

1. Bilan Légumes
2. Bilan Poulets
3. Bilan Porc et Veau
4. Bilan Brebis
5. Bilan Kiwis
6. News : miel et noisettes, et nouveau site internet.

J'ai sûrement écrit un paquet de bêtises. N'étant pas agriculteur, je ne comprends pas toujours tout ce que j'entends...

1. Jean-Michel Urruty, Légumes à Armendarits

L'année a été bien meilleure que 2018. Là, il est un peu inquiet à cause des pluies, les choux sont menacés, et a donc préféré proposer des contrats à 8-12 euros, plutôt que 10-15. Il est content mais surpris par l'augmentation récente et rapide du nombre d'amapiens à Ascain. Il souhaite limiter le nombre à 50. Il a du mal à s'installer sur la place depuis le début des travaux, les gens se garant n'importe comment, mais préfère quand même être là plutôt qu'à Kiroleta. Il faudrait demander de la lumière à la mairie. Il aimerait qu'il y ait un peu plus de vigilance lors des distributions de paniers, car ça le peine que les derniers paniers aient parfois un produit en moins. Il faudrait vraiment que les deux distributeurs soient présents à chaque fois, et se partagent le travail.

Fin 2020, Libé s'en va, c'est la fin de son engagement. Il a 1 an pour trouver un autre associé, ou évoluer. Il aimerait transmettre ses connaissances. Profitons donc bien de cette année !




Libé Subrechicot et Jean-Michel Urruty, du GAEC Xotildeia, nous fournissent les meilleurs légumes du monde.

Leur site @

05 59 37 74 69
Courriel : xotildeia@gmail.com
Les Serres - Bourg
64640 ARMENDARITS / ARMENDARITZE

Une vidéo



2. Jean-Paul AGUER (Œufs et Poulets) à Beyrie-sur-Joyeuse

(à l'Est, encore plus loin que chez Jean-Michel, entre Ascain et la Chine)
Nouveauté : il aura désormais des œufs toute l'année, sans rupture.

Pour Noël, il y aura le classique mini-contrat chapon, délivré le 19 décembre pour ceux qui ont réservé.




On va rentrer dans la période critique de la grippe aviaire. Il a reçu un mail de mise en garde jusqu'en mars. Il doit être vigilant quand on lui livre les aliments, car les camions vont d'exploitation en exploitation.



3. Peio Iriart à Caro (Porc/Veau)

Actuellement le prix du porc non-bio est historiquement haut, mais Peio prédit un effondrement dès que les Chinois sortiront de la peste porcine, arrêteront d'importer et seront autosuffisants. Ils exporteront même vers l'Europe. Pour l'instant, l'Espagne exporte toute sa production chez eux. Le porc bio français est une toute petite niche. Il est cher car les bêtes mangent des céréales chères. Et ils sont abattus à 9 mois, contre 4 en batterie.

Peio est content : il est passé de 15 truies à 25. Ses fruits ont bien donné aussi. Il s'est associé avec deux personnes (dont Bénédicte Bordes) pour engraisser des porcelets (300) dans des parcs : sevrage à 25 kg, puis il les livre dans les parcs. Ils sont abattus à SJDPD et transformés chez Maïté et aussi livrés en frais par demi-carcasse. Peio va désormais


Peio Iriart

Super éleveur de veaux et de porcs en plein air, à Caro, en bio depuis 2009 ! Il fait partie de ceux qui ont permis le retour au pays basque de la vache Pirenaïka. « C'est une vache qui me plaisait beaucoup. Par rapport à son élégance, son port de tête, ses cornes... Petit à petit on a vu que c'était une vache qui faisait des bons veaux. Elle est rustique, mange un peu moins que la « blonde », et reste très bien en estive. »

Une vidéo

un article

un article



fournir des cantines scolaires. Ses porcs ne sont plus du tout à l'intérieur, tous en extérieur, 14 porcs à l'hectare. S'il en mettait plus, il aurait des parasites. L'alimentation est 100% bio, toujours avec la même coopérative, des céréales en granules (orge, avoine, surtout pas de maïs qui donne du mauvais gras saturé de surface). La fièvre porcine est présente en Belgique avec les sangliers. Pour l'instant, la propagation au porc ne s'est faite qu'en Chine et dans le spays d'Europe de l'Est, où les pratiques d'élevage sont irraisonnables. Peio va devoir investir pour 15.000 euros en clôtures. Ceci ne s'applique qu'aux élevages extérieurs. Peio et ses collègues sont trop peu pour résister à ces nouveaux règlements dénués de bon sens. Une triple clôture avec des sas de sécurité. Bénédicte aussi, dans ses parcs à engraissement. Peio pense que cela va ruiner nombre d'éleveurs. A partir du 1^{er} janvier 2021, les autorités vont contrôler tous les plein-air, éleveurs comme particuliers. De l'autre côté de la frontière espagnole, pas besoin de clôtures. A propos de la vache Pirenea, il est très satisfait : elles sont très fertiles, allaitent bien leurs veaux. Elles ont du foin sec à volonté et de l'herbe. Ils les écoulent en vente directe et dans une petite filière aux Aldudes quand il y a du surplus. La viande crue est très rosée, car les vaches lèchent les barrières, mangent de la terre, du foin, au contraire de la viande très blanche des veaux industriels qui ne sont que sous la mère et donc anémiés. Une fois la viande cuite, on ne voit pas la différence de couleur.

4. Jenofa et Hegoa Mendiboure, Brebis à Saint-Pée

Elle est à la retraite depuis février. Elle aide Hegoa avec ses brebis laitières, qu'elles transforment en fromages AOP Ossau Iraty, mamia et breuil. Les contrats reprendront en mars avec mamia et breuil, puis juin pour le fromage. Tout est bio. Il y aura des agneaux de lait pour Pâques, en demi-carcasse ou découpés. Elles ont 300 brebis à Saint-Pée, dont 220 qui vont mettre bas. Il y a aussi 3 vaches génisses, 2 Aubrac et 1 Highland.



Jenofa et Hegoa Mendiboure, mère et fille, produisent du fromage de brebis bio AOP Ossau-Iraty, à la ferme Uhartexberria à Saint-Pée-sur-Nivelle. De l'ardi garna (tomme de brebis), mais aussi du mamia (caillé de brebis) et du breuil. « Je me suis installée à 30 ans, après des études d'histoire. Je ne me voyais pas devenir professeur, mon père partait à la retraite, la question de la suite se posait. J'ai travaillé dans d'autres fermes avant de passer mon diplôme à Haggarren. Avant moi, mon frère travaillait avec ma mère. Ils vendaient uniquement le lait. Moi, j'avais pour projet de transformer la moitié de la production de lait en fromages. »

Jenofa est aussi très impliquée dans le magasin Hurbil de Saint-Pée-sur-Nivelle.

Un article

ETIQUETTE / MAGASIN DE FROMAGES
HURBIL

5. Bénédicte Bordes (Kiwis et porcs) à Arancou (Bidache).

- Elle cultive des kiwis depuis 2011. Sa production a chuté régulièrement, car le verger est vieux les arbres fatigués, aussi en raison du changement climatique, parfois de la grêle, des hivers pluvieux et quelques erreurs techniques. On leur a conseillé de mauvais engrais au départ. Cette année, c'était un peu mieux, elle a trop de demandes et se sent frustrée de ne pouvoir fournir tout le monde. Elle a un peu augmenté ses prix et Biocoop a joué le jeu. Elle a récolté 5 tonnes, contre 18 tonnes autrefois. Elle remplace régulièrement les arbres les plus fatigués.
- Elle se lance aussi depuis quelques années dans l'engraissement de petits porcs, livrés par Peio. De ce côté-là, tout va bien !



6. News

Vincent Trebesses, Huilerie Errota à Saint-Pée

www.errota.fr

Nous étions plus d'une dizaine à visiter l'huilerie de Vincent Trebesses à Saint-Pée-sur-Nivelle. J'ai pris plein de notes et puis en fait, son site dit tout, mais en mieux (beaucoup plus clair que mes notes). Donc...

Quelques infos qui ne sont pas sur son site (ou alors j'ai mal regardé) :

- Le noisetier a un **insecte dévastateur** : le balanin, présent dans le monde entier. Il s'installe dans la noisette, pond, la larve se nourrit du fruit. Rien de bio n'existe contre lui. Seulement des traitements néonicotinoïdes. Il peut manger 90% d'une récolte. Les Américains sont sur la piste d'arbres OGM. Vincent a constaté l'apparition de l'insecte depuis cette année (10% de pertes) car ses arbres commencent seulement à donner.
- **La Turquie** produit 80% des noisettes du monde. Ferrero en achète 50%. En France, monopole d'un vendeur (98%).
- **Noisette bio en magasin ?** Vincent essaye de mettre en place une **filière noisette basco-béarnaise**, pour contrer le monopole des Italiens et des Turcs qui peuvent exporter en « noisettes bio » malgré des traitements néonicotinoïdes contre le balanin. Donc en France, les noisettes vendues ne sont pas « bio », malgré les étiquettes.
- Problème du **ramassage** : Il ne met pas de filets sous ses arbres pour des questions de biodiversité ; cela rend le ramassage plus compliqué (pas de rotofil, car cela abîme la noisette, évidemment pas de désherbant), il reste la main et la petite voiture aspirateur.
- C'est de plus en plus **compliqué** de trouver des **plants** de noisetier. C'est essentiellement une coopérative du Lot-et-Garonne qui contrôle tout et elle n'est pas arrangeante avec les originaux du bio (très peu nombreux. Vincent est seul dans la région, avec un autre gars). On vole régulièrement à Vincent des plants.
- Verger en **extensif** sur un ancien roncier vieux d'au moins 10 ans, avec une biodiversité inédite pour un verger : 400 arbres à l'hectare au lieu de 700. 700 aurait été plus productif, mais il faut couper les arbres à l'âge de 10 ans.
- Il est le seul en France, en Europe (au monde ?) à faire **une vraie pression à froid**, donc avec un produit final exceptionnel. De plus, son huile est faite avec les meilleures noisettes, alors que les industriels utilisent une noisette « qualité huilerie » (comprendre : la plus nulle). Ils chauffent, cela donne davantage d'huile et les défauts gustatifs sont masqués. Alors que Vincent lui n'a pas de pertes : tout est valorisé. Il a trois produits bruts (huile, crème, poudre). Il a besoin de 9 kg de noisettes pour produire 1L d'huile.



En bref : de vraies noisettes bio, sur un terrain vraiment bio, avec un processus unique.

Contrats Miel avec Angela Mallaroni, Ciboure

Quelqu'un veut-il bien se charger des contrats ?

Dans un mail précédent, je vous avais déjà tout expliqué. Les contrats vont bientôt voir le jour.

Originaire de Corse, Angela Mallaroni est apicultrice à Ciboure, passionnée par les abeilles et les fleurs, elle a pu développer un rucher sur des sites protégés et sauvages du Pays Basque et du littoral. Ainsi, elle nous propose en vente au Pays Basque avec la complicité des abeilles sauvages les saveurs grâce à la production de miel certifié bio et bien d'autres produits élaborés comme le pain d'épices issu de la ruche, Miel d'acacia de Saint-Jean-de-Luz, miel de châtaigner d'Orreaga, miel de fleur de la forêt de Saint-Pée sur Nivelle, miel de bruyère culture d'Espelette pour les plus exigeants de sa production viennent nous accompagner le long de l'année, en été délicat !

Le miel rajouté, adouci, revitalisé, fait barrage aux microbes... et surtout de plus en plus la cosmétique. Nées connaissons toutes les vertus antifatigue de la gelée royale mais je suis devenue adepte au pollen frais, sorte de petites boules jaunes pâles, très riches en protéines et en fibres. Il est connu pour ses propriétés nutritives et antioxydantes. Il renforce les défenses naturelles, combat la fatigue, régule le transit intestinal. Ajoutez-y le pollen, les enzymes, les chèvres... Un collé à soupe tous les matins, celui d'Angela est frais, je le conserve au congélateur.

Comment ne pas vous parler de la propolis par ces temps hivernaux, mon entourage pourrait témoigner de mon engagement à la propolis ! C'est une résine récoltée par les abeilles qui agit contre les infections bactériennes, fongiques et virales... Un petit bonnet c'est fort alors dilué dans une cuillère de miel, cela devient plus supportable.

source : <https://www.ladifférencepqb-iles.com/le-miel-et-les-abeilles-avec-angela-mallaroni-de-ciboure/>

France Bleu Une vidéo Une vidéo Une vidéo

Nouveau site internet

Pour rigoler, je me suis lancé dans un site pour notre AMAP. Il est en construction, mais accessible : www.amapascaïn.fr

N'hésitez pas à me faire part de vos remarques pour l'améliorer.

