



DOSSIER DE PRESSE



Herriko Ogia : La filière blé – farine – pain du Pays Basque.



HERRIKO OGIA : Démarche collective **regroupant paysans, meuniers et artisans-boulangers**

Herriko Ogia est née en 2009, d'une **attente partagée** par les minotiers, les paysans et les boulangers.

L'histoire commence par la volonté exprimée par deux meuniers basés au Pays Basque de proposer une farine ancrée sur le territoire ; la Minoterie d'ARKI/Ets LARROULET à Ustaritz et ETCHÉ MOULINS DE SOULE à Mauléon. En effet, leur politique de marchés et leur stratégie marketing sont très dépendantes de celles des grands groupes nationaux concurrents. Dans un marché de gros volumes où ce sont la productivité et les prix qui font la différence, ils souhaitent diversifier leurs approvisionnements.

Parallèlement, un groupe composé d'une dizaine de paysans situés aux alentours de St Palais / Gabat mène une réflexion sur la diversification de leurs productions végétales. Conscients de la limite de la ressource en eau et de l'appauvrissement de leurs terres engendré par la mono-culture du maïs, les paysans cherchent à diversifier leur assolement.

Enfin, les artisans-boulangers pour le pain et beaucoup d'acteurs du gâteau basque sont demandeurs de farine issue de blé local afin de pouvoir se distinguer par la qualité et la provenance.

Herriko Ogia a donc été créée pour **répondre à plusieurs enjeux** :

- ✓ Partager des projets collaboratifs entre les acteurs locaux de l'agriculture et ceux de la transformation, est un des enjeux majeurs de cette démarche.
- ✓ L'augmentation de la matière première issue du Pays Basque dans les produits transformés est un des leviers important du maintien et de la diversification de l'agriculture sur le territoire.
- ✓ Satisfaire les attentes des consommateurs qui sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment.
- ✓ Dynamiser l'économie du territoire grâce à la relocalisation de la consommation.

- ✓ Permettre une juste rémunération de tous les partenaires, et garantir un prix d'achat minimum aux paysans.



La farine Herriko est aujourd'hui travaillée par **60 artisans boulangers** du territoire, pour un volume de **260 tonnes de farine** commercialisées en 2020.



Le blé HERRIKO

Les paysans engagés dans la démarche

Une quinzaine de paysans localisés sur le canton de St Palais majoritairement, mais aussi ceux de Bidache et Iholdy, sont engagés dans la filière. Le blé offre de nombreux avantages et c'est un pari pour ces paysans qui découvrent ou redécouvrent cette culture :

- **Conscients** de la **limite de la ressource en eau** et de **l'appauvrissement de leurs terres** engendré par la **mono-culture du maïs**, les paysans ont souhaité cultiver du blé panifiable pour diversifier leurs productions végétales. **Varier les assolements, préserve leur qualité agronomique** grâce aux rotations de cultures.
- Le blé est une culture d'hiver, semée fin octobre-début novembre et récoltée en juillet. Dans un contexte où l'utilisation de l'eau va devenir un enjeu crucial, **le blé a des besoins en eau au moment où elle est disponible**, ce qui lui offre un grand avantage.
- Le débouché de proximité contribue à maintenir le nombre de paysans sur le territoire, à améliorer leur revenu, et à relocaliser l'économie locale.

Dans la démarche HERRIKO, chaque **paysan s'engage à respecter un cahier des charges défini par la filière**. Toutes les méthodes agronomiques sont préconisées pour **garantir une agriculture respectueuse de l'environnement** : semis tardif pour réduire les maladies et les mauvaises herbes, semis d'une variété adaptée aux conditions pédo-climatiques du Pays Basque, rotation de culture, raisonnement de la fertilisation...

Afin d'inciter les paysans à produire du blé, la **rémunération est attractive**.

Cahier des charges du blé HERRIKO

- Les variétés de blé panifiable Apache, Oregrain et Illico sont utilisées ; les OGM ne sont pas autorisés.
- La **rotation des cultures** est préconisée ; en sachant que le précédent de culture ne doit pas être de la jachère spontanée, ni du blé.
- Une **traçabilité des itinéraires de culture** est tenue.
- L'utilisation de **produits phytosanitaires est tolérée** mais aucun produit ne doit être utilisé **au plus tard un mois avant la récolte**.
- La culture du blé n'est pas irriguée.
- Les **régulateurs de croissance de synthèse** ne sont pas utilisés.
- La **fertilisation** est établie selon un **plan prévisionnel de fumure** (l'épandage de boue de station d'épuration n'est pas autorisé).
- Chaque parcelle est **analysée** lors de la récolte.



La farine HERRIKO



Les minoteries engagées dans la démarche

Deux entreprises familiales, issues d'une lignée séculaire de meuniers sont impliquées dans la filière avec la volonté commune de :

- Contribuer à la pérennisation de l'agriculture du Pays Basque et de s'impliquer dans une démarche agricole locale et de qualité.
- Créer un nouveau débouché pour les paysans du territoire en préservant leurs revenus et leur indépendance.
- S'approvisionner localement et produire une farine ancrée sur le territoire pour mieux maîtriser leurs stratégies d'approvisionnement en blé panifiable.
- Minimiser le transport du blé, réduire l'impact sur l'environnement et ainsi s'inscrire dans une action de développement durable.



MINOTERIE D'ARKI
Ets Larroulet s.a - 64480 Ustaritze - Ustaritz
Tél : 05 59 93 01 02 - Fax : 05 59 93 16 58
larroulet@wanadoo.fr



Cahier des charges de la farine HERRIKO



Farine de tradition française de type T65.



Composée exclusivement de blé cultivé en Pays Basque.



Lors du stockage, l'emploi de tout produit insecticide de stockage de synthèse ou naturel est interdit.



Ne contient aucun additif ni conservateur.



Analyses réalisées pour garantir la qualité de la farine.



La traçabilité est maîtrisée de la réception du blé à la livraison des sacs de farine.

Le pain HERRIKO



Les boulangers engagés dans la démarche

Une soixantaine d'artisans-boulangers du Pays Basque s'investissent dans la filière en fabriquant le pain HERRIKO pour :

- Mettre leur savoir-faire au service d'une matière première locale et ainsi participer au maintien de l'agriculture du territoire.
- Proposer à leurs clients un produit original qui s'inscrit dans une forte tendance de consommation de produits locaux.
- Porter le message de toute la démarche car ce sont les derniers maillons de la chaîne, au plus proche du consommateur.

Cahier des charges du pain HERRIKO



Composé exclusivement de farine HERRIKO (aucun mélange de farine n'est autorisé).



La **teneur en sel** est limitée à **18 g par kg de farine**, conformément aux préconisations de l'AFSSA.



Cuisson uniquement dans un **four à sole**.



Commercialisé **le jour de la fabrication** et **emballé dans la sacherie** dédiée la marque.



Traçabilité garantie de la farine HERRIKO de la réception du sac de farine à la vente du pain au consommateur.



Les boulangers assistent à une **demi-journée de formation**.

Autres produits à base de farine HERRIKO

Ils soutiennent l'Association et utilisent la farine HERRIKO dans leurs produits :

- OKINA – Biscuiterie artisanale
- LA BRASSERIE DU PAYS BASQUE – Bière blonde Eguzki

Les partenaires :



Contacts :

Association Herriko Ogia
Noémie WILLEMSE
06 72 40 55 56
herriko.ogia@orange.fr
www.herriko.fr