

Herriko Ogia et Noste Pan
filières 100% locales

**DU PAYSAN
AU BOULANGER**



**MANGER BIO&LOCAL
LABELS ET TERROIR**





Une agriculture durable, une alimentation saine

Du pain d'ici préparé avec du blé d'ici. Derrière cette simplicité apparente se cache le travail et la volonté tenace de femmes et d'hommes qui ont souhaité produire un pain 100 % local, en maîtrisant toute la chaîne, c'est-à-dire « du paysan au boulanger », comme le dit si bien le slogan qui résume les filières Noste Pan et Herriko Ogia.

Un autre mérite de ces agriculteurs, meuniers et artisans tient à leur envie de s'inscrire dans des logiques de respect de l'environnement, d'attention à la santé du consommateur et de qualité gastronomique.

En assurant l'édition de ce livret d'information, le Département apporte sa contribution à la promotion de Noste Pan et d'Herriko Ogia. Il poursuit ainsi son soutien à une agriculture dynamique et durable : aide aux associations de développement des circuits courts, aide à l'équipement des exploitations agricoles pour la transformation à la ferme et la vente directe, aide au développement des signes de qualité, pour ne citer que ses principales interventions.

Faire le choix de productions locales et de qualité est possible. Le dispositif départemental Manger bio&local, labels et terroir, en est la preuve. Il lie aujourd'hui quelque 160 producteurs à des services de restauration collective qui servent chaque jour 25 000 personnes. Parce qu'il est un espace de réflexion, de mise en réseau et de structuration, il a aussi permis d'initier la création de Noste Pan et de renforcer, avec Herriko Ogia, les circuits courts à l'échelle des Pyrénées-Atlantiques. Pour une agriculture durable et une alimentation saine profitables à tous.

Jean-Jacques LASSERRE
Président du Conseil départemental
des Pyrénées-Atlantiques



Les filières	P.4
Les vertus d'un pain du pays	
Les paysans	P. 7
La culture du respect de la terre	
Les minotiers	P. 11
Une farine de longue tradition	
Les artisans boulangers	P. 17
Le pain produit d'une demande collective	
Les paysans-boulangers	P. 25
Le summum du circuit court	
Les recettes	P. 29

Herriko Ogia et Noste Pan : les vertus d'un pain du pays

Acheter du pain Noste Pan ou Herriko Ogia, ce n'est pas seulement apprécier le véritable goût du terroir. C'est participer au maintien d'une agriculture locale et durable. Les blés utilisés ici sont de qualité panifiable supérieure et adaptés au terroir et aux contraintes du changement climatique. Ils sont respectueux des sols et des ressources. Par leurs variétés, ils favorisent également la biodiversité.

En achetant ces pains, chacun soutiendra aussi tous les meuniers et tous les boulangers engagés dans Noste Pan et Herriko Ogia. Le prix d'achat du blé au paysan et le prix de vente de la farine au boulanger sont fixés par les acteurs des filières afin de garantir la juste rémunération de tous les métiers. Les consommateurs, eux, bénéficient d'un produit de qualité, à juste prix et accessible. Des contrôles, effectués par un organisme indépendant, apportent une traçabilité totale.

Jusqu'aux années 1930-1940, les paysans choisissaient eux-mêmes leurs blés « *de pays* ». Par la suite, semenciers et généticiens ont privilégié des critères de rendement. Ils ont aussi développé des blés riches en protéines.

La mouture des farines Noste Pan et Herriko Ogia est obtenue par des procédés de broyage traditionnels. La pâte est ensuite travaillée selon un pétrissage lent et une fermentation longue. Ces méthodes de fabrication artisanales, sans apport d'adjuvants ni de conservateurs, permettent de préserver les arômes tout comme les teneurs en vitamines et minéraux. Aussi, le pain se conserve mieux.

Pour fabriquer leur pain, une partie des boulangers des deux filières choisissent d'utiliser le levain plutôt que la levure. Le levain est issu d'une fermentation naturelle de pâte à pain. Lors de ce processus, les bactéries dégradent le gluten, ce qui facilitera ensuite sa digestion. L'utilisation du levain n'est pas une obligation du cahier des charges. Elle est cependant privilégiée par les boulangers qui souhaitent aller plus avant dans la maîtrise et la qualité de leur produit.

Vingt-sept paysans, trois meuniers, environ quatre-vingt artisans boulangers

Les filières Herriko Ogia et Noste Pan sont nées de la volonté de paysans, de meuniers et de boulangers des Pyrénées-Atlantiques de travailler de manière 100 % locale pour produire un pain de qualité. Elles comptent aujourd'hui près de quatre-vingt artisans boulangers : 21 en Béarn et une soixantaine au Pays basque. La farine utilisée provient de trois minoteries situées à Mauléon, Ustaritz et Saint-Pé-de-Léren. Le blé est cultivé dans quinze exploitations basques pour un total de 70 hectares et dans douze fermes béarnaises pour 50 hectares.

A noter que quatre exploitations béarnaises sont certifiées en agriculture biologique et participent au développement de la filière Noste Pan bio.







La culture du respect de la terre

Au sein des filières Noste Pan et Herriko Ogia, toutes les méthodes agronomiques sont préconisées pour garantir une agriculture respectueuse de l'environnement : semis tardif pour réduire les maladies et les mauvaises herbes, choix de variétés adaptées au type de sol et au climat du territoire, rotation de cultures, raisonnement de la fertilisation, etc.

Aujourd'hui, ils sont une quinzaine de paysans au Pays basque à cultiver environ 70 hectares de blé pour la filière Herriko Ogia et douze en Béarn, dont quatre en bio, sur 50 hectares pour la filière Noste Pan.

Chaque paysan s'engage à respecter un cahier des charges. Celui-ci interdit bien évidemment les OGM. S'il tolère les produits phytosanitaires, ces derniers ne doivent pas être utilisés dans

le mois précédant la récolte. Aucun régulateur de croissance de synthèse n'est autorisé. Les paysans des filières Noste Pan et Herriko Ogia choisissent les variétés de blé à semer parmi une liste de blés panifiables supérieurs, minutieusement sélectionnés. Elles doivent répondre aux critères définis pour une utilisation en boulangerie. La rotation des cultures est encouragée. L'irrigation est interdite, tout comme l'épandage de boues de station d'épuration. La fertilisation est établie selon un plan prévisionnel de fumure.

Enfin, pour garantir la qualité des récoltes, le blé produit par chaque agriculteur est analysé par un laboratoire indépendant avant d'être livré à la filière.

Naturellement arrosé

Le blé n'a pas besoin d'être irrigué. Semé fin octobre-début novembre, il bénéficie des précipitations naturelles de l'hiver avant d'être récolté en juillet. Dans un contexte où l'eau est une ressource précieuse, sa culture est donc « responsable ». Aussi, en puisant l'eau présente dans la terre, il draine le sol et en améliore la structure. L'activité biologique du sol se trouve également favorisée, ce qui augmente sa fertilité. Enfin, l'introduction du blé dans une rotation de cultures limite le développement des mauvaises herbes.



« Le moins de produits phytosanitaires possible »

Mathieu Paloque, agriculteur à Vialer, engagé dans Noste Pan

« La filière Noste Pan est primordiale car elle soutient le travail des artisans locaux », met en avant Mathieu Paloque. « Ce qui fait plaisir, c'est de voir que du pain est fabriqué avec une farine d'ici, créée dans le plus grand respect de l'environnement, avec le moins de produits phytosanitaires possible », poursuit-il. Installé à Vialer, cet exploitant a pris la succession de son père en 2013. Il a ensuite rapidement intégré la filière. « Ma mère livrait

le pain de Pascal Wozniak, boulanger à Lembeye et président de Noste Pan. Après avoir pris connaissance du cahier des charges de la filière, j'ai accompli les démarches pour pouvoir l'intégrer. » Voilà pour la petite histoire.

Mathieu Paloque cultive aujourd'hui 80 hectares de terres en céréales : maïs, soja, tournesol et blé. Ce dernier, semé tardivement pour Noste Pan, représente 10 % du total des surfaces de l'exploitation. « Nous avons la chance de bénéficier de l'accompagnement d'un technicien, ce qui nous permet d'avoir un bon suivi de la culture et de moins gaspiller », explique l'agriculteur. Il travaille également de concert avec les minotiers de la filière et avec les laboratoires qui contrôlent la qualité des blés. « Avant la moisson, nous envoyons un échantillon au labo, qui envoie ensuite le résultat au minotier après avoir notamment analysé le blé, afin de s'assurer de sa conformité avec le cahier des charges Noste Pan », rappelle Mathieu Paloque. Cette volonté de s'inscrire dans une agriculture exigeante et respectueuse de l'environnement dépasse un simple intérêt personnel. « Aujourd'hui, les gens ont envie de découvrir de quelle manière est fabriqué le pain et souhaitent des produits de qualité. » Noste Pan entend répondre à cette demande.



« Avant la moisson, nous envoyons un échantillon au labo »

« C'est le modèle de l'avenir »

Alain Claverie, agriculteur à Béhasque-Lapiste, engagé dans Herriko Ogia



Au Pays basque, Alain Claverie a été l'un des premiers paysans de la filière Herriko Ogia. « *Au départ, il y a dix ans, nous étions trois cultivateurs. Aujourd'hui, nous sommes quinze* », s'enthousiasme le propriétaire de la ferme Jauregia, à Béhasque-Lapiste, dans les environs de Saint-Palais. « *Cette filière courte a l'avantage de faire travailler les artisans locaux* », rappelle-t-il. Alain Claverie a désormais comme clients tout proches les minoteries Etché, à Mauléon, et Arki, à Ustaritz. Autre preuve de cet essaimage, le réseau compte désormais une soixantaine de boulangers. Des pâtisseries veulent également la rejoindre et créer un gâteau basque. Un micro-brasseur fabrique déjà sa bière avec le blé de la filière basque.

La culture estampillée Herriko Ogia ne représente que 5 % du chiffre d'affaires global de

l'exploitation d'Alain Claverie qui produit par ailleurs des porcs Kintoa, du maïs grain et du soja. « *Je sème le plus tard possible, avec très peu de traitement, juste une demi-dose de traitement fongique, et sans désherbage, afin d'obtenir le blé le plus propre possible* », explique le paysan béhaskandar. « *Il y a certes moins de rendement, mais c'est plus qualitatif.* » Pour compenser la diminution de rentabilité et pour que tout le monde s'y retrouve financièrement, un prix plancher a été fixé collectivement, en accord avec tous les membres de la filière.

« *Herriko Ogia est le modèle de l'avenir* », veut croire Alain Claverie. « *Cela sauve les artisans locaux, tout en respectant la terre.* »



« Il y a moins de rendement, mais c'est plus qualitatif »



Une farine de longue tradition

Ils représentent un métier rare. Coupés du contact direct avec les consommateurs, les meuniers et minotiers se trouvent rarement sur le devant de la scène agroalimentaire. Ils constituent pourtant un chaînon indispensable dans la filière de production d'un pain local. Sans eux, pas de farine d'ici. Sans eux, pas d'Herriko Ogia, ni de Noste Pan. Dans les Pyrénées-Atlantiques, trois entreprises familiales, issues de lignées séculaires de meuniers, sont impliquées dans ces filières. Elles partagent la même volonté que tous leurs partenaires : pérenniser et développer une agriculture de qualité, créer des débouchés pour les paysans tout en préservant leurs revenus et leur indépendance, minimiser le transport du blé et donc l'impact sur l'environnement. Aussi, les meuniers s'approvisionnent-ils en blé panifiable exclusivement issu du Pays basque pour Herriko Ogia et du Béarn pour Noste Pan.

Ne contenant ni additif, ni conservateur, la farine produite est de tradition française de type T65. Des analyses systématiques sont réalisées par un laboratoire indépendant pour garantir sa qualité. Un dispositif rigou-



reux de marquage assure de même sa traçabilité.

On notera également que l'association Noste Pan a récemment mis en place une production de farine bio, en partenariat avec la minoterie Lo Molièr, située à Saint-Pé-de-Léren.

Meuniers et minotiers

Les meuniers sont par définition les personnes qui travaillent dans un moulin à céréales et y fabriquent de la farine. Les minotiers sont rattachés aux minoteries. Ces dernières sont des sites à vocation artisanale ou industrielle. On y moule les céréales pour produire de la farine. Les minoteries, à la différence des moulins traditionnels, sont nées avec la révolution industrielle et l'arrivée de l'électricité qui leur a permis de faire tourner les meules. Elles ont donc peu à peu remplacé les moulins à vent et à eau. Le terme meunier est cependant encore utilisé pour désigner les fabricants de farine.



« Nous assurons la transformation de A à Z »

Arnaud Etchegoyhen, minotier à Mauléon, engagé dans Herriko Ogia et Noste Pan

A la tête de la minoterie Etché Moulins de Soule, à Mauléon, Arnaud Etchegoyhen détient un savoir-faire issu d'une longue lignée de meuniers. « Notre moulin familial s'est transmis de génération en génération depuis 1854 », raconte celui qui a aujourd'hui un pied dans Herriko Ogia, depuis la création de cette dernière, l'autre dans Noste Pan, depuis cinq ans. « Faire partie de ces filières nous permet de valoriser d'autres productions que le maïs et d'assurer un débouché aux agriculteurs qui choisissent de cultiver du blé », souligne-t-il.

Avec sa quinzaine de salariés, Etché Moulins se dédie à deux productions : celle d'aliments pour le bétail, depuis 1950, et celle, traditionnelle, de farine. « Nous assurons la transformation de A à Z, du grain de blé que

l'on écrase jusqu'à l'obtention de différentes catégories de farine qui sont exclusivement destinées à une soixantaine d'artisans boulangers, ainsi qu'à des pâtisseries et biscuitiers », explique Arnaud Etchegoyhen. « Le blé que nous travaillons est soigneusement sélectionné et stocké sans traitement insecticide au moulin, et au final on obtient des qualités équivalentes à des endroits comme le Gers ou le Poitou, plus propices à ces cultures et à ces filières », se réjouit le minotier mauléonais. Et d'afficher un sourire : « Je suis optimiste pour le développement de nos filières. »

Contact : a.etchemoulins@orange.fr

« Nos farines sont exclusivement destinées à une soixantaine d'artisans boulangers »



« Trouver des solutions ensemble »

Nicole Auroy-Radulovic, minotière à Ustaritz, engagée dans Herriko Ogia et Noste Pan



Nicole Auroy-Radulovic, directrice de la minoterie d'Arki à Ustaritz, est l'une des pionnières d'Herriko Ogia. Elle participe à la filière depuis sa création, il y a dix ans. « *Nous sommes là, chacun à notre niveau, pour faire vivre la filière, tous ensemble, trouver des solutions aux problèmes rencontrés par les artisans et mieux communiquer sur notre démarche auprès du grand public* », explique-t-elle.

Si la filière s'est développée et se porte bien aujourd'hui, « *il faut toutefois rester vigilant car cette organisation demeure fragile* », rappelle-t-elle.

Fondée en 1849, la minoterie d'Arki fabrique des farines destinées, pour 90 %, aux boulangers artisans. « *Nous prenons l'initiative de proposer une large gamme de produits à nos clients pour différents types de pains : complet, traditionnel, aux céréales... Notre farine, de tradition française, sans additif et sans conservateur, leur permet de fabriquer un pain de qualité, sain, équitable et local* », met en avant Nicole Auroy-Radulovic. « *Herriko Ogia, c'est une chaîne vertueuse. Le consommateur doit pouvoir retrouver toute cette démarche engagée lorsqu'il achète les produits.* »

Contact : nicole.radulovic@orange.fr



« Nous sommes là, chacun à notre niveau, pour faire vivre la filière »



« Les circuits courts se développeront de plus en plus »

Romain Rouvreau, minotier à Saint-Pé-de-Léren, engagé dans Noste Pan

Des siècles de tradition n'empêchent pas le changement. Surtout lorsqu'il s'agit de qualité. « Fondé au XII^e siècle, Lo Molièr produit depuis le début des années 2000 des farines exclusivement issues de l'agriculture biologique », explique Romain Rouvreau. Le minotier a pris seul, il y a trois ans, la suite du moulin Dufau, entreprise familiale située à Saint-Pé-de-Léren, entre Sauveterre-de-Béarn et Peyrehorade. Aujourd'hui, la farine Noste Pan bio représente environ 10 % de son chiffre d'affaires. Elle est fabriquée et distribuée localement. Vendue à une vingtaine de boulangeries et une quinzaine d'épiceries, elle est aussi disponible auprès d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap).

« Faire partie de la filière Noste Pan rejoint notre ADN. Nous contribuons ainsi tous ensemble à promouvoir le local et les artisans du territoire », met en avant Romain Rouvreau. Le minotier en est persuadé : « Ce genre de circuit court, bio et local, se développera de plus en plus. »

Contact : moulin.dufau@wanadoo.fr



« La minoterie Lo Molièr produit des farines exclusivement issues de l'agriculture biologique »



ORIGINAL FREEMATIC RONDARILLA
ESTABLISHED IN ROSSIA (1961)



Le pain, produit d'une démarche collective

Le pain symbolise toute la démarche engagée par les filières HERRIKO OGIA et NOSTE PAN. Il est la concrétisation du travail des paysans, des minotiers et des artisans boulangers. Ces derniers portent ainsi le message de tous les acteurs de la chaîne auprès des consommateurs qu'ils côtoient chaque jour. Ils proposent à leurs clients un produit local dont la qualité est garantie par un cahier des charges. Les pains HERRIKO OGIA et NOSTE PAN sont cuits dans un four à sole, qui assure une cuisson traditionnelle par le bas. Ils sont commercialisés le jour de leur fabrication. Leur teneur en sel est limitée à 18 grammes par kilo de farine, conformément aux préconisations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES). Le sel utilisé pour NOSTE PAN est celui de Salies-de-Béarn, qui bénéficie d'une indication géogra-

phique protégée (IGP). Les pains basques et béarnais sont exclusivement fabriqués à partir des farines de leur territoire. Aussi, afin d'harmoniser leurs pratiques, les boulangers sont invités à suivre une formation d'une demi-journée par an.

La filière HERRIKO OGIA regroupe une soixantaine d'artisans boulangers au Pays basque tandis que NOSTE PAN en compte 21 en Béarn. A noter que cette dernière développe une filière bio, de l'agriculteur au boulanger en passant par le minotier.

www.herriko.fr
et HERRIKO OGIA sur 

www.nostepan.com
et NOSTE PAN, le pain béarnais sur 



Des agriculteurs, minotiers et boulangers de la filière Noste Pan



« La baguette n'est pas plus chère »

Philippe Bégards, artisan boulanger à Bayonne, président de Herriko Ogia

Tous les professionnels le savent : la qualité a un coût. Mais, comme le précise Philippe Bégards, artisan boulanger à Bayonne, *« le prix d'achat de la baguette Herriko Ogia n'est pas plus élevé pour le client que celui de la baguette de tradition française »*. *« Cet argument est pour nous un moyen de faire découvrir de bons produits locaux »*, fait-il remarquer.

Philippe Bégards est l'un des premiers boulangers à avoir rejoint la filière basque. Il en est devenu président il y a six ans. Propriétaire de La Petite Bayonnaise, une enseigne centenaire, il propose les pains de la filière mais aussi un gâteau basque estampillé du label Herriko Ogia, ou encore des viennoiseries à base de farine Herriko.

Conscient de faire partie d'un modèle qui permet de développer l'économie d'ici, Philippe Bégards est aussi de ceux qui en assurent la promotion auprès du public. *« De plus en plus de nos clients sont en demande de produits locaux : nous communiquons alors, dans notre boulangerie, sur la démarche entreprise par Herriko Ogia »*, se plaît-il à rappeler.



« Nos clients sont en demande de produits locaux »

« Ça fait plaisir à entendre »

Pascal Wozniak, boulanger à Lembeye,
président de Noste Pan



Lorsque les consommateurs retrouvent le plaisir du pain ancien, les boulangers retrouvent le sourire. « Quand un enfant dit qu'il veut une baguette du pays, ça fait plaisir à entendre. On est en train de rééduquer les plus jeunes au goût des bonnes choses, et eux-mêmes rééduquent leurs parents », s'enthousiasme Pascal Wozniak, boulanger à Lembeye et président de Noste Pan depuis cinq ans. « On travaille d'ailleurs avec les cantines et avec les collectivités afin de réintroduire le bon pain à l'école et dans les maisons de retraite », fait-il savoir.

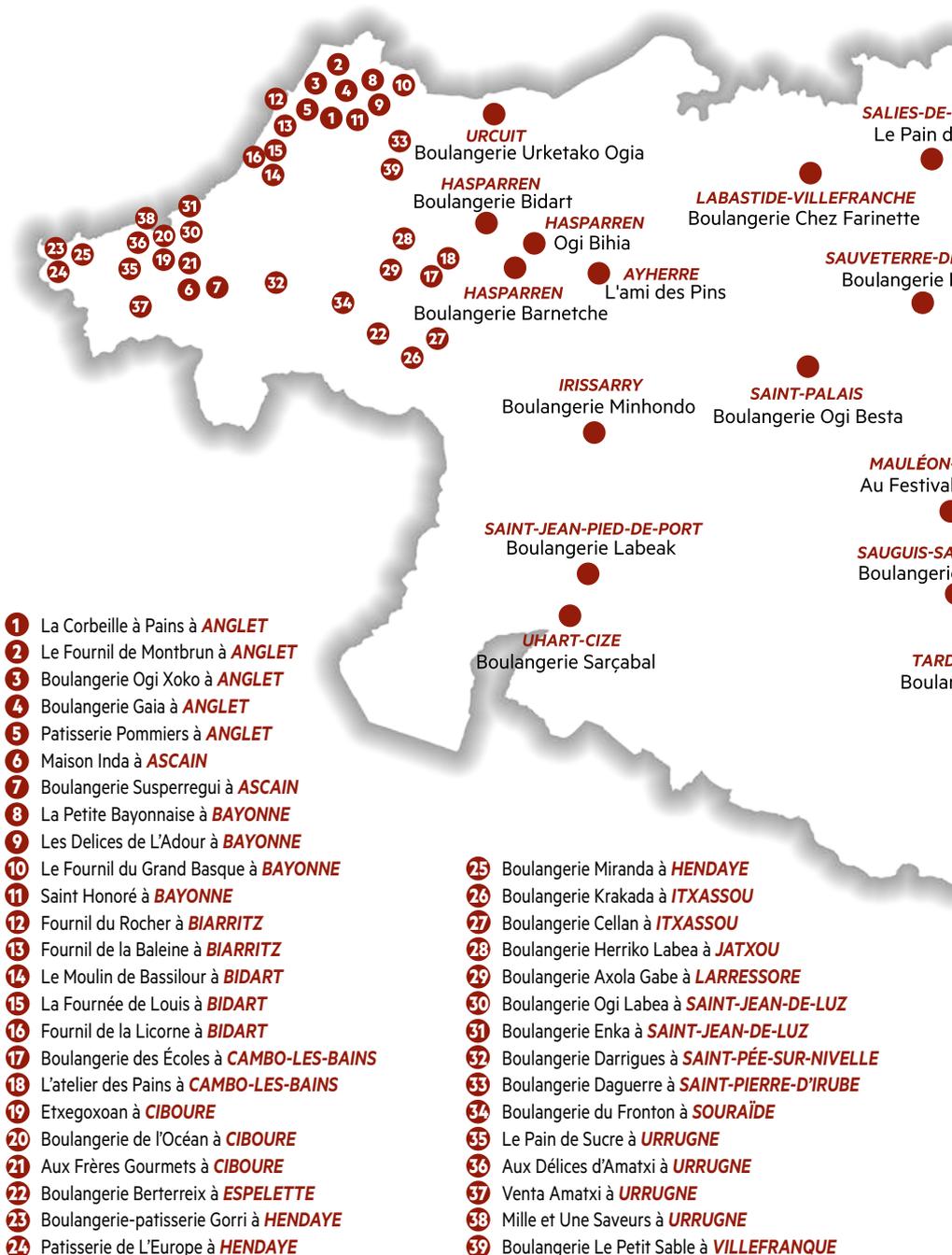
À la tête d'une entreprise de douze employés, Pascal Wozniak reste un adepte des

méthodes traditionnelles. « Pour continuer à fabriquer des produits de qualité, je travaille à l'ancienne, avec une fermentation de 24 à 72 heures, qui donne un pain plus digeste et qui se conserve plus longtemps », explique-t-il.

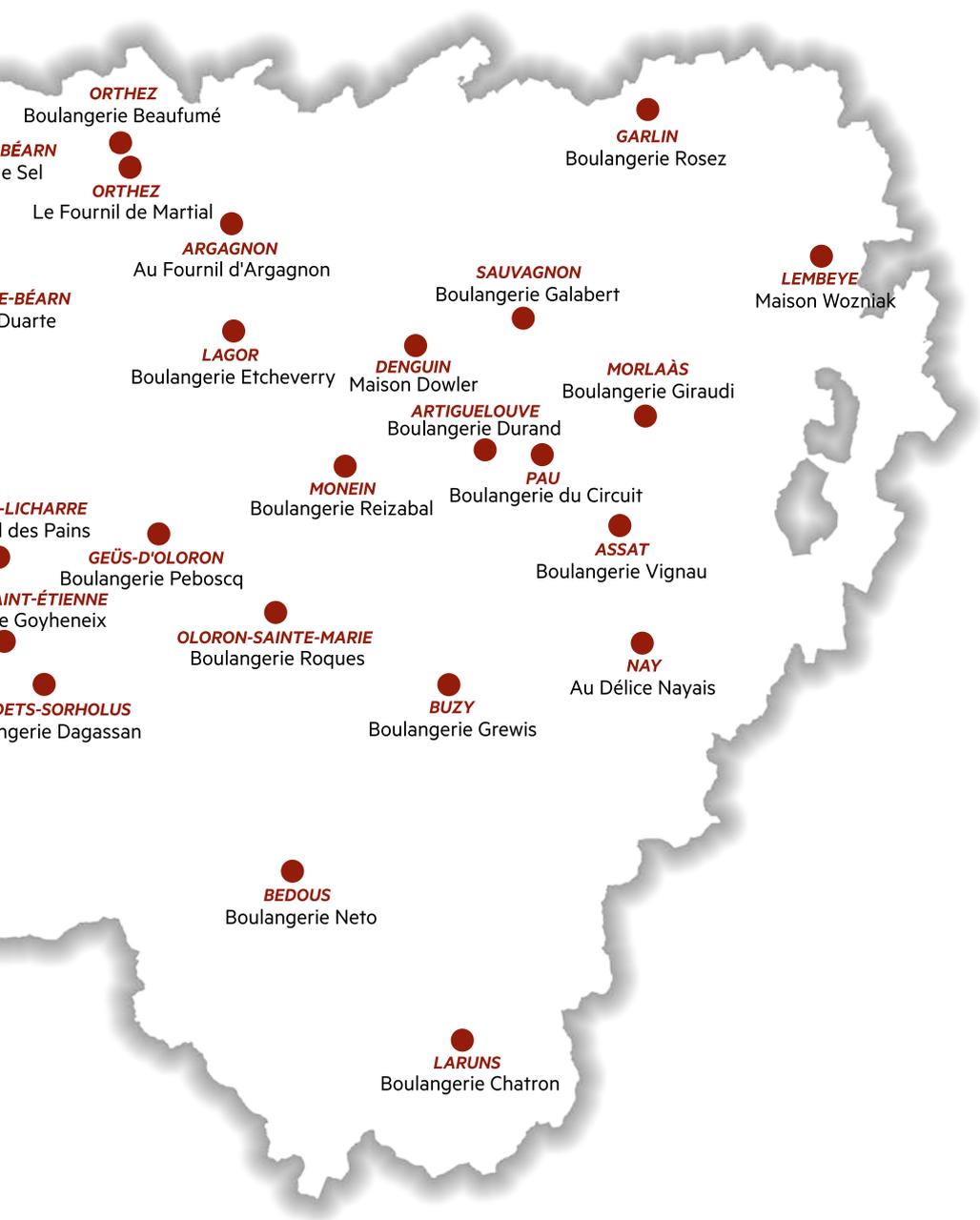
Une de ses spécialités est le pain bio Noste Pan, qu'il propose aux côtés de la baguette, du pain et de la boule de campagne certifiés par la filière. Bien qu'ils ne soient pas labellisés, ses entremets sont confectionnés avec de la farine fabriquée par les minotiers du réseau. Un choix qui s'inscrit dans cette même volonté de défendre le terroir.



« Pour continuer à fabriquer des produits de qualité, je travaille à l'ancienne »



Ogia et Noste Pan



Ils livrent le pain Herriko Ogia...

COMMUNE	RAISON SOCIALE	CONTACT	ZONE DE LIVRAISON
Anglet	Boulangerie Le fournil de MONTBRUN	Yann Dupont 06 77 32 95 38 lefournildemontbrun@gmail.com	Anglet - Boucau - Bayonne - Biarritz Autres communes : à étudier selon les demandes
Anglet	Maison POMMIERS	Frédéric Pommiers 05 59 23 90 70 contact@maison-pommiers.com	Livraison (en véhicule électrique) sur : Anglet - Bayonne - Biarritz - Bassussarry - Arcangues - Bidart
Bayonne	Boulangerie LA PETITE BAYONNAISE	Philippe Bégards 06 98 06 70 80 lapetitebayonnaise@bbox.fr	Anglet - Bayonne - Biarritz et autres secteurs proches
Cambo-les-Bains	Boulangerie L'ATELIER DES PAINS	Bastien Roehn 06 62 75 89 72 bastien.roehn@gmail.com	Cambo-les-Bains - Itxassou - Espelette - Souraïde - Larressore
Hasparren	Boulangerie OGI BIHA	Christophe Bidart 06 67 60 35 60 xokobidart@gmail.com	A étudier selon les demandes
Hasparren (quartier Zelhaia)	Boulangerie BARNETCHE	Béñat Barnetche 05 59 29 67 40 boulangeriepatisseriebarnetche@orange.fr	Secteur Hasparren
Saint-Jean-Pied-de-Port	Boulangerie LABEAK	Jérôme Casteret 05 59 37 47 90 boulangerielapeak@gmail.com	A étudier selon les demandes
Saint-Palais	Boulangerie OGI BESTA	Jérôme Girdali 05 59 65 70 63 boulangerieogibesta@gmail.com	A étudier selon les demandes
Urrugne (quartier Socoa)	Boulangerie 1001 SAVEURS	Pierre Hasard 05 59 23 71 35 1001saveurs.socoa@gmail.com	A étudier selon les demandes

... et Noste Pan

COMMUNE	RAISON SOCIALE	CONTACT	ZONE DE LIVRAISON
Assat	Boulangerie-Pâtisserie VIGNAU	Cédric Carneiro 06 76 32 89 87 carneiro.cedric@orange.fr	Assat et dans un rayon de 15 km
Geüs-d'Oloron	Boulangerie PEBOSCQ	Philippe Peboscq 05 59 88 00 62 boulangeriepeboscq@orange.fr	Geüs-d'Oloron et secteurs Oloron et Navarrenx
Laruns	Boulangerie CHATRON	Éric Chatron 05 59 05 32 05 leochatron64@gmail.com	Laruns et dans un rayon de 15 km
Lembeye	Maison WOZNIAK	Pascal Wozniak 06 04 00 18 90 wozniak.pascal@orange.fr	Lembeye et dans un rayon de 20 km
Nay	Boulangerie-Pâtisserie AUX DÉLICES NAYAIS	Thierry Decorte 05 59 92 92 64 auxdelicesnayais@wanadoo.fr	Nay et dans un rayon de 10 km
Orthez	Boulangerie LE FOURNIL DE MARTIAL	Martial Camiade 05 59 69 06 85 (le matin) lefournildemartial@orange.fr	Orthez
Salies-de-Béarn	Boulangerie LE PAIN DE SEL	Marie-Ange Latourrette Camiade 06 70 24 11 82 latourrettemarieange@gmail.com	Salies-de-Béarn



Le summum du circuit court

On ne saurait faire mieux en matière de circuit court. Les paysans-boulangers assurent en effet sur place, dans leur exploitation, toutes les étapes de l'élaboration du pain : la culture du blé, la fabrication de la farine et enfin celle du pain. Comme les agriculteurs et artisans engagés dans les filières Noste Pan et Herriko Ogia, ils produisent donc un pain 100 % local. Si leur production ne s'inscrit pas dans un cahier des charges, elle répond cependant à une évidente exigence de qualité : agriculture de conservation ou biologique,

techniques de meunerie et de boulangerie artisanales, vente de proximité.

Dans les Pyrénées-Atlantiques, ces paysans-boulangers se comptent exactement sur les doigts de la main : ils sont cinq.

Des lycées agricoles proposent aujourd'hui une formation au métier de paysan-boulangier, en vue de l'obtention du brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA).

Où trouver le pain des paysans-boulangers

COMMUNE	RAISON SOCIALE	CONTACT	ZONE DE LIVRAISON
Amorots	BIOGI	Etor Garat 06 80 85 27 26 etorgarat@yahoo.fr	40 km autour de St-Palais (Bayonne, Irissarry...)
Bournos	FERME LAS ARRADITS	Guillaume Sarraillé 06 84 56 38 82 lasarradits@gmail.com	20 km autour de la ferme
Lantabat	Bio LANGERIE DES MOULINS	Philippe Irazoqui 06 83 43 41 44 biolangerie@live.fr www.pain-bio-64.com	Côte basque et secteurs Orthez et Saint-Jean-Pied-de-Port
Lasseube	LE PAIN PERLIN	Audrey Forgès 06 70 06 24 93 audrey2free@yahoo.fr	20 km autour de la ferme (secteur Monein - Lasseube - Oloron)
Ogeu-les-Bains	GAEC PIÉTOMÉTI	Etienne Breton 06 40 50 61 87 pietometi@gmail.com www.pietometi.fr	Secteurs de Pau et d'Oloron



« Une idée d'autonomie et de produits sains »

Etienne Breton, paysan-boulangier
à Ogeu-les-Bains.

Le pain est venu naturellement. *« Notre idée de départ était de créer, avec peu d'investissement, une ferme autonome qui produise de la nourriture locale et saine. Nous nous sommes ainsi dirigés vers le maraîchage. Mais, pour pouvoir faire face aux aléas des productions, nous avons très vite souhaité nous diversifier sur le plan commercial tout en nous assurant une part de revenus stables. C'est comme ça que nous avons décidé de produire et vendre notre pain »*, explique Etienne Breton, paysan-boulangier de la ferme Piétométi, à Ogeu-les-Bains. Aujourd'hui, un choix de pains au levain sort deux fois par semaine du four à bois

de cette exploitation agricole créée en 2015. Les pains, que l'on peut réserver sur Internet, sont vendus sur place ainsi qu'en Amap et au magasin de producteurs Tot de Casa, à Oloron-Sainte-Marie. La boulangerie, la meunerie et la culture des céréales comptent désormais pour un tiers de l'activité de la ferme, le maraîchage constituant les deux autres tiers.

Le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) Piétométi se veut *« en phase avec les enjeux de société et avec nous-mêmes »*, dit Etienne Breton. Pour lui, il s'agit de s'inscrire dans des pratiques agricoles et des modes de consommation



« Être en phase avec les enjeux
de société et avec nous-mêmes »



respectueux de la planète, sans oublier la bienveillance et l'attention aux autres. Lui-même fils d'agriculteurs, Etienne Breton est associé à Thomas Brissonneau et Pierre Roussel. Les trois trentenaires se sont connus alors qu'ils étaient étudiants. C'est à ce moment-là qu'ils ont décidé de délaisser les filières de gestion et d'ingénierie en BTP qu'ils suivaient pour se consacrer à leur projet. Stages, formations et autodidactisme ont ensuite affiné le savoir-faire de ceux qui se définissent comme « *des paysans dans l'âme* ». Aujourd'hui, tous trois habitent à la ferme dans des logements voisins avec compagnes et enfants. Le groupement leur fournit un revenu à hauteur du Smic et leur permet d'employer l'équivalent de 2,5 temps plein, auxquels s'ajoutent deux saisonniers et des stagiaires réguliers.

L'exploitation dispose de 18 hectares de surfaces cultivables en bio, dont quatre en maraîchage. Le reste des terres est planté en blé, seigle et sarrasin pour les céréales qui donneront le pain, en féveroles qui fixent naturellement l'azote dans le sol et produisent

ainsi un engrais vert, ou encore en colza et tournesol. Les cultures, dont les saisonnalités diffèrent, sont pratiquées en rotation pour assurer une meilleure régénération des sols. Des parcelles sont également laissées en friche. « *Cette diversité est bénéfique à la terre tout comme à la clientèle qui a ainsi accès à une plus grande variété de produits. Et pour nous, le travail est différent à chaque saison* », sourit Etienne Breton. La diversité se retrouve jusque dans les variétés anciennes de blé choisies et dont le mélange « *donne un meilleur goût au pain* ». A l'exception de la récolte, assurée par une entreprise agricole extérieure, tout le travail qui mène ensuite au produit final est donc assuré sur place par les membres du GAEC Piétométi : le tri des céréales, leur stockage, la fabrication de la farine dans un moulin à meule de pierre, le pétrissage, le façonnage et la cuisson. Il n'y a plus qu'à déguster ce pain à l'ancienne. Sous sa croûte dorée se trouve la mie d'un engagement global.



Quiche sans pâte

Recette proposée par Natacha Sarthoulet,
responsable de restauration du collège Recteur Jean Sarrailh à Monein.

Temps de préparation :

10 minutes

Cuisson :

30 minutes

Très facile

Pour 4 personnes :

3 œufs

100 g de farine

160 g de dés de jambon
ou 160 g de lardons salés

150 g de fromage râpé

½ l de lait cru entier ou demi-écrémé

Sel, poivre



- ▶ Mélanger œufs, farine, lait, jambon et fromage râpé ; assaisonner.
- ▶ Si vous utilisez des lardons, les faire blanchir, rafraichir et sauter à la poêle et les mélanger à la préparation à la place du jambon.

Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6).

- ▶ Chemiser un moule à manqué, y mettre la préparation et faire cuire à 180° pendant 30 minutes voire plus.
- ▶ Planter une lame de couteau au centre, s'il ressort propre, c'est cuit !

ASTUCE

Pour une présentation originale vous pouvez découper votre quiche à l'aide d'un emporte-pièce rond, carré ou autre forme.

Pain de campagne au fromage frais de vache

Recette proposée par Francis Bonnet,
cuisinier au collège Endarra à Anglet.

Temps de préparation :

10 minutes

Cuisson :

8 minutes

Très facile

Pour 4 personnes :

200 g de fromage frais

4 tranches de pain de campagne

2 tranches de jambon de Bayonne

20 g de fromage de brebis râpé

1 cl d'huile olive bio

Persil haché bio

Ail frais haché bio

Un peu de cumin

Poivre et sel



Préchauffer votre four à 160 degrés.

- ▶ Mélanger le fromage frais avec le persil, les épices, ainsi que l'ail.
- ▶ Tailler le jambon de Bayonne en julienne.
- ▶ Tartiner le pain avec la préparation au fromage.
- ▶ Parsemer de jambon de Bayonne.
- ▶ Saupoudrer de fromage râpé.
- ▶ Assaisonner et enfourner pendant 8 minutes.
- ▶ Déguster !

ASTUCE

Variez le fromage,
les herbes aromatiques,
la viande et le pain
selon vos goûts.

Pain perdu et sauce abricotine à l'orange

Recette proposée par Robert Larramendy,
responsable de restauration du collège Aturri à Saint-Pierre-d'Irube.

**Temps de préparation
et cuisson :**

30 minutes

Très facile

Pour 4 personnes :

8 tranches de pain rassis

60 g de sucre

2 œufs

150 ml d'huile (12 cuillères à soupe environ)

80 ml de lait (6 cuillères à soupe environ)

Le jus d'une demi-orange

200 ml de crème dessert vanille ou de crème anglaise

3 cuillères à soupe de confiture d'abricots

Cerises bigarreau confites pour la décoration
(facultatif)



- ▶ Faire tremper les tranches de pain dans le mélange lait/ crème dessert ou crème anglaise.
- ▶ Retirer les tranches et tremper les deux faces du pain dans les œufs battus.
- ▶ Faire frire le pain à l'huile chaude jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.
- ▶ Disposer sur une assiette avec un petit verre de confiture délayée avec le jus d'orange et une cerise.
- ▶ Saupoudrer de sucre (facultatif).

**Merci à tous les paysans, minotiers
et artisans boulangers ayant
participé à l'élaboration de ce livret.
Rédigé en collaboration avec
le cluster Uztartu
et les associations Herriko Ogia
et Noste Pan.**

Retrouvez les actualités sur :

www.herriko.fr

et Herriko Ogia sur 

www.nostepan.com

et Noste Pan, le pain béarnais sur 