

## Société | Tourisme à la ferme: Bienvenue à Agerria !



Porcs Kintoa ici, brebis Manech à tête rousse là, vertes collines tout autour et, ce jour de juillet, temps gris et légèrement pluvieux... Mais pluie ou soleil, pas de doute, nous sommes bien au pays basque ! Plus précisément à Saint-Martin d'Arberoue sur la ferme Agerria, tenue par Jean-Claude et Bernadette Pochelu. Tout deux sourire aux lèvres et regard bienveillant, ils n'étaient pas peu fiers, début juillet, d'accueillir chez eux l'assemblée générale de Bienvenue à la Ferme 64. Il faut dire qu'en tant qu'adhérents, Jean-Claude et Bernadette, collectionnent les agréments : produits fermiers, ferme découverte, accueil de campings car ou même hébergement avec un gîte... Bref, l'accueil ça les connaît, et quand ils prononcent à leur tour ces quelques mots « Bienvenue à la ferme ! », on ne peut douter de leur sincérité. Une invitation au partage et à la découverte de leur ferme et de leurs produits, mais aussi avec quelques voisins, de leur vallée.

Pour la présentation des lieux, c'est Jean-Claude qui s'y colle. « Je me suis installé sur la propriété familiale en 1986 et Bernadette m'a rejoint en 2005, c'est à son arrivée que nous nous sommes lancés dans la transformation fromagère, les visites de la ferme et les ateliers. » Sur les 25 hectares de surface agricole de l'exploitation, 16 sont en prairie et 9 en culture. Des terres indispensables pour leurs élevages de races typiques de ces coteaux basques : le porc Kintoa, et la brebis Manech Tête-Rousse.

### Jambon de Kintoa, pâtés, chichons, ventrêches...

Aidés dans leurs activités par une apprentie et un salarié à plein temps, le couple élève 96 cochons Kintoa ( l'emblématique porc basque à pie noir) à l'année. Ils arrivent sur la ferme à 3 mois et 30 kilos et repartent environ 120 kilos plus tard, soit autour de 150 kilos, après une vie tranquille et en plein air sur les coteaux voisins de la ferme. Ils ont droit aussi, lorsque c'est la saison de la fabrication des fromages, au petit lait des brebis dont ils se régaleront. Autrement dit, des porcs comme des coqs en pâte...

Pour ce qui est des produits de l'élevage, « les jambons sont envoyés au séchoir collectif des Aldudes pendant 24 mois et les carcasses partent chez un boucher charcutier pour la confection de différents produits, mais avec nos recettes ! » insiste l'éleveur. Résultat, outre du jambon affiné de Kintoa, la jolie boutique de la ferme hume dès, qu'on y entre, la bonne odeur

des saucissons pendus, et régale les yeux de toute une variété appétissante de pâtés, chichons, ventrèches, confits de porc ou autres chorizo.



## Une cave d'affinage un peu comme un trésor

Une boutique moderne et élégante, qui à travers un mur de verre laisse voir l'autre production de la maison : les fromages marqués du sceau de l'Ossau Iraty, en train de patienter dans les rayonnages de la cave d'affinage de l'exploitation. Le visiteur consommateur découvre ainsi, un peu comme un trésor, un des secrets de fabrication du fromage, son affinage. Question origine, qualité et gourmandise on est bien loin des tranches de fromage emballées des frigos aseptisés des supermarchés...

A l'année, la ferme Agerria produit 5 tonnes de ces précieux fromages grâce à un troupeau de brebis « de 220 mères, mais aussi 60 agnelles et 10 beliers », compte Jean-Claude. La nourriture des ovins assurée de manière locale à l'exception d'un seul « ingrédient » que lors de ses visites de la ferme, Bernadette s'amuse, graines en main, à faire deviner à ses hôtes. « C'est une céréale qui n'est pas produite localement, et c'est un vrai regret pour nous, mais c'est un véritable plus pour nos fromages. Ça change vraiment quelque chose sur la matière grasse et le goût. Désormais nous ne pouvons plus nous en passer ! », commente Bernadette. Quant à nous, nous garderons aussi le secret de cet "ingrédient" mystère... le mieux est après tout, d'aller voir et goûter, sur place !

## "Agerria tout un art" ou le choix du collectif

La dégustation des produits, l'élevage porcin et ovin, les agnelages, la traite, la tonte ou encore la fabrication du fromage sont autant de sujets de découverte pour les touristes de passage par la Ferme, mais l'ambition de Jean-Claude et Bernadette, amoureux de leur territoire, est de penser plus loin que la notoriété de leur seule ferme. Ils se sont lancés il y a peu dans un nouveau projet qui vient diversifier et compléter son offre tout en valorisant le travail d'autres acteurs locaux : « Agerria tout un art ». « Nous proposons une salle d'exposition et de ventes des oeuvres d'une artiste du village qui travaille sur le recyclage des matériaux, et nous avons aussi pour projet de finir d'aménager notre grange pour permettre aux touristes de passage d'y déguster nos produits préparés par le food truck local », expliquent-ils. Quelques tables de pique-nique sont, évidemment, déjà à disposition.

Une initiative qui s'inscrit aussi dans un projet collectif parallèle, porté par plusieurs acteurs du village, visant à développer « un tourisme tranquille » sur la destination de Saint-Martin d'Arberou. Figurent notamment dans cette dynamique en cours de lancement, mais quelque peu ralentie par la crise sanitaire : les grottes d'Isturitz et d'Oxocelhaya classées Monument Historique, les balades à poneys avec Ttipientzat, plusieurs artisans et artistes du village ou encore des balades avec un raconteur de pays à partir de sentiers au départ de la ferme Agerria. « Tous les ans nous menons des actions communes pour accueillir les touristes, mais petit à petits, nous voudrions accueillir des groupes et proposer des prestations sur un ou deux jours », précise Bernadette.

Et pour l'hébergement ce n'est pas vraiment un problème rassure Jean-Claude : « sur les deux villages de Saint-Martin d'Arberou et de Saint-Esteben tout proche, il y a 25 gîtes ! ». Au total, un collectif et une vallée à fort potentiel dans les lesquels la Ferme Agerria compte bien tenir son rôle !



Site internet et boutique en ligne : [www.agerria.fr](http://www.agerria.fr)



Solène Méric

*Crédit Photo : [Aqui.fr](http://Aqui.fr)  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 02/08/2020  
[Url de cet article](#)*