

L'engagement qualité des fermiers Basques

EUSKAL LABORARIEN KALITATE AGINTZA



L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS BASQUES
EUSKAL HERRIKO ETXE EKOIZLEEN ELKARTEA



Idoki: LE prod
IDOKI: EUSKAL HER

**IDOKI, C'EST L'ENGAGEMENT
DES PRODUCTEURS
FERMIERS DU PAYS BASQUE**

Nous sommes des hommes et des femmes attachés à notre terre, regroupés pour mieux vous proposer les meilleurs produits de nos fermes. NOUS NOUS ENGAGEONS À RESPECTER LES NÉCESSITÉS PHYSIOLOGIQUES DE NOS ANIMAUX ET VÉGÉTAUX. La qualité gustative de nos produits est le résultat de cette exigence.

**DES PRODUITS FERMIERS SAINS,
NATURELS ET DÉLICIEUX**

Nos produits sont nombreux et variés, à l'image des couleurs et des paysages de notre Pays Basque. Ils sont une invitation à la dégustation et à la découverte de saveurs particulières : volailles, pigeonneaux, lapins, produits laitiers, fromages de brebis, de vaches, de chèvres, fruits et légumes, charcuteries, foies gras, confits de canards, miels, confitures...



uit fermier du Pays Basque RIKO ETXE EKOIZPENA.

IDOKI, EUSKAL HERRIKO ETXE EKOIZPEN EGILEEN AGINTZA DA

Gure lurrari atxikiak giren gizon-
emazteak gira.

Elgarretaratuak gira, gure etxal-
deetan dugun hoberena zueri
eskaintzeko.

Abere eta landareen behar-
duen arabera jokatzera engaia-
zen gira.

Gure ekoizpenen kalitate eta gos-
tua nahikari horren ondorio dira.

ETXE EKOIZPEN SANO, NATURAL ETA ONAK

Gure ekoizpenak anitzak dira,
freskoak eta naturalak gure ingu-
rumenaren arabekoak. Gostu
eta jasta gormanterateko gomita
bat bezala dira : pualleria, urtxo,
untxi, esneki, ardi behi edo
ahuntz gasna, fruitu eta baratzeki,
zerriki, ahateki, gibel gizen, ezti,
erreximeta...

LES EXPLOITATIONS
ADHÉRENTES À LA CHARTE
DE QUALITÉ IDOKI
S'ENGAGENT À :

CHARTRE DE QUALITÉ KALITATE ARAUDIA

IDOKI KALITATE
ARAUDIAN ENGAIAZTEAK,
LABORARI BATENTZAT
ERRAN NAHI DU :

PRODURE

- Sainement, en respectant les règles de la nature
- En refusant les méthodes industrielles de production et les activateurs de croissance
- En limitant la production par exploitation

TRANSFORMER

- En respectant les règlements d'hygiène sanitaires en vigueur
- En mettant en valeur les caractéristiques naturelles du produit
- En n'utilisant que les assaisonnements naturels

COMMERCIALISER

- En toute transparence, avec identification du producteur sur le produit.
- Un accueil privilégié vous est réservé dans les fermes et sur les marchés.

EKOIZTEA

- Sanoki, naturaren legeak errespetatuz
- Industrial moldeen bizkara emanez
- Etxaldeka kopuruak mugatuz

EKOIZPENEN MOLDATZEA

- Garbitasun araudiak errespetatuz
- Ekoizpenaren aberastasun naturalak balioa emanez
- Gostu-emale naturalak baizik ez baliatuz

EKOIZPENEN SALITZEA

- Egilearen izena agertuz
 - Argitasun guztiak emanez
- Esker ona segurtatua zauzue merkatu eta etxaldeetan.

**À IDOKI, on dit ce que l'on fait et on fait ce que l'on dit !
IDOKI'n, EGINAK ERRAN, ERRANAK EGIN !**

IDOKI, une marque de qualité et de confiance. IDOKI, GOSTUZ EGIN KALITATEA.

Les produits IDOKI répondent à une
charte de production stricte. Une com-
mission d'agrément en assure le contrôle.
Appliquer cette charte, c'est choisir de
respecter les nécessités physiologiques
de nos animaux et de nos végétaux. La
qualité gustative de nos produits est le
résultat de cette exigence.

IDOKI ekoizpenak araudi baten arabera
eginak dira.
Baimentze talde batek ikuskatzea
segurtatzen du.
Araudi hori gauzatzu abere eta landa-
reen beharrruak errespetatzen ditugu.
Gure ekoizpenen gustu ona eta kalita-
tea horri esker dira.

CACHET DU PRODUCTEUR / EKOIZLEAREN SEINALEA



(Vous reconnaîtrez les produits IDOKI
grâce à cette estampille)

**ASSOCIATION DES PRODUCTEURS
FERMIERS BASQUES
EUSKAL HERRIKO ETXE EKOIZPENAK**

32, rue de la Bidouze / karrika
64120 Donapaleu / St-Palais
tél. 05 59 65 85 47 - Fax 05 59 65 61 08

Avec le soutien de :



Goûtez la différence!

Berezitasuna jasta zazue

RENDEZ-VOUS CHEZ LES FERMIERS, AU MARCHÉ ET DANS CERTAINS COMMERCE

Les produits IDOKI, frais et naturels sont préparés avec passion et attention par des hommes et des femmes amoureux de leur terroir et de leur métier.

Vous les rencontrerez tous les jours de la semaine sur les différents marchés du Pays Basque ou simplement chez eux, à la ferme. Pour les trouver, rien de plus facile : un panneau aux couleurs d'IDOKI vous indiquera le chemin à suivre. Les fermiers d'IDOKI se feront un plaisir de vous faire découvrir leur univers et de vous proposer leur délicieux produit.

En achetant les produits fermiers IDOKI, vous contribuez au maintien d'exploitations nombreuses au Pays Basque.

RETROUVEZ-NOUS SUR LES MARCHÉS

- Lundi : St-Jean-Pied-de-Port et Tardets
- Mardi : St-Jean-de-Luz
- Mercredi : Espelette et Bayonne
- Jeudi : Anglet
- Vendredi : Cambo, St-Jean-de-Luz et St-palais
- Samedi : Bidart, Hasparren, Ustaritz, Boucau et Mauléon.



ETXALDEETAN - A LA FERME



Sur les marchés ou directement chez les fermiers, IDOKI vous donne rendez-vous avec la qualité et la convivialité.



Merkatu edo etxaldeetan, kalitate eta jende hartze goxoefarat gomituak zirezte.



MERKATUETAN - AU MARCHÉ

IDOKI NUN SALGAI ?

- Etxaldeetan
- Merkatu eta saltegi batzuetan.

Beren ofizioaz eta beren xokoaz maiteminduak diren jendeek dituzte IDOKI ekoizpenak merkatutatzen. Asteko egun guziz Euskal herriko merkatuetan aurkituko dituzue eta nahi baduzue, xuxenka beren etxaldeetan. Atzemaiteko ez da neke : IDOKI seinale bat badute denek bide bazterrean. Plazerrekin errezebituko zaituztete.

ETORRI MERKATUETARAT

- Astelehenetan Donibane Garazi eta Atarratzen
- Asteartetan Donibane Lohizunen
- Asteazkenetan Ezpeleta eta Baionan
- Ostegunetan Angelun
- Ostiraletan Kanbo, Donibane Lohizune eta Donapaleun
- Larunbatetan Bidarte, Hazparne, Uztaritze, Bokale eta Maulen.





Nous sommes attachés à notre Pays, à nos racines.
GURE SUSTRAI ETA NORTASUNARI OSOKI ATXIKIAK GIRA.

LE PAYS BASQUE :

...un peuple

une histoire, une langue.

...une terre

Des maisons vivantes, un paysage verdoyant, des montagnes façonnées, entretenues avec ténacité.

...des femmes, des hommes...

Héritiers d'une culture millénaire et déterminés à vivre de leur travail, à transmettre à leurs enfants un patrimoine qu'ils auront contribué à améliorer.

UNE VOLONTÉ D'AGIR ENSEMBLE

Les producteurs fermiers, rassemblés sous le signe IDOKI s'inscrivent dans une démarche de qualité en agissant ensemble et en faisant partager leur passion du bon produit.

Ils participent activement au maintien du tissu rural du Pays Basque de demain.

EUSKAL HERRIA : HERRI BAT, HIZKUNTZA BAT, KULTURA BAT.

Aspaldidanikako kultura baten jabe, gure lanetik bizitzerat deliberratuak gira eta nahi ginueke gure ondokoentzat ere gure lurra bizipide izan dadin. Biziz eta kolorez bete nahi ditugu gure etxeak, inguramen berdean, mendiak eta haranak temarekin zainduz beti.

ELGARREKIN LAN EGITEKO NAHIKARIA

Ekoizpen onaren egitea da gure lehen helburua. IDOKI izena hautatu dugu, kalitatezko seinaleztat.

Elkarturik, orori eskaini nahi ginueke dugun jaki onaren nahi mina.

Gure urratsak ondorio aberatsgarriak ditu lekuko ekonomiarentzat ; laborantza ttipiari hats berri bat emanez eta herrietan bizia sustatuz.