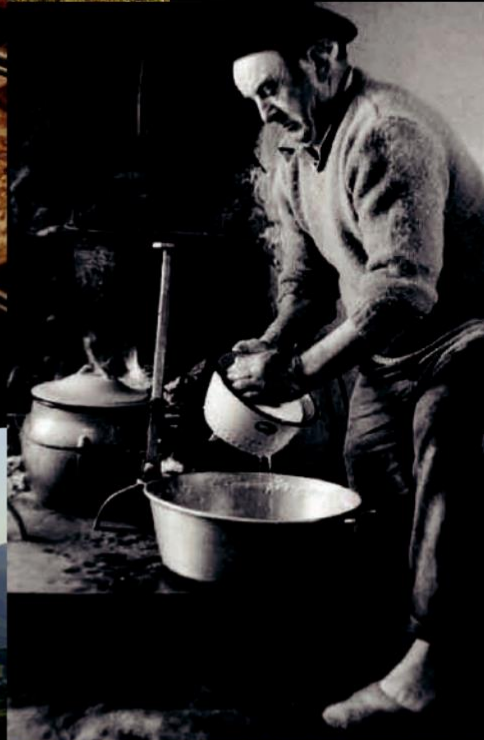


LA FROMAGERIE ONETIK FÊTE SES 40 ANS !

40 ans d'excellence fromagère au service de son

territoire, le Pays Basque Gure gasnategiak 40 urte ditu



Dossier de
presse 2022

EUSKAL HERRIKO
GASNATEGIA

ONETIK

afca

PRODUCTEUR FROMAGER ALTERNATEUR



1982

Création de la fromagerie ONETIK à Macaye, un petit village du Pays Basque.
Le point d'aboutissement d'une formidable aventure humaine, initiée dans les
années 70 par des producteurs laitiers menacés de disparition.

2022

Onetik souffle ses 40 bougies.
Elle fait vivre plus de 300 familles à travers le Pays Basque.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Onetik veut dire « qui vient du bon » en basque



40 ANS D'EXCELLENCE FROMAGÈRE

La fromagerie coopérative et familiale Onetik est une institution au Pays Basque, en France et au-delà des frontières. Une référence dans le monde de l'excellence fromagère ! Elle élabore des fromages dans le plus grand respect de la tradition, selon un savoir-faire ancestral, avec des outils qui évoluent au fil du temps.



40 ANS DE CRÉATIVITÉ

La fromagerie Onetik propose une gamme complète de fromages, authentiques et savoureux, au lait de brebis, de vache et de chèvre : spécialités locales (l'AOP Ossau-Iraty ou la Tomme des Pyrénées IGP) ou créations inédites comme le Bleu des Basques, qui vient de fêter ses 20 ans. Tous ces fromages, restituent les arômes et les saveurs de la montagne environnante, de l'herbe fraîche de la vallée et des fleurs sauvages qui donnent au lait sa personnalité. Les microorganismes, le climat doux et pluvieux du lieu sont également déterminants pour que les fromages élaborés ici expriment toutes les nuances d'un terroir d'exception.



40 ANS AU SERVICE DE SON TERROIR

La fromagerie Onetik est située à Macaye, non loin d'Espelette, au plus près de ses éleveurs. Elle collecte le lait de plus de 200 fermes pour le transformer dans ses ateliers. Les fromages sont affinés dans ses caves dans lesquels poussent une flore unique (un des secrets d'Onetik). Les fromagers et les affineurs d'Onetik, comme les éleveurs, sont tous des enfants du pays, partageant les mêmes valeurs que l'entreprise.

UNE FORMIDABLE AVENTURE HUMAINE : LE DÉFI FOU D'ÉLEVEURS PASSIONNÉS ET UN RIEN ENTÊTÉS...

Ils surmontent les crises et hissent au top l'activité laitière fermière et fromagère du Pays Basque. Ils créent la coopérative laitière Berria en 1981 puis la fromagerie Onetik en 1982.



ANNÉES 70-80

Crise du lait au Pays Basque, l'avenir des paysans est menacé

La collecte du lait, qui représente 80% du revenu des fermes, n'est plus assurée ni par Aquitalait pour le lait de vache ni par la société Roquefort pour le lait de brebis ! Les éleveurs basques doivent trouver au plus vite une solution pour valoriser leur lait et survivre.

Deux figures fortes du village de Macaye, Jean Camblong, éleveur de vaches laitières à la ferme familiale Etxeparia, et le prêtre Mizel Lekuona décident d'organiser eux-mêmes la collecte du lait de leurs fermes, de le vendre à des sociétés du Pays Basque et pourquoi pas de le transformer en fromages.

Ils font d'abord des essais avec le lait de leurs vaches. Puis avec le lait de leurs brebis. Il leur faut réinventer leur « fromage du Pays », fabriqué historiquement, pour le différencier définitivement du Roquefort. Les tests se poursuivent, ajustant et réajustant les recettes jusqu'à aboutir enfin à un résultat concluant.

La production passe à la vitesse supérieure avec alors quelques 40 tonnes de fromages. Coup dur ! Le projet de laiterie pour 10 000 litres de lait par jour est refusé par la Chambre de Commerce de Bayonne car jugé non rentable.

Nos deux têtes de proue, Jean Camblong et Mizel Lekuona, soutenus par une petite poignée d'enthousiastes, ne baissent pas les bras. Si savoir fabriquer est une chose, vendre en est une autre d'autant plus que les industriels les attendent au tournant !



Mizel Lekuona



Jean Camblong

1975 : création de la coopérative SICA ESNEA* *Esnea = lait en basque

Avec acharnement, entêtement - mais aussi la plus implacable rigueur - le curé endosse le rôle de commercial. Les chiffres n'ont bientôt plus de secrets pour lui.

Ils créent la SICA ESNEA (Société d'Intérêt Collectif Agricole) en 1975.

Dans la foulée, pour faire face à l'augmentation de la production laitière, deux petites coopératives voient le jour : Baiguramendi à Irissary en 1977 et l'autre à Baigorri en 1979.

Individuellement, les 3 entités ont du mal à se développer, à fabriquer des fromages de qualité, à les affiner correctement, à les stocker et même à les vendre.





ANNÉES 80

ONETIK SIGNE LE REGAIN DES ÉLEVEURS DU PAYS

1981 : création de la Coopérative BERRIA qui réunit les 3 petites coopératives.

Pour optimiser la collecte des laits, un protocole d'accord est signé entre la Sica Esnea et celles d'Irissary et de Baigorry. La Coopérative Berria est née ! De nombreux producteurs de lait de brebis et de vache la rejoignent.

1982 : inauguration de la fromagerie ONETIK, à Macaye

Un projet de construction à Macaye, sur une zone artisanale, d'une fromagerie est à l'étude. Elle serait alors plus proche du terrain et de ses exigences et la qualité de ses produits serait le reflet du dynamisme de l'élevage et de ses producteurs. Soutenu par le sous-préfet de Bayonne qui souhaite créer de l'emploi en Pays Basque, les éleveurs obtiennent le feu vert. Le bâtiment est érigé. La fromagerie Onetik est un bel outil très pointu sur le plan technique et qui autorise tous les savoir-faire traditionnels. Le premier fromage sous la marque Onetik sort fin 1982.

1983 : création de la société ONETIK

Pour pallier leur manque d'expérience dans le monde fromager, les éleveurs créent la société Onetik et font appel à des spécialistes. Gérée conjointement avec la Coopérative Berria, elle signe le regain des éleveurs du pays.

Avec Onetik, c'est la fin du tunnel. Les éleveurs savent qu'ils sont sauvés ! Qu'ils peuvent vivre de leur métier, faire perdurer leurs exploitations, les transmettre aux générations futures sans craindre que leur lait ne soit dévalorisé et que leur passion ne s'éteigne avec eux.



ANNÉES 90

Onetik rayonne au-delà des frontières

La fromagerie Onetik se lance à l'export. La qualité de l'AOP Ossau-Iraty et celle de la Tomme des Pyrénées IGP sont reconnues bien au-delà des frontières.



ANNÉES 2000

Onetik, LA référence du savoir-faire fromager basque

2001 : création, dans les ateliers d'Onetik, du fameux Bleu des Basques, un futur best-seller. Dès son lancement, il est élu « Saveur de l'Année » et fait l'objet d'un Brevet International.

2010 : la fromagerie Onetik acquiert la norme IFS (International Food Standard). Cette norme garantit aux distributeurs la sécurité et la conformité réglementaires des produits et processus de fabrication.

2016 : lancement de la gamme Ondua d'Onetik, des fromages affinés plus de 10 mois dans les caves de la fromagerie.

2018 : la fromagerie s'unit avec de jeunes éleveurs de chèvres du Pays Basque pour créer une collecte locale et élargir leur offre fromagère.

2020 : Onetik construit des caves d'affinage supplémentaires.

2021 : Onetik fête les 20 ans de sa création originale, le Bleu des Basques.

2022 : Onetik souffle ses 40 bougies.



ONETIK AUJOURD'HUI ?

Jean Camblong, 80 ans, un des fondateurs de la Coopérative Berria

« C'est une grande fierté de voir ce qu'est devenu Onetik aujourd'hui. Je vois qu'un fromage de qualité existe produit par les paysans et une fromagerie d'ici ! Vous savez, le temps nous dit si nous avons raison ou pas et avec le temps, nous savons à présent que nous avons fait le bon choix ! »

Beñat Saint Esteben, 53 ans, président de la Coopérative Berria et membre du conseil d'Onetik

« Aujourd'hui, les temps sont difficiles mais les jeunes ne doivent pas se décourager et continuer à exercer ce métier. Au sein de la coopérative, notre but est de rémunérer le lait le mieux possible afin que chacun puisse faire sa place et un beau bout de chemin. »



ONETIK DEMAIN ?

Louis Gervoson, 33 ans, président de la fromagerie Onetik

« Je suis reconnaissant envers nos anciens, pour le travail qui a été réalisé. Je suis fier de continuer à mener ce beau projet et de le faire grandir au fil du temps. Aujourd'hui, nos investissements servent à viser l'excellence fromagère tout en améliorant le confort de travail de nos équipes. Notre but : continuer d'entretenir cette relation de confiance avec nos producteurs et nos salariés pour faire d'ONETIK la première fromagerie du Pays basque. »

Alain Graside, 35 ans, éleveurs de vaches laitières

« Pour moi, Onetik c'est avant tout la mise en valeur et l'aboutissement du travail des producteurs de la coopérative Berria. C'est une fromagerie qui est synonyme d'union avec les paysans de notre territoire et qui est attachée aux valeurs locales. Elle est aussi synonyme de qualité puisque nous savons que notre lait va être la base d'un produit bien fait. Les investissements prévus dans les prochaines années sont réalisés dans le but d'améliorer sans cesse cette qualité. C'est une fierté pour moi en tant qu'éleveur de savoir que le lait que je produis donnera naissance à de bons fromages ! »



ONETIK, MOTEUR DE L'ÉCONOMIE LOCALE

Onetik fait vivre plus de 300 familles à travers le Pays Basque

La fromagerie Onetik emploie plus de 100 personnes vivant aux alentours de Macaye et collecte le lait de plus de 200 fermes.

Si certaines exploitations sont situées dans des zones reculées ou de toute petite taille, Onetik y maintient la collecte du lait. Elle œuvre ainsi pour le maintien des petites structures qui forment le tissu de la région et la sauvegarde de l'agropastoralisme.

Tous les jeunes, qui veulent s'installer, sont accompagnés.

Tous les litres de lait sont rémunérés au même niveau.

Onetik soutient les producteurs de fromages fermiers en collectant leur excédant de lait.

Même si l'éleveur produit au-delà des quotas, les surplus de production restent payés au meilleur prix. Aucune pénalité n'est appliquée.



Les chiffres clés en 2022

28 millions de litres de lait collectés

56 producteurs de lait de vache

131 producteurs de lait de brebis

16 producteurs de lait de chèvre

100 + salariés

ONETIK, ENGAGÉE À 100% POUR DEMAIN

Depuis 40 ans, Onetik définit les codes d'une production fromagère authentique. Sa démarche est VRAIE, attachée à ses racines, à son histoire et à ceux qui l'on fait grandir. Elle s'applique à préserver, au fil des années, les valeurs fondamentales sur lesquelles elle s'est construite : savoir-faire, confiance, tradition et respect tant de ses terres, de ses hommes que de ses animaux.

FIERS DE LEUR SAVOIR-FAIRE

Les éleveurs partenaires d'Onetik se doivent de fournir un lait de qualité. Dans leurs fermes, les brebis, vaches et chèvres sont nourries sainement (garantie sans OGM pour l'AOP Ossau-Iraty), bénéficiant de toute la richesse de l'herbe et de la flore des prairies basques. Le lait est collecté dans les fermes par Onetik avant d'être transformé dans les ateliers de Macaye. Là, fromagers et affineurs mettent tout leur savoir-faire dans la transformation du lait en fromages. **Affinés avec le temps et de grande qualité gustative, chaque fromage est unique.**

FIERS DE LEUR FIABILITÉ

Onetik réalise un vrai suivi de qualité allant de la réception du lait jusqu'à la vérification durant l'affinage. Les process de fabrication sont adaptés au respect des cahiers des charges les plus rigoureux, intégrant les exigences spécifiques de la production de fromages IGP, AOP et Bio et du référentiel IFS (International Food Standard). Pour garantir les plus hauts niveaux de qualité sanitaire de sa matière première, le lait, Onetik accompagne les producteurs de la Coopérative Berria par la mise à disposition de moyens de contrôle collectifs dans les fermes et instaure des primes-qualité. **Chez Onetik, la qualité est une chaîne de valeur partagée.**

FIERS DE LEUR TRADITION

Le fromage basque est un fleuron du patrimoine gastronomique français. Onetik perpétue les traditions basques, omniprésentes dans la fromagerie grâce à des **compétences locales**, boostant ainsi le dynamisme de la région.

FIERS DE LEUR AGRICULTURE DURABLE

En travaillant avec des producteurs locaux, en circuit court, Onetik réduit son empreinte carbone et limite son impact environnemental. En soutenant les producteurs, elle participe au **maintien de l'agropastoralisme** pour protéger un système d'élevage extensif.



ONETIK, 40 ANS DE PRODUCTIONS FROMAGÈRES DE CARACTÈRE, EMBLÉMATIQUES DU PAYS BASQUE

DES PRODUITS AUTHENTIQUES ET NATURELS

Même si la tradition fromagère du Pays Basque fait la part belle au fameux fromage de brebis AOP Ossau-Iraty, Onetik propose une très belle gamme de fromages au lait de brebis, de vache et de chèvre ou de laits mélangés.

LES PRODUITS PHARES

L'Ossau Iraty AOP Grande Réserve

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, issu des coutumes occitanes antiques de production de tommes de brebis. L'Appellation unifie les traditions Béarnaises (vallée d'Ossau) ainsi que les traditions basques (forêt d'Iraty) à travers deux fromages. Ils se distinguent tous deux par leur différence de format, de typicité gustative ou dans le choix des races de brebis. La Basco-béarnaise est traditionnellement élevée en Ossau, côté Béarnais, tandis que les Manech sont élevées en Iraty, côté basque.

Affiné à coeur, ce fromage se distingue par son franc caractère. Ses saveurs sont plus marquées, sa structure plus corpulente

Médaille d'Or à l'International Cheese Awards 2022

Le Chebris, la tomme au lait de brebis et de chèvre

Une belle alliance. Friable de prime abord, cette tomme se laissera fondre sous votre palais, pour dévoiler ses arômes. Sur la douceur du lait de brebis s'expriment de délicates notes caprines, dont la rusticité laisse un léger goût de noix.

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2022

Le Bleu des Basques au lait de Brebis

Une création Onetik. Le Bleu des Basques n'est pas une innovation comme une autre, il est, le premier bleu de brebis du Pays basque. Le persillé finement développé sur la structure friable de ce bleu de brebis, lui confère un caractère iodé ainsi qu'une fine persistance.

Médaille d'Or au Mondial du Fromage 2021

Des fromages honorés par les plus hautes distinctions

La voie choisie par ONETIK, de respect de la tradition et d'engagement envers la terre, a permis aux fromages qui étaient à l'origine des spécialités de montagne modestes mais savoureuses, destinées à la consommation familiale ou à la petite économie entre les villages, d'être récompensés et reconnus par les gourmets les plus avertis du monde entier.

9 distinctions au World Cheese Awards 2022, 6 à l'International Cheese Awards et 4 au Concours Général Agricole 2022.





Dossier de
presse 2022

LA FROMAGERIE
DU PAYS BASQUE

