

AGRICULTURE DU CANTON D'IHOLDI OZTIBARRE



L'agriculture est un des pôles principaux de l'économie locale. Premier maillon de la chaîne agroalimentaire, nos agriculteurs sont les tout premiers à faire vivre notre territoire.

L'agriculture et ses données chiffrées ...

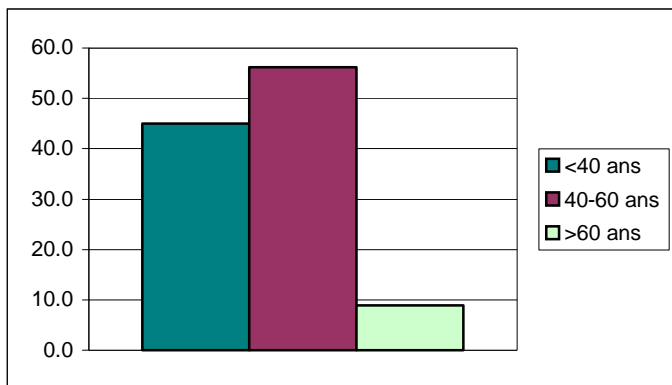
Le canton d'Iholdi-Oztibarre compte 518 exploitations agricoles d'après le dernier recensement général agricole (RGA datant de 2000). La surface exploitée représente 18.036 ha, soit 73,4% du territoire. Il subsiste aujourd'hui près de 5300 exploitations agricoles en Pays Basque, contre 5939 en 2000, et 7043 en 1988. La diminution est de près de 100 exploitations par an, un rythme nettement plus faible qu'au niveau régional et surtout qu'au niveau national (d'après les données RGA 2000).

Le Pays Basque a su mieux résister jusqu'ici à la décroissance qui affecte l'emploi dans l'agriculture. D'ailleurs, la baisse d'emploi agricole n'a été que de 16% au Pays Basque entre 1988 et 2000, contre 20% en Aquitaine et 32% au niveau national. Notons au passage que l'emploi salarié reste plus faible qu'ailleurs.

La taille moyenne des exploitations locales est de 37 ha en **Surface Agricole Utile** (SAU) y compris les estives et les landes. Elle reste inférieure à la taille moyenne en Aquitaine (39 ha en SAU). Ces exploitations sont pour la majeure partie classées en zone montagne (tout le canton sauf le village d'Armendarits), paramètre essentiel qui va influencer sur le choix des cultures et des élevages.

Les agriculteurs basques sont en moyenne plus jeunes que dans le reste du Pays. En 2000, la part des plus de 50 ans était de 44% alors qu'en Aquitaine elle atteint les 50% et en France 47%. C'est d'ailleurs en Iholdi Oztibarre, que l'on recense le plus de jeunes chefs exploitants, avec un taux pour les moins de 40 ans des plus élevés de toute la Basse Navarre (43 %).

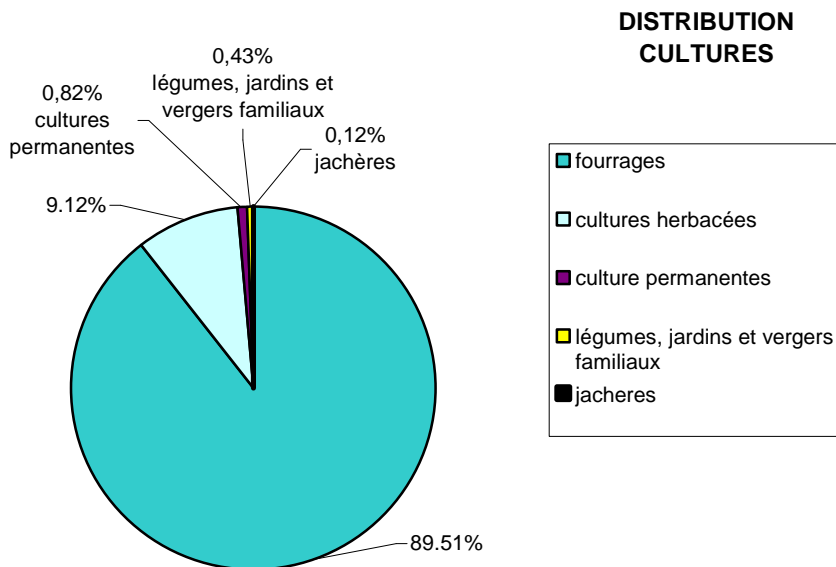
Répartition par âge des exploitants en Iholdi Oztibarre



Ces premiers indicateurs témoignent d'une vitalité de l'agriculture locale supérieure à ce que l'on peut rencontrer au niveau national ou régional.

L'Occupation des sols sur le canton d'Iholdi Oztibarre:

L'agriculture du canton est à dominante herbagère, près de 2/3 des Surfaces sont Toujours en Herbe (STH) et 1/3 est consacrée aux cultures. Le graphique ci-dessous précise la répartition des terres sur le canton. La STH est moins importante en Aquitaine (39 %) et en France (47 %).

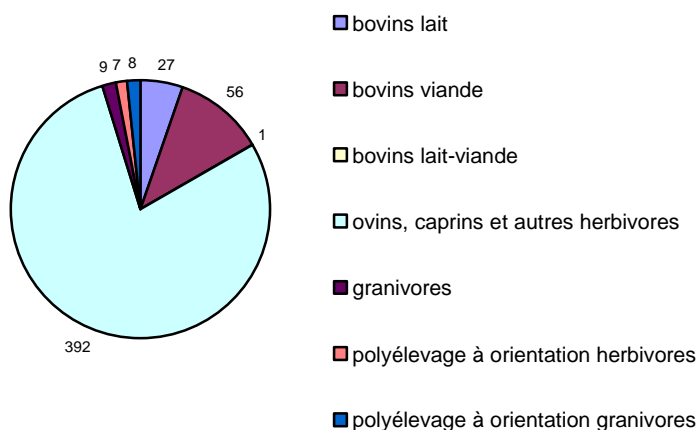


En Pays Basque, la part des surfaces agricoles est plus faible le long du littoral en raison principalement du foncier bâti. Il en est de même dans la zone montagne, en raison de la surface importante de forêts et de landes. La part des STH est particulièrement marquée dans le canton, comme dans toutes zones de montagnes, alors que les zones de plaines comportent une part significative de céréales.

Présentation des productions sur le canton :

La prédominance herbagère du canton oriente naturellement l'essentiel des exploitations vers l'élevage d'herbivores ovins et bovins (97% d'entre elles).

Ce premier graphique présente le nombre d'exploitations par production animale :



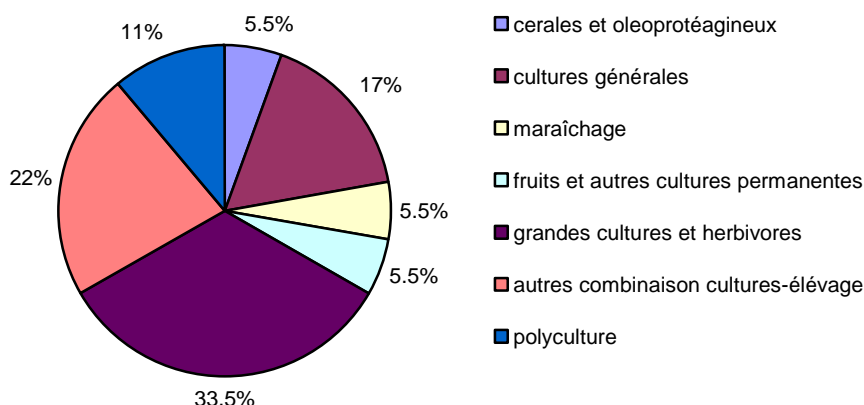
Au cours de la période 1988-2000, d'après le dernier recensement agricole, le Pays Basque a renforcé ses effectifs de bovins viande. La baisse des effectifs laitiers en raison de la politique des quotas et de la croissance des rendements par animal, a été largement compensée par l'augmentation des vaches nourricières, ce qui n'est pas le cas au niveau régional et national. Simultanément les effectifs de brebis mères se sont accrus alors qu'ils subissent une baisse en Aquitaine, et de manière générale en France.

Brebis laitières et bovins viandes sont deux productions très complémentaires, moteurs de l'économie agricole du Pays Basque. En 2000, on a recensé 75% des exploitations du canton qui élevaient des vaches allaitantes de type Blonde d'aquitaine, 65% des brebis laitières, 38% des porcs à l'engraissement, et 5.6% des truies mères.

A Armendarits, Jean-Pierre Challet vit principalement des brebis laitières depuis plus de 20 ans. « *Je me suis installé en 1985, et j'ai à ce jour une exploitation de 300 têtes. La brebis laitière est adaptée au territoire, et elle est économiquement la plus rentable pour des petites structures comme la notre. Elle permet de sortir un revenu décent. En complément, j'éleve quelques veaux qui me permettent de valoriser le reste des cultures et des fourrages. L'inconvénient des brebis, comme toute production saisonnière, c'est qu'elles demandent une masse de travail très importante sur une partie de l'année (novembre à mai), et elle laisse la période estivale plus calme.* »

Pierre Etchebehere, d'Irissarry, a sur son exploitation un cheptel pour moitié bovin viande et autre moitié en ovin lait. Il nous expose son point de vue et pourquoi son choix s'est tourné vers ces deux productions. « *La brebis laitière est économiquement plus rentable car le prix du lait se maintient, mais j'ai dû m'adapter à la disposition parcellaire de mon exploitation. Environ 45% de mes terres sont proches de la ferme, et me permettent donc de les exploiter avec la brebis laitière. Par contre 55% de mes terres sont plus éloignées, et ce ne serait pas judicieux d'envoyer les brebis pâturées aussi loin pour devoir aller les chercher le soir même pour la traite : perte de temps. Je me suis donc tourné vers un atelier de bovins viande avec production de veaux pour l'Italie et élevage de reproducteurs, et de vache maigre. Les veaux sont élevés jusqu'à 4 à 5 mois et atteignent 200 à 250kg avant d'être vendu. Les bovins viande valorisent les terrains éloignés et utilisent la culture de maïs ensilage. Ces deux ateliers sont pour moi complémentaires.* »

Le graphique ci-dessous présente les exploitations tournées vers des orientations autres que les élevages. Elles ne sont que 3% à vivre d'un autre mode de production.



Une agriculture de qualité :

L'agriculture en Pays basque s'est basée sur des productions sous signes officiels de qualité. 67% des exploitations en Iholdi Oztibarre sont dans ces filières. Il s'agit

principalement de l'**appellation d'origine contrôlée (AOC) Ossau Iraty** pour le fromage de brebis et du signe collectif de qualité **Idoki** pour la production fermière. A cela s'ajoutent les productions sous label et IGP (viandes d'agneaux, porcs et jambons) et les exploitations tournées vers l'agriculture biologique.

Dans le canton, on recense plusieurs éleveurs en Porc Basque, produit reconnu de qualité en Pays Basque et au-delà de nos frontières.

Panpi Sainte-Marie, de Lantabat, est éleveur de Poulets fermiers et de Porcs Basque depuis 6 ans. Il nous fait partager son expérience. Il élevait jusqu'en 2000, des Porcs Fermiers (en Label Rouge) mais le marché était difficile avec une fluctuation de la demande importante. *« Les éleveurs en Porc blanc dépendent constamment du marché, soit la production est excessive, soit insuffisante. Les prix varient toutes les semaines en fonction de ce cours, et il est donc difficile pour les éleveurs de s'ajuster au marché. Autre difficulté, il faut généralement en engraisser beaucoup pour que cela rapporte un minimum. Tandis que pour le porc basque, les prix sont garantis à l'année. La qualité reste l'atout majeur, et la filière étudie le marché, pour produire mais jamais en excès. Le but étant de satisfaire juste une partie de la demande.*

Quand j'ai voulu me lancer dans l'engraissement, il y avait peu de naisseur qui pouvait me fournir en porcelet. Avec l'aide de la Filière Porc Basque, je me suis auto-formé pour devenir naisseur. J'ai acheté mes premiers porcelets en 2000, je les ai engraisés et j'ai gardé les plus jolies femelles. Depuis j'élève 30 truies, 3 verras, et 150 à 200 porcs à l'engraissement. C'est le quota autorisé. Je revends 95% de mes porcs à l'entreprise artisanale Oteiza basée aux Aldudes et je transforme le reste pour la vente directe.

Il y a 3 grandes étapes dans l'élevage du Porc Basque :

- *la naissance jusqu'au sevrage : il faut compter 4 semaines pour que les porcelets atteignent environ 8 kgs.*
- *Du sevrage au post-sevrage : Quand ils sont sevrés, les porcs atteignent environ 30kgs et peuvent rentrer dans la prochaine phase :*
- *L'engraissement : Le Porc Basque est élevé en plein air, avec une alimentation garantie sans OGM, et rationné pour éviter de devenir trop gras. Il doit être âgé au minimum d'1an pour l'abattage et atteindre environ les 130 kg.*

Il n'y a pas de label de qualité mais le cahier des charges exige les mêmes conditions que pour l'AOC. C'est la qualité du produit qui lui donne toute sa valeur. Lorsqu'un nouvel éleveur se lance dans cette filière, une commission passe pour donner son avis sur le parc. Il faut compter 1 hectare pour 25 porcs maximum et si possible en prairie avec du bois. L'expérience vaut la peine, le plus difficile est de réussir à engraisser les porcs, sans faire trop de gras, et c'est pour cela que le besoin d'espace et de pâturage est important. »

Une agriculture proche du consommateur :

Quelques exploitations du canton choisissent aussi une autre orientation : La transformation des produits à la ferme et/ou la vente directe (15%). Ce type d'activité peut se conjuguer notamment avec l'agrotourisme : vous trouverez d'ailleurs près de **4%** des exploitations du canton proposant un hébergement à la ferme).

Peio Oillarburu, s'est installé en GAEC avec son oncle à Juxue. Après 8 années comme éleveur ovin et transformation fromagère, il nous fait partager son expérience.

« Notre exploitation compte principalement des brebis, 300 « têtes noires » et quelques blondes d'Aquitaine. Nous avons débuté en 1998 après l'obtention de mon BTA, par une transformation partielle de notre production laitière. Cela nous a permis de débiter de manière progressive dans la commercialisation de nos fromages AOC Ossau Iraty. Au bout de la 3^{ème} année, nous nous sommes lancés dans la transformation totale de notre production. Nous nous sommes fait connaître par différents moyens : bien entendu le bouche à oreille mais aussi, à l'aide de panneaux publicitaires sur les grands axes routiers et en démarchant les points de vente alimentaire. Nous vendons actuellement la moitié de notre production fromagère en vente directe (à la ferme, et un marché hebdomadaire), et l'autre moitié dans les grandes surfaces (Leclerc, Champion...). Transformer à la ferme, nous a permis de revaloriser le litre de lait produit et de retirer un revenu supplémentaire. La filière du lait permet d'être plus libre durant une partie de l'année de juillet à décembre. En contrepartie, le reste de l'année, la masse de travail est importante. C'est aussi un investissement matériel (salle de fabrication), et un travail qui demande beaucoup de rigueur avec des règles d'hygiène importantes. La condition première pour se lancer en tant que transformateur c'est d'aimer le travail bien fait. La bonne publicité se fait vite mais on a tous conscience que la mauvaise aussi ! C'est là tout l'intérêt de ce travail, être responsable de la qualité de son produit fini, et voir toute la chaîne de production depuis le pâturage jusqu' à la vente du produit. »

Eñaut HARISPURU, tient une exploitation dans le village d'Ibarolle. La ferme compte aujourd'hui 26 hectares cultivables, un troupeau de 200 brebis de race rustique, un troupeau de 23 vaches adultes et une dizaine de génisses gardées pour le renouvellement. Eñaut propose de la viande aux consommateurs depuis 2001 (bœuf et veau, mouton et agneau) et a organisé en juin 2007 une journée porte ouverte.

« La proximité d'un abattoir agréé lui permet de réaliser l'abattage des animaux et le conditionnement sous vide de la viande. Il répartit lui même les morceaux de viande dans les colis et assure la livraison avec un véhicule frigorifique. La plupart des ses clients sont sur la Côte Basque « J'attache beaucoup d'importance à faire les livraisons moi-même, même si pour moi ce sont des journées bien remplies. C'est bien entendu me faciliter la tâche que de regrouper les commandes comme le font les A.M.A.P. Je livre une quinzaine de colis aux AMAP mais je dois encore en trouver une trentaine de clients pour les colis de bœuf. C'est autant de coups de fil que je dois passer en soirée

pendant l'heure des repas. J'incite donc les gens satisfaits de mon travail à en parler autour d'eux... La vente directe c'est très important pour moi, économiquement mais aussi moralement. Cela fait du bien de se sentir soutenu » explique Eñaut. » Extrait de l'article Visite de la ferme Urrutia, bulletin des AMAP du 23/06/2007

« Les AMAP sont des associations qui regroupent les consommateurs pour leur permettre d'acheter des produits issus de producteurs engagés dans une démarche d'agriculture paysanne. Cela permet plusieurs choses :

- pour le consommateur d'avoir un produit de qualité et de saison,
- pour le producteur signant un contrat avec une AMAP : d'avoir une partie de sa production déjà réservée, de bénéficier d'une avance de trésorerie, et de regrouper les ventes directes et les lieux de livraisons.

Prochainement, ma maison ouvrira ses portes à toutes personnes curieuses de connaître la vie dans une ferme biologique de montagne. Dans un souci de respect de l'environnement, dans lequel je vis, et de préserver un mode de vie sain, je vous propose ma maison comme lieu de découverte. Cet environnement qui fait que le métier que j'ai choisi me semble si beau » (contact par mail à zainegi@hotmail.fr ou par téléphone au 06.30.60.93.75)

Une nouvelle orientation ?

Si les produits du Pays Basque sont connus et reconnus pour leur saveur et leur grande qualité, c'est grâce à l'état d'esprit de nos producteurs locaux : ils se tournent vers une agriculture de qualité, et donc une agriculture respectueuse de son environnement.

C'est pourquoi une nouvelle expérimentation a vu le jour : celle des énergies renouvelables, et plus précisément les HVP (Huile Végétale Pure). Ce biocarburant liquide inscrit dans la directive européenne 2003/30/CE - tout comme l'éthanol et le diester - s'emploie en mélange ou en substitution au gazole. Les HVP proviennent d'oléagineux (tournesol, colza, etc.) et permettent donc, en outre, au travers des débris végétaux récupérés après trois manipulations simples (trituration, décantation, filtration), la production de compléments alimentaires animaliers riches en protéines.

Encore peu connu, cette expérience a vu le jour dans le canton en 2006, chez deux exploitants : Jean-Paul Sallagoity (Huile de Colza) et Felipe Maitia (Tournesol).

« Ma production est uniquement utilisée pour les besoins de l'exploitation. Les avantages de ce type d'expérience sont d'une part d'acquérir une certaine autonomie en ce qui concerne les matières azotées, et d'autre part de produire son propre carburant. Je ne consomme que 0.3 litre pour 1 litre de HVP produit. Ce filon agricole prend tout son sens quand on sait que le cours du maïs en 2006 était au plus bas, avec un rendement très faible dû à la 3ème année de sécheresse, et une inflation du prix du gasoil. J'ai obtenu un rendement de 34 quintaux par hectare, soit une production

de 2.3 tonnes/hectare de tourteau de tournesol pour l'alimentation du bétail et 1000 litres de carburant. » nous explique Felipe Maitia.

Ces producteurs travaillent en collaboration avec l'Institut Français des huiles végétales. Cet Institut a été créé pour défendre les intérêts des producteurs face aux grands groupes pétroliers ou semenciers et aux amalgames en tous genres concernant les carburants végétaux. Il offre une documentation scientifique comparative sur les carburants végétaux. Les objectifs de cet institut sont de développer l'usage des produits HVP comme additif ou carburant, d'obtenir une fiscalité de soutien appropriée, et d'orienter les motoristes vers le développement de véhicules plus propres fonctionnant avec ces huiles.

Place de l'agroalimentaire :

La plupart des établissements agroalimentaires du Pays Basque sont situés en zone rurale: 3 filières se côtoient sur le canton d'Iholdi-Oztibarre.

- La filière Viande et les entreprises de transformation de la viande :

Laugier : Boucherie, charcuterie, et traiteur

Irissarry

Email : laugierh@club-internet.fr

Site Web: <http://www.halles-saintjeandeluz.com>

Tel : 05.59.37.60.35

Fax : 05.59.37.66.16

Sarl Arnabar : Elevage et transformation de canard gras

Irissarry

Email : magasin@arnabar.com

Site web : <http://arnabar.com>

Tel : 05.59.37.62.93

Fax : 05.59.37.98.12

Video explicative à découper sur
<http://kanaldude.kewego.fr/?next=1&s=1&sig=iLyROoaft0ED>

Idieder Jean Jacques

Maison Goiz Argi

64780 Irissarry

Tel : 05.59.37.69.04

Email : idieder@hotmail.fr

Ets Francois Ondarts : négoce de bestiaux
Iholdy

- La filière Lait de brebis :

Pyrenefrom

Larceveau

Email : philippe.alfred@roquefort-societe.com

Tel : 05.59.37.81.13

Fax : 05.59.37.82.78

SCOOP Agian

Helette

Email : agourdistribution@wanadoo.fr

Tel : 05.59.37.63.86

Fax : 0559376878

- La filière cidre :

Sagartzea- Eztigar- Segida : renaissance du sagarno en Iparralde

Refaire du *sagarno* (cidre) en *Iparralde* à partir des variétés locales de pommes, voici le défi qu'a voulu relever en 1990 un groupe de réflexion en Pays basque intérieur en se fixant un double objectif :

- planter et transformer des variétés locales de pommes pour apporter un complément de revenus aux exploitations de montagne ;
- permettre par la transformation et la commercialisation collective de créer ou de consolider un ou autres emplois.

Dans un premier temps (90 à 92), l'association Sagartzea a recensé les variétés de pommes à cidre puis a sélectionné 7 variétés (Anisa ou Apez sagarra ; Mamula ; Eztika ; Peatxa ; Eri sagarra ; Gordin Xuria et Ondo motxa) pour son projet de plantation.

16000 arbres plantés en 2 ans

Entre 94 et 96, 16000 arbres ont été plantés (30 hectares) sur tout le Pays basque nord, l'essentiel se trouvant aux alentours d'Hasparren pour la partie Labourd et dans les secteurs d'Iholdy-Oztibarre et Garazi pour la Basse Navarre.

Créée en 1996, la coopérative Eztigar installée à Saint Just Ibarre s'est occupée de la fabrication du Sagarnoa, littéralement « vin de pomme », boisson traditionnelle et ancestrale du Pays Basque. Un premier emploi a été créé en juillet 2000. Aujourd'hui la coopérative compte 32 producteurs.

Depuis 2006, un petit groupe de coopérateurs s'est organisé en SARL (SARL Segida) et a pris en charge toute la partie transformation et commercialisation des produits (cidre pétillant, cidre brut et jus de pommes)

90 000 bouteilles en 2006

A l'automne 2006, près de 320 tonnes de pommes ont été récoltées chez les coopérateurs. Un peu plus d'un tiers a été transformé à Saint Just Ibarre pour une production de 12 000 litres de jus de pommes, 40 000 bouteilles de cidre pétillant et 50 000 de brut. Les deux autres tiers ont été vendus à un cidrier d'Aztigarraga - Pays Basque sud.

Le sagarno traditionnel est le brut, cidre sec - non sucré. L'assemblage entre pommes amères, douces et acidulées permet d'obtenir ce vin de pomme équilibré, typé et tonique. Il est recommandé pour accompagner les poissons, la côte de bœuf, les plats épicés au piment d'Espelette ou le fromage de brebis. Très désaltérant et rafraîchissant, il devra être servi frais entre 8 et 10°C en pratiquant le *txotx* (façon de verser le cidre de très haut pour permettre de l'aérer - des verseurs existent pour ceux qui ont peur d'en mettre en dehors du verre !)

Association Sagartzea, Coopérative Eztigar, Sarl Segida :
Saint-Just-Ibarre

Email : eztigar@wanadoo.fr

Tél/fax : 05 59 37 87 12

La qualité des produits locaux, connu et même, reconnu au delà de nos frontières, est le signe incontesté de l'affection et du respect que les agriculteurs portent à leur terre. C'est le fruit de leur travail qui donne autant de saveur à nos assiettes et à la gastronomie locale.