de brebis Manech Tête noire et tête rousse. Dès les beaux jours, c'est la transhumance sur la montagne à Iraty... Pour Désiré et Kati Loyatho, éleveurs depuis 1975, la qualité est primordiale notamment en étant labellisé AOC Ossau Iraty et Bleu Blanc Cœur pour la richesse du lait en oméga.

L'estive permet l'autonomie fourragère nécessaire pour une petite exploitation. La transhumance dans les montagnes d'Iraty de mi-mai à fin octobre avec leurs 600 brebis Manech à tête noire et à tête rousse est aussi au cœur de leur attention pour le bien être de leur troupeau : « Nos brebis font leurs premières mises basses à 2 ans, pour que leur croissance soit optimale et qu'elles puissent aller à la montagne ». Cette vie saine en montagne donne au lait ce goût inimitable, de plus en plus recherché dans le fromage. « Les restaurateurs s'intéressent de plus en plus à nos produits près de chez eux. Un retour aux valeurs, on sent que les gens viennent vers nous, comprendre d'où provient ce qu'ils mangent, comment nous vivons... des questions posées, auxquelles nous répondons volontiers pour ramener des vérités simples. Le lien à la terre, les gens en ont besoin... »



L'heure de la traite des brebis par Kati Loyatho, la qualité du lait est la récompense du travail. © DR

« Les moyens ont été mis pour que nos brebis aient une alimentation variée, garante d'une bonne santé du troupeau. Une nourriture sans OGM et sans ensilage. Jusqu'à sept aliments différents sont donnés pour équilibrer leur ration en hiver ; dont la graine de lin, qui existait autrefois, on n'invente rien ! Cette graine rend les brebis plus toniques et leur laine plus jolie ». Si la technique a apporté du confort, des gestes d'autrefois continuent de rythmer la ferme. « Notre fromage est fabriqué suivant les traditions et le savoir-faire de nos anciens en les alliant aux techniques actuelles, et garantir une qualité irréprochable du produit, une

qualité gustative et nutritionnelle incomparable, dans le respect rigoureux du cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty, associé à la démarche Bleu-Blanc-Cœur, équilibré des acides gras-Oméga 3/ Oméga 6. »

Le camembert au lait cru de brebis, une fabrication que Kati réalise après avoir fait l'École fromagère d'Aurillac dans le Cantal. « Chaque génération met sa petite pierre dans la diversification des productions de la ferme. Cela donne aussi du pep's de fabriquer un autre produit, même si cela ne simplifie pas toujours le travail ». Kati Loyatho conclut « Le lait cru, les vraies valeurs sont là, c'est notre richesse ».

### A REDÉCOUVRIR, L'AGNEAU DE LAIT LABEL ROUGE

Installés en 1982 dans la ferme familiale, la famille Lafitte, Régine, Arantxa et Daniel, élève des brebis laitières et des agneaux. Dans la continuité, l'ouverture de la ferme auberge régale les papilles des produits fait maison. On y trouve le produit phare de la ferme : L'agneau Label Rouge.



Une vie saine pour les brebis qui donneront un lait de qualité pour leurs agneaux. © DR

Nourri exclusivement au lait de la mère, par tétée au pis, ces critères donnent cette viande unique, très tendre, qui en fait sa particularité. Daniel Lafitte explique « Trois races locales de brebis permettent de produire cet agneau, la Manech tête rousse, la Manech tête noire et la Béarnaise. La nourriture est importante pour obtenir cette qualité, foin, regain et complément pour son équilibre comme le maïs et protéines répondant au Cahier des Charges ». Les agneaux naissent entre octobre et avril, ce n'est qu'une fois les agneaux vendus que l'on peut traire la mère, pour le fromage IGP Ossau-Iraty. « La réussite est dans le fait que l'agneau boit le colostrum dans les 6h après sa naissance, un lait riche et équilibré qui va le protéger et lancer sa croissance ».

Daniel Lafitte souligne que l'agneau de lait, entre 10 et 11 kg, est plus connu en Espagne, où il est très apprécié sur les tables de fin d'année.

Au Pays Basque, c'est à Pâques que les gens choisissent de consommer l'agneau, dont le goût est plus prononcé car il a pris 4 à 5 kg de plus. « La consommation d'agneau de lait pourrait se développer au Pays Basque. Les gens n'ont plus l'habitude d'en manger, on en trouve peu sur les cartes des restaurants. D'autant plus que les supermarchés proposent de l'agneau de Nouvelle-Zélande... ».

Une volonté de faire découvrir cette viande d'agneau de lait Label Rouge, reconnue pour sa tendreté et son goût fin, plébiscitée par les grands chefs, autour de recettes traditionnelles ou plus contemporaines, d'ici ou d'ailleurs... Grillé, rôti ou braisé, il s'adapte à toutes les formes de cuisson !