



Patrick Sallaberry a rejoint le label Idoki en 2002, 10 ans après sa création. / Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

“AVEC IDOKI, TOUT SE FAIT À LA FERME” : DANS LES MONTAGNES BASQUES, LE PARI D'UN LABEL EXIGEANT

Fromage, piment d'Espelette, viande de porc... Née dans les années 90 sur les terres basques, cette charte paysanne, accompagnée de ses 90 agriculteurs, mise sur des produits transformés sur place, vendus en circuit court. Face aux défis économiques et climatiques, des éleveurs comme Patrick Sallaberry et Betti Duhalde, espèrent aujourd'hui s'étendre au-delà de leurs hectares.

Les aiguilles de la montre de Patrick Sallaberry pointent 7 heures lorsqu'il franchit les portes de sa bergerie, à Ayherre, au cœur du Pays basque. À l'intérieur, ses 250 brebis, des Manechs têtes rousses, s'agitent doucement, présentant le début de la journée. D'un geste habile, le berger ouvre la grille menant à la salle de traite et fait entrer ses premières bêtes, attrapant au passage un agneau égaré au vol, qu'il renvoie aussitôt dans l'enclos.

Il y a vingt-trois ans, Patrick Sallaberry a rejoint Idoki, un label fermier incarnant une agriculture paysanne enracinée dans le Pays basque depuis plus de trois décennies. Du miel au fromage en passant par le piment d'Espelette, le label repose sur 17 produits fermiers, encadrés par une charte d'engagement précise et une signature singulière aux vives couleurs rouges, vertes et blanches, ornées de motifs traditionnels. Pour l'agriculteur, désormais président du label, Idoki représente aussi un “emblème de la production fermière”.

UNE ALTERNATIVE BASQUE À LA COURSE AU VOLUME

Contrairement aux appellations d'origine protégée et bio, encadrées par des instances nationales et européennes, Idoki repose sur une gestion autonome par les paysans. Face à la crise du lait de brebis dans les années 80, ce corps agricole a poussé la création du label en 1992.

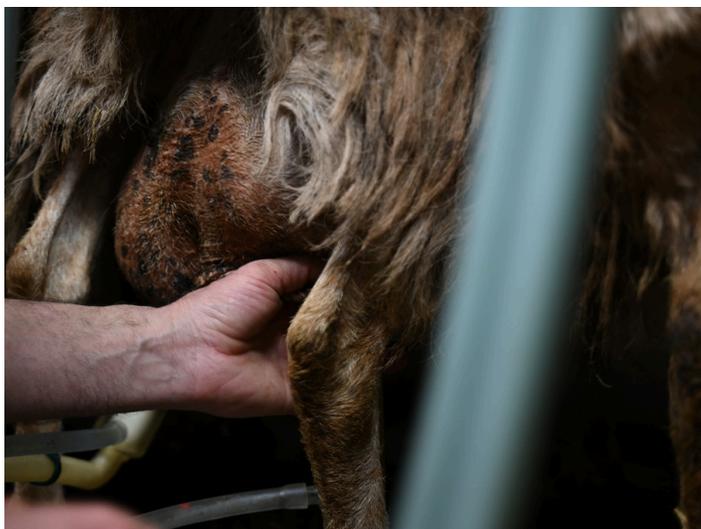


La ferme de Patrick Sallaberry située à Ayherre dans le Pays-Basque.
Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025



La famille de Patrick Sallaberry s'occupe de cette ferme et de ses 35 hectares depuis 3 générations. / Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

A quelques kilomètres, la brume matinale s'accroche encore aux collines du Pays basque lorsque Betti Duhalde amorce sa journée dans une ferme voisine à celle de Patrick Sallaberry. Ses parents ayant participé à la création du label, Idoki n'a aucun secret pour l'homme de 30 ans. Installé depuis deux ans, il fait partie des plus jeunes éleveurs à s'être engagés dans son conseil d'administration. "Seul, un producteur n'a pas de poids. Ensemble, on peut défendre nos prix, nos pratiques, notre vision de l'agriculture."



L'élevage en plein air fait parti du cahier des charges d'Idoki. En hiver, les brebis de Patrick et Corinne passent au moins 4 heures par jour dehors. Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

UN REMPART À LA CRISE AGRICOLE



Corinne Minaberry passe 3 heures par jour à transformer les fromages et les yaourts de sa ferme. / Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

Alors qu'une première salve de brebis libère la salle de traite de Patrick Sallaberry, dans la pièce d'à côté, c'est une tout autre scène qui se joue. Corinne Minaberry, son épouse et co-exploitante, prépare les moules en résine, où le lait de brebis chaud coulera bientôt. "Avec Idoki, tout se fait à la ferme", explique l'agricultrice. Un travail "considérable" qui encourage la "création d'emplois sur le territoire basque", assure le couple qui embauche aujourd'hui une apprentie, un stagiaire et une salariée à temps partiel.



Patrick Sallaberry et Corinne Minaberry possèdent actuellement 250 brebis dont 50 petits. / Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

Pour Patrick comme pour Betti, Idoki représente aussi une réponse à la crise agricole actuelle. “Ici, le fermier fixe lui-même son prix en prenant en compte ses coûts”, souligne l'éleveur de 30 ans. “Idoki permet vraiment aux paysans de se créer un revenu”, assure Patrick Sallaberry qui réalise “assez de bénéfices” pour dégager deux Smic chaque mois.

Pour Betti, cette transparence renforce la qualité : “Quand on vend en direct, on ne peut pas tricher.” Une démarche qui séduit les clients, dont Maité, à la tête d'un restaurant basque à Bayonne : “C'est très important pour nous d'encourager le terroir local et c'est un gage de qualité”, assure la restauratrice qui travaille notamment avec de la farine labellisée Idoki.



Betti Duhalde a repris la ferme de ses parents il y a 2 ans. Depuis, il est entré au conseil du label et milite pour un cahier des charges plus exigeant. Photo : Chloé Ferreux, le 25/01/2025

Le label se distingue aussi par les règles de commercialisation qu'il s'impose : la moitié de la production doit se vendre en circuit court, que ce soit sur les marchés ou directement à la ferme. Un chiffre qui atteint même 100% du côté des Sallaberry.

LES DEFIS D'UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

Lorsque la dernière brebis quitte la salle de traite, Patrick Sallaberry s'empresse de gravir les marches le menant à la bergerie. “Il est l'heure de libérer les bêtes”, s'amuse-t-il avant de pousser les deux immenses portes coulissantes à l'avant du bâtiment. “Dans notre label, l'élevage en plein air est un principe incontournable. En hiver, elles sortent au moins quatre heures par jour”, explique l'agriculteur. Bottes en caoutchouc aux pieds et canne de berger dans la main, il leur emboîte le pas et se dirige vers l'une des collines verdoyantes de sa petite ferme de 35 hectares. “Ici, tout est d'origine. Les Manechs têtes rousses sont nées sur nos terres, et le fromage qu'elles produisent raconte notre histoire.”



Si Patrick a choisi ces animaux au corps trapu, c'est avant tout parce qu'ils sont taillés pour les reliefs du Pays basque. Une condition sine qua non pour obtenir le tampon Idoki.

Avec l'adoption d'un cahier des charges élargi à 17 domaines, dont la viande de porc, le piment d'Espelette ou encore le thé, chaque production est encadrée par des règles spécifiques. "Actuellement, l'utilisation de pesticides pour les cultures est strictement interdite", explique le président. "Ces exigences nous permettent d'affirmer notre identité et de protéger nos terroirs", assure de son côté Betti Duhalde.

À quelques kilomètres, Patrick Sallaberry, gagné par le froid, remonte la fermeture de son habit de travail. "La semaine dernière, il faisait dix degrés de plus", marmonne-t-il, accusant le dérèglement climatique. Un climat d'autant plus inquiétant lorsque les agriculteurs se soumettent à des règles strictes en matière de production. Récemment, une mise à jour plus contraignante des cahiers des charges, dont l'interdiction d'intrants chimiques, a poussé "une vingtaine de fermes à quitter le label", regrette l'éleveur de brebis, qui reconnaît le besoin de laisser une marge de manœuvre aux producteurs. "Si demain, les cahiers des charges ne correspondent plus à la réalité du terrain, alors nous adapterons les règles pour protéger nos bêtes et assurer la pérennité de nos fermes".

UN MODÈLE FERMIER, APPLICABLE SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE ?

Au fil des années, Idoki s'est imposé comme une référence auprès d'autres territoires.

"En ce moment, nous travaillons avec la Corse pour les aider à installer un même type de label", confirme Patrick Sallaberry. Il évoque également des discussions avec des producteurs en Nouvelle-Aquitaine. "La prochaine étape serait de réussir à exporter le modèle d'Idoki sur le territoire national", explique-t-il, le regard perdu dans les reliefs montagneux qui s'étirent devant lui.

Cela relève pourtant du défi. "On a essayé dans les années 2000, mais nos critères de production sont jugés trop exigeants", admet le président d'Idoki. Derrière lui, les brebis paissent tranquillement, sans doute indifférentes à ces luttes administratives.

Ce modèle se heurte aussi à une absence de cadre juridique selon l'agriculteur. "Il n'y a pas de terme légal qui définit ce qu'est un produit fermier. Résultat, des industriels se l'approprient", déplore-t-il, citant l'exemple des "poulets fermiers" produits par Loué.

Un débat qui dépasse largement les montagnes basques. Si, pour Annie Genevard, à la tête du ministère de l'Agriculture, "les fermes locales sont un maillon indispensable de la chaîne", les industries agro-alimentaires contribuent aussi "au développement des petites exploitations" et "les aident à valoriser leurs productions." "Il ne s'agit pas d'opposer les systèmes, chacun ayant sa place", conclut la ministre.