

Herriko 



# Charte Herriko



**Herriko, une démarche collective et  
engagée en faveur du territoire**





## Les produits basques Herriko, fruits de la coopération entre producteurs et transformateurs

Valoriser durablement les ressources locales en élaborant des produits alimentaires de qualité est l'ambition commune qui réunit depuis plus de dix ans les acteurs de la production agricole et du secteur agroalimentaire du Pays Basque engagés dans la démarche Herriko. Ensemble, ils structurent des filières courtes afin de garantir l'origine basque des produits et le partage de la valeur créée.

Tout en contribuant à la réduction de l'impact environnemental, au maintien de la diversité agricole et au dynamisme du tissu économique local, cet ancrage territorial apporte aux produits Herriko une identité forte et unique.



A travers les valeurs qu'elles véhiculent, les filières Herriko contribuent à sensibiliser aux dimensions socio économiques et environnementales que représente une démarche de consommation alimentaire locale.





## ELABORER LOCALEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Du champs au produit alimentaire de consommation quotidienne, toutes les étapes de la production et de la transformation sont réalisées au Pays Basque au profit de l'économie locale.

## PARTICIPER À UN PROJET COLLECTIF

Réunis autour d'objectifs communs, les acteurs font vivre la démarche en participant au fonctionnement et au développement des filières. Chaque maillon des filières est représenté et participe au processus décisionnel.

## ASSURER L'EQUITÉ ET LE PARTAGE DE LA VALEUR

Le mode de gouvernance partagée assure la répartition de la valeur créée. Une attention est notamment portée à la rémunération du travail des producteurs.

## CONTRIBUER AU DYNAMISME DE L'AGRICULTURE ET DU TERRITOIRE

Les acteurs des filières valorisent les ressources locales. Ils maintiennent des emplois sur le territoire et soutiennent une activité agricole durable soucieuse de son impact environnemental et respectueuse du bien-être animal.

## ELABORER DES PRODUITS DE QUALITÉ

L'élaboration des produits Herriko respecte des cahiers des charges établis et validés collectivement. Ceux-ci assurent la qualité des produits et garantissent, en toute transparence, la traçabilité à chacune des étapes de la production. Des contrôles sont réalisés chaque année par un organisme certificateur externe.



**Les acteurs des filières Herriko s'engagent à respecter, porter et diffuser ces valeurs dans leur travail**

**Herriko** |||

## LES FILIÈRES HERRIKO



[www.herriko.fr](http://www.herriko.fr)



Credit photo GATURI POCTEFA

**Contact :** [herriko.ogia@orange.fr](mailto:herriko.ogia@orange.fr) /  
06.56.74.49.13

### Herriko Ogia, filière blé, farine, pain du Pays Basque

En 2009, à l'initiative de meuniers et paysans, une réflexion s'organise autour de la production et transformation de blé panifiable disparues depuis plus de 40 ans au Pays Basque. Accompagnés par le Cluster Uztartu et l'association Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG), paysans, meuniers et boulangers s'associent pour construire un projet collectif reposant sur les valeurs qu'ils partagent.

C'est de cette synergie qu'est créée Herriko Ogia, la filière blé, farine, pain du Pays Basque. En 2013, les premières baguettes fabriquées à partir de blé cultivé sur le territoire sont commercialisées. Cette filière réunit désormais une soixantaine de paysans, meuniers et artisans - boulangers mais aussi des pâtisseries, biscuitiers, brasseurs et restaurateurs.



### Herriko Haragia, filière boeuf et veau du Pays Basque

Selon une étude réalisée par EHLG en 2012, seul 10 % des bovins élevés sur le territoire étaient consommés localement. La viande bovine, ingrédient essentiel de plats traditionnels dont l'axoa, était à 75 % importée d'autres territoires. Pour autant, l'élevage bovin est largement répandu et contribue à entretenir les paysages caractéristiques du Pays Basque et à valoriser les territoires de montagne.

Partageant ce constat, éleveurs, abatteurs et transformateurs s'organisent pour valoriser localement la production et proposent, depuis la création de la filière Herriko Haragia en 2013, une viande de veau et de bœuf Herriko issue d'animaux nés, élevés et abattus au Pays Basque.



**Contact :** [herriko.haragia@orange.fr](mailto:herriko.haragia@orange.fr) /  
07.82.12.66.23

*Depuis plus de dix ans, des acteurs engagés du secteur agricole et agroalimentaire se sont regroupés au sein d'Uztartu, le cluster de l'agroalimentaire au Pays Basque. Cette association développe notamment des projets collectifs structurant le secteur agroalimentaire et favorisant la valorisation durable des territoires ruraux. La création de la marque Herriko et la structuration de filières porteuses de valeurs fortes illustrent les projets concrétisés par le cluster et son réseau de partenaires.*



### Uztartu, cluster de l'agroalimentaire au Pays Basque

Adresse Postale : Institut Jean Errecart, Route d'Aïcirits, 64 120 Saint - Palais

Contact : [contact@uztartu.fr](mailto:contact@uztartu.fr) / 06.56.74.49.13