

Visite de la ferme de Béatrice et André Eyheramendy (porc Kintoa)

Écrit par Christine , Maryline et Marie-Pierre

Le samedi 9 mars, nous sommes parties vers 9h de Quintaou sous un petit crachin et , après une heure vingt de route environ, nous sommes arrivées sous le soleil à Pagolle où nous avons été très chaleureusement accueillies par la famille Eyheramendy.



Après le petit café de bienvenue, nous avons repris la voiture pour aller visiter la ferme où se trouve l'élevage de porcs bio d'André: les animaux sont en liberté dans un endroit idyllique (grand champ vallonné, au milieu de collines bordées de forêts de châtaigniers, hêtres et chênes) et les porcs passent leurs journées tranquillement, à côté des ânesses de la ferme, en bonne intelligence. Les cochons viennent le soir se mettre à l'abri dans un enclos de la ferme où ils trouvent du foin pour dormir au chaud. Il y a 8 mères et 32 porcs à l'engraissement. 1 à 2 porcs sont tués tous les mois en moyenne sur une population de 30 à 35 porcs Kintoa, mais aussi Large White et porcs gascons, car la race basque de porc Kintoa était en train de se raréfier et a connu des problèmes de consanguinité. Il peut arriver que les femelles soient engrossées par des sangliers , les petits sont alors très sauvages. Chaque mère a une portée de 5 à 7 petits, elle a 2 portées par an et la grossesse dure 3 mois 3 semaines et 3 jours.

Il y a un échange entre les éleveurs pour la reproduction mais, même s'il y a 3 éleveurs en bio à Pagolle, André est le seul en Kintoa. Il pratique la vente directe à la ferme et fournit aussi des Amaps et des écoles (cantines scolaires de Cassin, Errobi, Aturri, Endarra, Ramiro Arrue...). Il utilise l'abattoir de Saint- Jean-Pied- de Port puis le laboratoire du lycée Errecart de Saint-Palais, où Béatrice et André assurent eux-mêmes la transformation de produits.

Ses bêtes sont nourries avec des céréales cultivées en bio sur son exploitation depuis 2003 et

Visite de la ferme de Béatrice et André Eyheramendy (porc Kintoa)

Écrit par Christine , Maryline et Marie-Pierre

complétées avec de l'aliment bio de Bilbao en apport extérieur.

Une fois la visite terminée, nous sommes redescendues avec André retrouver sa fille Elodie et sa femme qui avait dressé la table pour nous offrir un repas avec dégustation des produits transformés par leurs soins: verrines de boudin, de pâté de tête, saucisson, pâté, jambon, puis axoa de veau et frites, fromage de brebis et gâteau aux pommes.

Nous tenons à souligner ici la qualité des produits offerts et l'extrême gentillesse de nos hôtes. C'est avec un grand plaisir que nous entamerons le contrat de porc kintoa bio avec eux dès le mois d'avril prochain.

Christine , Maryline et Marie-Pierre.