





au Salon de l'agriculture 2015. Une halte à la coopérative est la promesse d'un beau moment fromager avec un film sur la transformation, une dégustation puis un tour à la bergerie pour un moment de douceur avec les brebis.

Coopérative laitière du Pays basque, *à Saint-Jean-Pied-de-Port. Tél. 05 59 49 10 31.*

7 À Bustince-Iriberry, la traite des brebis en direct

Le gourmand est accueilli comme à la maison. Et ça tombe bien, il est à la maison. Celle de Guy-Michel et Dominique Idiart. Plein cadre et vue sur les Pyrénées époustouflante. Le visiteur peut observer les brebis de très près, puisqu'on lui propose d'assister à la traite des « demoiselles ». Rendez-vous ensuite pour la dégustation du fromage. « Au lait cru ! J'y tiens, souligne Dominique. Ces visites nous permettent d'expliquer toutes les exigences liées à l'appellation. Nous produisons un fromage au lait cru (non pasteurisé, NDLR), cela oblige par exemple à laver les pis de chaque brebis avant la traite. Nous en avons 350. » Le résultat vaut bien les efforts fournis par le couple Idiart et leur associé Bixintxo Germain.

Ferme Iruleia, *à Bustince-Iriberry. Tél. 05 59 37 13 42.*

(1) Toutes les informations sur la Route du fromage sur le site www.ossau-iraty.fr/la-route-du-fromage-ossau-iraty



Jean-Marie Oçafrain, maire de Banca et éleveur de manechs tête noire

Le miracle **de la vallée**

Dans la vallée des Aldudes, les forces vives se démènent pour dynamiser le territoire. Avec pour recette la recherche de l'excellence et l'esprit collectif

TEXTES : THILBAULT SEURIN – PHOTOS : JEAN-DANIEL CHOPIN





En haut à gauche, la crèche Ballako Haziak, installation rendue possible grâce à la synergie des acteurs publics



Pierre Oteiza, éleveur de porcs basques et ambassadeur de la vallée. Photos J.-D. Chopin et P. Taris

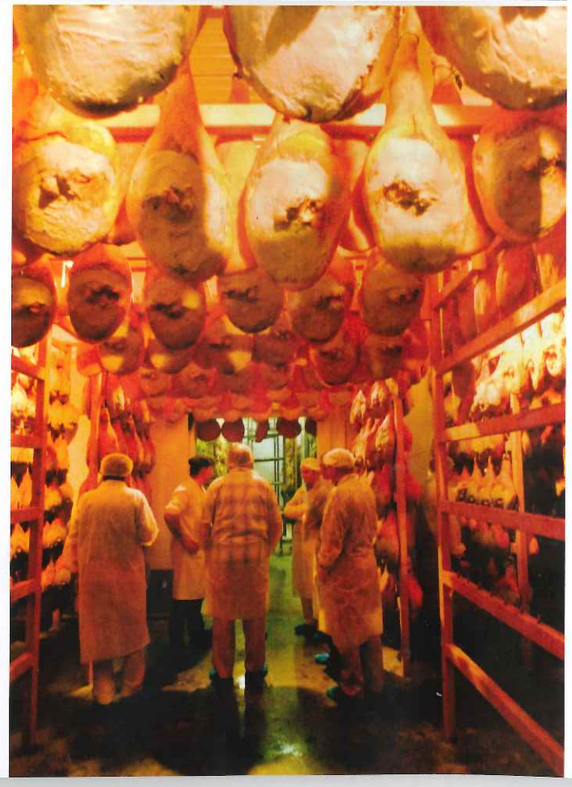
Un troupeau de brebis s'en va paître, longeant le grillage de l'école. Le tintamarre des sonnailles se mêle aux cris des gamins. On se sent déjà bien loin, un peu perdu dans la vallée des Aldudes, cette langue de terre qui flirte avec la montagne. Une terre rurale et isolée.

« Il ne faut rien céder au fatalisme », lâche Claude Carniel. Il est directeur de l'entreprise Oteiza, spécialisée dans les produits du terroir et locomotive économique de la vallée. « Parce qu'ils habitent au bout du monde, les gens d'ici pensent ne pas avoir droit aux services. » Nous sommes à Banca. Ici, le fronton de pelote basque s'adosse à l'ancien presbytère. Entièrement rénové, il abrite depuis 2012 la crèche Baleako Haziak (« Graines de la vallée »). Une installation assez inhabituelle dans un village qui compte quelque 350 âmes, mais rendue possible par une véritable synergie entre tous les acteurs publics. « L'idée s'est imposée à nous il y a plusieurs années », explique Claude Carniel, qui fut longtemps président de la crèche avant de passer la main fin 2014. « Nos employées et jeunes mamans rencontraient des difficultés à faire garder leurs enfants. Un problème qui touche également de nombreuses familles de la vallée. Que ce soit chez les agriculteurs ou les artisans. » Une association est alors créée pour regrouper l'entreprise Oteiza, les familles d'enfants en bas âge et les

> « Parce qu'ils habitent au bout du monde, les gens d'ici pensent ne pas avoir droit aux services. »

OTEIZA, LOCOMOTIVE DE LA VALLÉE

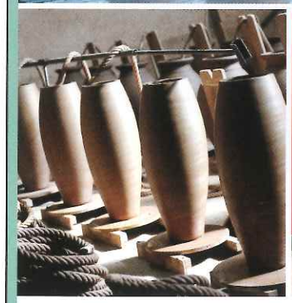
En 1988, lorsque Pierre Oteiza rentre du Salon de l'agriculture avec des spécimens de porc pie noir du Pays basque, beaucoup n'ont pas cru en cette race quasiment disparue. Avec aujourd'hui un cheptel de 400 têtes, l'entreprise élève, transforme et commercialise ses jambons, salaisons et plats cuisinés. Fervent défenseur du terroir basque, Pierre Oteiza distribue également fromages, vins et piment d'Espelette. Son entreprise emploie une cinquantaine de personnes et exporte vers le Canada, Hong Kong, le Japon et bientôt l'Australie, le Chili et Taïwan. »



Goicoechea

MANUFACTURE DU PAYS-BASQUE
LUR UNTZI LANTEGIA







Depuis trois générations, la famille Goicoechea travaille la terre à Ossès dans la vallée de la Nive. De cette terre cuite naît une collection de poteries dont chaque pièce est une **création originale, façonnée par la main de l'homme**. D'inspiration classique ou contemporaine, elles marient teinte naturelle ou grise, émaux colorés ou vieillis, effets de matière. Les poteries Goicoechea ont l'ambition de traduire l'équilibre subtil de l'**authenticité** et de la **créativité**.

ATELIERS ET SHOWROOM D'OSSÈS
RD 918 - Route de Saint-Jean-Pied-de-Port - Tél. : 05 59 37 71 30

BOUTIQUE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
Place Louis XIV - Tél. : 05 59 43 17 20

Découvrez notre collection sur www.poterie-goicoechea.com

6120310_STA







La famille Goïcoechea, élève, fume et transforme les truites de la vallée

élus des Aldudes, Banca et Urepel. Et chacun d'apporter sa pierre à l'édifice. Convaincue, la communauté de communes s'engage dans le projet et dirige le chantier. La crèche emploie quatre personnes et peut accueillir jusqu'à 25 enfants chaque jour. Sur une amplitude horaire large, de 7 heures à 19 heures.

Penchée sur une petite frimousse barbouillée de purée, Aurélie Eiheramounho chuchote quelques mots en basque. L'assistante se forme à la langue, dans le cadre de la labellisation de la crèche par l'Office public de langue basque. Preuve que la dynamique de la vallée porte fièrement son identité en étendard.

La force d'attraction d'Oteiza

« La crèche est un atout supplémentaire pour tout le monde ici », se félicite Michel Oçafrain, maire de Banca. « Il faut que les gens puissent vivre et s'installer dans la vallée. Pour cela, nous travaillons ensemble avec les entreprises et les élus. On se renforce mutuellement. »

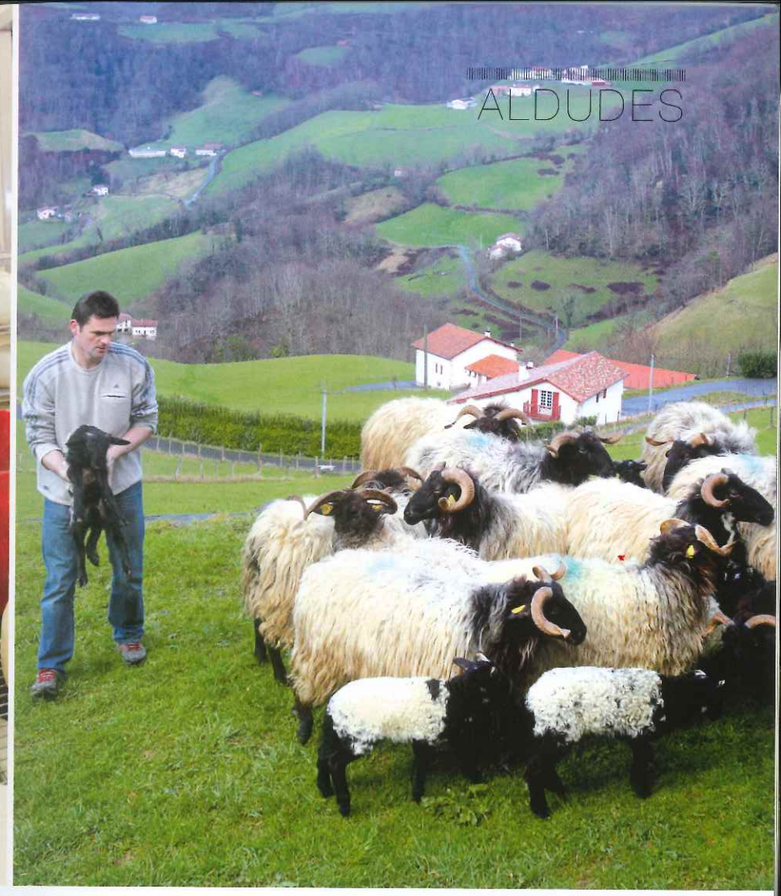
Un atout qui se transforme en argument lorsqu'il s'agit d'attirer de nouvelles entreprises. Lancée aux Aldudes en février 2014, la Coopérative laitière du Pays basque a été sensible aux sollicitations d'Oteiza. D'autant que le site de la zone artisanale était prêt à l'accueillir. Son directeur, David Pagès, fait visiter les 1 500 mètres carrés comme sa propre maison. Passant en revue le circuit pâte molle lactique et celui des pâtes pressées, confectionnées à partir du lait caillé. Un produit qui rejette du petit-lait, déchet encombrant pour la coopérative mais qui s'avère être un mets délicat... pour les porcs. Cela tombe bien, Oteiza en possède 500. « Nous appliquons une vieille recette », juge David Pagès. « Il ne faut pas oublier que le jambon de Parme est confectionné de la même manière. Avec des bêtes nourries au petit-lait de parmesan. »

On frappe à la porte de la coopérative. Un candidat pour la saison vient déposer son CV. Des embauches qui nécessitent une réelle capacité de logement dans la vallée. La municipalité de Banca a mis

LE PORC DU PAYS QUINT

Aujourd'hui, la Filière Porc basque compte 3 000 animaux, sur plus de 80 fermes. On appelle le porc pie noir « Kintoa », du nom de l'impôt que prélevaient les rois sur les porcs qui y venaient en transhumance de tout le Pays basque. Il s'agissait d'un cinquième de la production, soit un « quint ». La filière est actuellement engagée dans une démarche d'obtention de l'AOC pour le jambon et la viande de porc Kintoa.





A la coopérative laitière on affine le fromage des manechs tête noire de Jean-Marie Oçafrain

en vente six lots de terrains. Du côté des Aldudes, l'ancienne gendarmerie va être réhabilitée en logements sociaux. Livraison prévue pour la rentrée 2015. Et, là encore, c'est Oteiza qui impulse le mouvement. « Nous avons dissuadé l'Office 64 de vendre la bâtisse et sollicité une contribution du 1 % logement patronal via l'organisme qui se charge de sa collecte. Cela représente peu sur le budget final mais permet d'apporter une garantie. » L'Office 64 finance 80 % du projet. Son directeur général, Philippe Etcheverria, remarque une « véritable chaîne de partenariats » dans un territoire qui voit s'implanter de nouvelles structures économiques.

> « Il faut que les gens puissent vivre et s'installer dans la vallée. Pour cela, nous travaillons ensemble avec les entreprises et les élus. On se renforce mutuellement. »

Du côté de la coopérative, David Pagès ne s'en cache pas : il compte bien profiter de la force d'attraction d'Oteiza, bâtie sur une solide réputation. Elle bénéficie déjà à toute la vallée.

« Le même état d'esprit »

« Nous avons beaucoup de Japonais qui viennent visiter. Ils sont très curieux, veulent apprendre, voir comment on élève la truite », assure Michel Goïcoechea, à la ferme aquacole de Banca. Un lieu sauvage qui impressionne. Si les esprits de la vallée existent, ils se trouvent là. Tapis dans la rivière, bruissant dans les feuilles des arbres qui cernent cet ancien moulin du XVII siècle. « Avec Pierre Oteiza [fondateur de l'entreprise, lire par ailleurs], la vallée a un ambassadeur dans le monde entier. Il la fait connaître telle qu'elle est. On a l'impression qu'il nous emmène dans ses bagages », sourit l'éleveur, qui a repris la succession de son père, fondateur de la ferme en 1965. À l'origine, le pari audacieux de placer les bassins en suivant la rivière, alors qu'ils sont habituellement placés en travers. Les flots s'écoulent en d'importantes chutes, pour recréer le mouvement heurté du cours naturel et oxygéner les eaux.

« Nos truites sont les sentinelles de la vallée », se targue Peio Goïcoechea, gaillard de 27 ans issu de la troisième génération d'aquaculteurs. « Elles sont très sensibles à la variation de l'état des eaux. À la moindre pollution, nous serions les premiers touchés. » Un rap-



C'est dans le séchoir collectif d'Oteiza que la coopérative Belaun affine ses produits

port au milieu naturel qui conditionne les relations entre les différentes entreprises. « Lorsque la coopérative laitière s'est installée, ils sont venus voir les aquaculteurs, poser des questions sur le traitement des eaux », se souvient Michel Goïcoechea. « C'est vrai qu'il a fallu rassurer », reconnaît David Pagès, directeur de la coopérative laitière. « Notre système de traitement est basé sur un double filtre, avec un rejet d'eau claire. » Une installation indispensable pour préserver l'écosystème de la vallée.

« Nous sommes très interdépendants », explique Michel Goïcoechea. « Et surtout animés par le même état d'esprit. Celui de travailler de bons produits en circuit court, sans productivisme. » À Banca, la famille élève 60 tonnes par an. Des truites qu'elle fume, transforme, conserve et commercialise.

> C'est une « véritable chaîne de partenariats » dans un territoire qui voit s'implanter de nouvelles structures économiques.

Un modèle économique qui a fait des émules, au point de voir la coopérative Belaun s'installer aux Aldudes en 2010. Née d'un groupement de sept éleveurs de la vallée, producteurs de porc Kintoa, veaux et agneaux, elle transforme ses propres produits. Seul le séchage est réalisé au sein du séchoir collectif d'Oteiza, à quelque 200 mètres de la zone artisanale. La coopérative laitière commercialise certains de ses fromages et beurres via la boutique de Belaun, ouverte en 2011. Dans le petit séchoir, qu'on aperçoit derrière la vitre, le directeur Jean-Marie Oçafrain hume les saucissons pendus aux crochets. « Nous travaillons vraiment tous ensemble, au-delà même de la coopérative. Lorsqu'un producteur ne peut pas entièrement approvisionner un restaurateur, un autre prend le relais. Il faut vivre en bonne intelligence. »

Et puis il y a l'avenir. Le pâtissier et glacier Thierry Bamas voudrait installer un atelier aux Aldudes, afin de confectionner ses glaces à base du lait de la coopérative. Là encore, une idée soufflée par Oteiza. On évoque l'horizon 2016. Un projet qui vient renforcer les certitudes : il y a comme un vent frais qui souffle dans la vallée.

À VOIR À FAIRE

Centre d'interprétation du patrimoine minier et métallurgique **Olhaberri, à Banca :**
Ouvert en 2014, il propose de découvrir l'histoire minière de la vallée, axée autour du cuivre et du fer. Un parcours de 1,2 km dans le village est accessible.
Tél. 05 59 37 71 10. contact@olhaberri.com

Visitez **la ferme Aquacole de Banca**, au cœur de la vallée :
Une petite exposition explique tout de la truite et son élevage. La boutique est ouverte l'après-midi.
Route des Aldudes. Tél. 05 59 37 45 97. contact@olhaberri.com.

Coopérative Belaun :
La boutique est ouverte de lundi au vendredi de 10 h à 13 h et de 15 h à 18 h jusqu'au 16 mai, puis du lundi au samedi de 10 h à 19 h.
Zone artisanale des Aldudes.

Oteiza :
Route d'Urepel, aux Aldudes. Tél. 05 59 37 56 11.



Jambons, Saucissons
Fromages, Spécialités du Pays-Basque
PIERRE OTEIZA
Nos 10 boutiques : Les Aldudes, Ainhoa, Bayonne, Biarritz, Bordeaux, Capbreton, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Paris Vignon (8ème), Paris Saint-Michel (6ème)
Éleveur et Artisan - Route d'Urepel - 64430 LES ALDUDES
www.pierreoteiza.com
6121890 STA