

## Communiqué de presse (25 septembre 2020)



### **LEKUKOA revient !**

Initié en temps de crise, le site [www.Lekukoa.com](http://www.Lekukoa.com) revient avec une nouvelle formule.

Désormais, les clients peuvent commander les produits fermiers locaux auprès d'une vingtaine de fermes du Pays Basque. L'objectif est de maintenir le lien entre producteurs et consommateurs locaux en proposant une offre adaptée autour du concept du Drive.

Les paysans se sont formés cet été aux outils numériques afin de proposer collectivement un catalogue de produits en ligne. Ce système d'achat est très pratique et répond à une attente de praticité de la part des clients.

Par leur engagement aux démarches collectives de qualité, les fermes garantissent l'origine et la qualité des produits fermiers. Ensemble, ils offrent une large gamme de produits, représentatifs des productions du Pays Basque, avec un grand choix de viandes fermières de qualité, de fromages et produits laitiers, de plats cuisinés et de conserves, etc...

Sur Lekukoa.com, le client peut choisir et commander parmi tous les produits proposés, puis venir retrouver directement le producteur sur le lieu de distribution près de chez lui. Les produits seront régulièrement livrés sur 12 villes du Pays Basque, de la Côte basque au Pays Basque intérieur, deux fois par mois.

Les premières livraisons auront lieu à partir du 8 octobre, en fin d'après-midi sur semaine et le samedi matin.

**Plus de renseignements sur [Lekukoa.com](http://Lekukoa.com)**

## DOSSIER DE PRESSE : « LEKUKOA revient ! »

### Le nom

Lekukoa se prononce « Lékoukoa » en basque et signifie « D'ici » et « le témoin, le relais, le flambeau ».

Ce passage de témoin est le symbole de la solidarité entre paysans et consommateurs où chacun doit faire un bout du chemin pour aller plus loin.

Cette plateforme concrétise l'engagement collectif des paysannes et paysans du Pays Basque de fournir une alimentation locale, diversifiée et de qualité.

### LEKUKOA créé en pleine crise Covid-19

Le site internet Lekukoa.com fut créé en moins de dix jours par les associations paysannes locales (Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque, Biharko Lurraren Elkartea – Civam Bio du Pays Basque, Euskal Herriko Laborantza Ganbara, Confédération Paysanne Pays Basque E.L.B.) pour répondre à une **situation d'urgence inédite** et faire face à la fermeture successive de la restauration traditionnelle et collective, à la fermeture des marchés hebdomadaires et à l'arrêt des ventes sur les fermes.

Les fermes du Pays Basque pratiquant la vente directe de leurs produits ont subi la crise Covid-19 de plein fouet. Certains ont arrêté de produire, beaucoup ont stocké leur production en attendant des jours meilleurs.

Les producteurs témoignent d'une période de grande peur, où ils se sont retrouvés dans un **isolement total**, sans contact avec leurs clients habituels ni avec leurs collègues paysans.

La création du site LEKUKOA leur a permis **de recréer du lien** grâce à la réactivité des structures paysannes locales qui ont organisé **la livraison groupée des produits précommandés sur des points relais**, de manière sécurisée. Au plus fort de la crise, l'offre de 150 fermes du Pays Basque prêtes à livrer leurs produits sur 15 points relais a été recensée sur le site.

Le soutien des consommateurs est essentiel pendant cette crise Covid-19, les consommateurs ont été nombreux à répondre **aux appels à solidarité**.

Pendant le confinement, les gens cloîtrés chez eux ont eu le temps de cuisiner. Certains consommateurs ont ainsi découvert l'existence de producteurs près de chez eux et continuent à passer commande.

La crise a duré deux mois jusqu'au déconfinement et 3 mois jusqu'à la réouverture des restaurants.

Depuis le site Lekukoa.com était resté en l'état, le temps qu'un groupe de paysans se forme aux outils numériques pour proposer un système de prise de commande en ligne qui répond à la demande de praticité des habitants.

Nous avons constaté **un regain d'intérêt de la part de la population vers la production fermière locale**. Les dix magasins gérés collectivement par des paysans continuent à connaître une forte affluence aujourd'hui.

Il faut cependant rester prudent sur l'évolution de la crise Covid-19 qui est amenée à durer.



## Pourquoi vouloir continuer ?

Dès que cela a été possible nous nous sommes retrouvés pour tirer des enseignements de la crise Covid-19.

Une vingtaine de fermes a exprimé le souhait de continuer à proposer ce **service de livraison en points-relais**, afin de **maintenir le lien entre les consommateurs locaux et les producteurs locaux**.

Sur les lieux de distribution les consommateurs nous ont à maintes reprises fait savoir qu'ils auraient **souhaité commander leurs produits en ligne**, sans avoir à contacter individuellement chacune des fermes.

C'est pourquoi, nous nous sommes formés ensemble **au logiciel CAGETTE.NET** qui permet de gérer des distributions groupées de produits issus de plusieurs fermes et **aux clients de passer sa commande en ligne**.

Ensemble, nous pouvons proposer une **offre globale de produits fermiers, représentative** des productions du Pays Basque.

**Ce système d'achat est très pratique**, le client peut choisir les produits qu'il précommande, venir retrouver directement le producteur sur le lieu de distribution, tout en prenant les précautions d'usage.

Cette crise nous a montré l'importance de diversifier ses circuits de vente et de ne pas mettre tous les œufs dans le même panier. C'est aussi le moyen **d'être prêts en cas de nouvelle crise**.



## La nouvelle version de Lekukoa.com

**L'interface du site internet LEKUKOA.COM reste inchangée.**

Le site continuera dans sa **vocation d'information pédagogique** du consommateur local, en présentant l'offre des fermes du Pays Basque en vente directe, les démarches collectives de qualité qui garantissent l'origine et la qualité des produits du Pays Basque, avec les lieux de vente gérés collectivement par les paysans et des articles expliquant les problématiques agricoles. .

Nous avons monté **une offre globale de produits fermiers locaux**, diversifiée et représentative des productions du Pays Basque.

L'ensemble des fermes référencées sur le site Lekukoa.com s'engagent sur **le respect de principes communs** afin de donner **une information claire et transparente** au client :

- Nous ne vendons que les produits fermiers dont la matière première est issue de notre ferme.
- Nous mentionnons notre adhésion aux démarches collectives de qualité du Pays Basque (les 4 AOP du Pays Basque, la charte fermière IDOKI, l'agriculture biologique) lorsque c'est le cas.
- Nous mentionnons « transformé par un tiers » dans le cas où nous faisons transformer nos produits par un prestataire
- Nous n'avons pas de pratique « en hors sol » ou « zéro pâturage », autrement dit, nos élevages sont de plein air et privilégient la pâture, nos cultures sont dans la terre.

Ces principes sont garantis par notre adhésion aux associations paysannes locales.



## LEKUKOA redémarre, dès le 8 octobre 2020

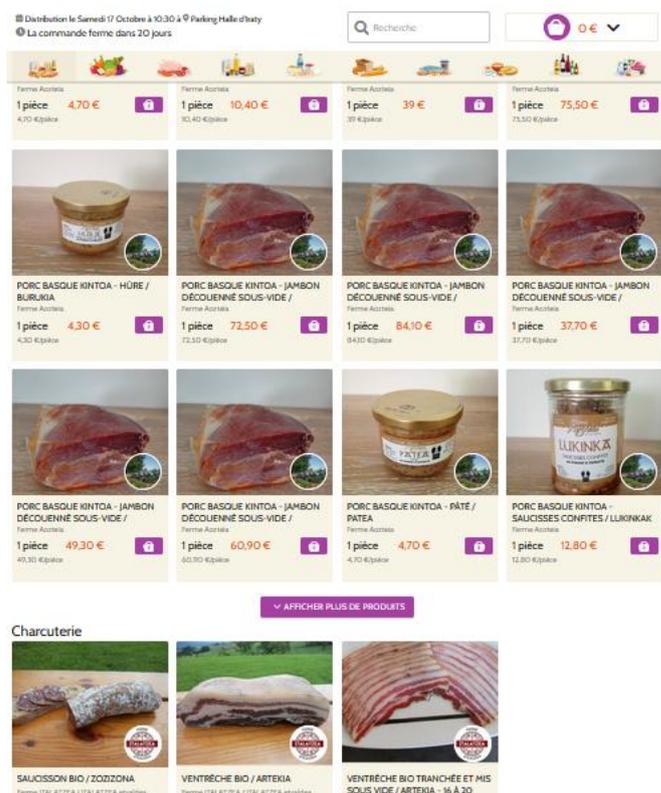
Nous (re)lançons les distributions sur 12 villes du Pays Basque à partir du jeudi 8 octobre.

	1 <sup>ère</sup> et 3 <sup>ème</sup> semaine	2 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> semaine
Jeudi	<b>Aicirits</b> , 18h30-19h Parking salle polyvalente.	<b>Saint Jean Pied de Port</b> , 18h30-19h Halle du marché
Vendredi	<b>Cambo les Bains</b> , 18h30-19h Parking Xalbador Kolegioa	<b>Espelette</b> , 18h30-19h Halle du marché
Samedi	<b>Ascain</b> (10h-10h30) à Kiroleta <b>Urrugne</b> (11h-11h30) à la maison des associations <b>Hasparren</b> (9h30-10h) au parking du mur à gauche <b>Ustaritz</b> (10h30-11h) au marché <b>Baigorri</b> (10h30-11h) sur le parking de la mairie	<b>Bidart</b> (9h30-10h) au parking du lavoir <b>Biarritz</b> (10h30-11h) à la Halle Iraty <b>Mauléon</b> (10h30-11h) au parking Cœur de ville
<b>A Bayonne</b> , les fermes de Lekukoa ont rejoint le Drive des producteurs de la Ville de Bayonne qui assure la livraison des produits tous les mercredis, de 17 h à 19 h.		

Les distributions auront lieu tous les 15 jours, les 1ers et 3èmes semaines du mois, et les 2èmes et 4èmes semaines du mois, soit **deux fois par mois dans chaque ville**.

Les distributions auront lieu sur semaine en début de soirée (18h30-19h) et le samedi matin.

Ces horaires doivent permettre à un maximum de consommateurs de se rendre disponibles et notamment les actifs



## Nouvelle version : une prise de commande facilitée

L'offre des fermes est toujours disponible par ville (menu déroulant, carte des villes).

Pour chaque ville, les prochaines dates de distributions sont proposées, soit deux distributions par mois.

A chaque date de distribution, le client a accès à **un catalogue de produits** rangé par rayons : viandes-charcuterie, épicerie, crèmerie, boissons, desserts et plats préparés,...

Pour pouvoir commander, le client doit créer son compte.

Le client a accès au catalogue des produits **un mois à l'avance**.

Les éleveurs proposent de la viande fraîche de manière ponctuelle (une fois tous les mois à une fois tous les deux mois selon les fermes) en caissettes de viande de 5 kg et 10 kg. Nous attirons l'attention des consommateurs pour qu'ils anticipent l'achat de viande fermière de qualité, en passant commande aux éleveurs idéalement 15-20 jours avant la distribution.

Le client peut **passer commande jusqu'à trois jours avant la livraison (sauf pour la viande en caissettes)**. Ainsi le client peut à la fois anticiper ses achats et si besoin ajuster sa commande au dernier moment.

Comme sur un marché, le paiement se fait sur place auprès de chaque producteur (chèque, carte bancaire / euskokart, application, espèces/eusko, virement,...).

Les producteurs s'organisent collectivement pour acheminer les commandes sur les lieux de distribution.

Les gestes barrières doivent être respectés sur le lieu de distribution.

## Un appel aux consommateurs

Nous demandons également aux consommateurs de s'organiser :

- Pour venir à tour de rôle chercher plusieurs commandes
- Pour aider les personnes qui **n'ont pas accès à internet à passer commande** (PDF accessible)
- Pour commander **les produits à l'avance et notamment la viande**, l'éleveur doit connaître ses commandes 15 jours à l'avance.
- Pour venir aux points-relais de leur choix, au plus près de chez eux ou sur le chemin du travail.

## Un appel aux producteurs : LEKUKOA recherche des maraîchers locaux.

La crise Covid-19 est arrivée pendant la période creuse de production en maraîchage.

Les maraîchers en place sont généralement sur de petites fermes avec des productions diversifiées et privilégient la vente directe (en paniers, en AMAP) ou dans des magasins de proximité.

Si les maraîchers en place n'ont généralement pas de difficulté de vente, ce système de peut faciliter la vie des maraîchers et offrir de nouvelles perspectives de vente aux producteurs, et notamment à ceux qui démarrent.

Il est important de soutenir l'installation de nouveaux maraîchers au Pays Basque en leur permettant d'accéder à des terres agricoles fertiles. Un réseau d'une cinquantaine de maraîchers bios contribue à la transmission de leurs savoir-faire grâce à une formation par alternance.



**LEKUKOA reste ouvert à de nouveaux producteurs** qui seront progressivement formés à l'outil de mise en ligne de leur catalogue de produits et intégrés au fonctionnement du collectif.

## Les fermes qui proposent la prise de commande en ligne

1	Ferme Bidartia - famille Irigaray (Ascarat)	Fromage de vache Produits laitiers	
2	Ferme Betirisastea - Maite et Beñat DUHALDE (Ayherre)	Fromage de brebis Viande d'agneau et de porc Charcuterie de porc et conserves de mouton Farine de blé de variétés anciennes.	Agriculture Biologique Charte fermière IDOKI AOP Ossau Iraty
3	Ferme LARRALDEA - Famille RECA (Saint Just Ibarre)	Fromage de brebis Viande d'agneau, de veau et de porc Conserves et salaisons Jus de pomme	Charte fermière IDOKI AOP Ossau Iraty
4	Ferme Ilharreborda - Famille Mainhaguiet (Larceveau)	Fromage de brebis Conserves de mouton (transformé par un tiers)	AOP Ossau Iraty
5	Les cochons du berger -Sylvain Régner (Lasse)	Viande et charcuterie de porc (transformé par un tiers)	Agriculture biologique
6	Ferme Xipiteia - Maurice Borthairie (Hélette)	Poulets de ferme	Charte fermière IDOKI
7	Ferme Larrous - Felix Noblia Julien Darraidou (Bergouey Viellenave)	Viande de veau et de bœuf	Agriculture biologique
8	Ferme Ahetzetxegohenea - Patrick Loustau (Ordiarp)	Viande de veau et de bœuf	Charte fermière IDOKI
9	Ferme Beira - Denise Herriest (Irouleguy)	Fromage de brebis Conserves de mouton (transformé par un tiers)	AOP Ossau Iraty
10	Ferme Iparla - famille Errotabehere (Saint Martin d'Arrossa)	Poulets de ferme Œufs plein air Agneau de lait Conserves de poulet basquaise et navarrin de mouton (transformé par un tiers)	

11	Ferme Etxepareborda - Valérie Unhassobiscay (Béhorléguy)	Fromage de brebis	AOP Ossau Iraty
12	Ferme Ethene - famille Aguegaray- Arhancet (Juxue)	Fromage de brebis	AOP Ossau Iraty
13	Ferme Idiartekoborda - Cécile Miramon (Ainhice- Mongelos)	Charcuterie de porc ( ?)	Agriculture biologique
14	Ferme Italatzea – Bernadette Irigoïn & Peio Iriart (çaro)	Viande de veau et bœuf Viande de porc Conserves et salaisons (transformé par un tiers)	Agriculture biologique
15	Ferme Aozteia - famille Astabie (Bunus)	Conserves de porc	AOP Kintoa
16	Ferme Biok - Berhocoïrigoin & Zubeldia (Gamarthe)	Fromage de vache Produits laitiers Charcuterie de porc Conserves de porc, veau et bœuf Farine de maïs arto gorria Confitures	Agriculture biologique
17	Ferme Etxegorria - Michel Etchegorry (Luxe)	Œufs plein air Viande bovine Angus Porc basque Kintoa	AOP Kintoa

### Contact Presse

#### Groupe de paysans LEKUKOA

Bernadette IRIGOIN (Ferme Italatzea) : 06 10 43 58 12

Michel ETCHEGORRY (ferme Etxegorria) : 06 74 81 07 84

#### Les structures porteuses de LEKUKOA

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque  
Biharko Lurraren Elkartea – Civam Bio du Pays Basque  
Euskal Herriko Laborantza Ganbara  
ELB Confédération Paysanne du Pays Basque.



Photos à votre disposition



Drive de Biarritz (avril 2020) – Photos de Théo Cheval



Drive Aicirits – Photos Kanaldude (Avril 2020)