

Un produit promis à un bel avenir



Victime de l'histoire, le sagarno se développe lentement mais sûrement depuis une dizaine d'années en Iparralde même si la production locale ne peut absorber pour l'instant la croissance continue de la demande

Comparaison n'est pas raison. À bien des égards, ce vieux proverbe s'applique au Pays basque lorsque l'on désire analyser les chiffres de la production et de la consommation du sagarno des deux côtés de la Bidassoa. Qu'y a-t-il en effet de commun entre les douze millions de litres produits par les 80 cidriers et cidreries des quatre provinces du Pays basque Sud avec les 100 000 litres qui sont sortis l'an dernier des pressoirs des cinq principaux producteurs d'Iparralde ? À première vue, rien. Pourtant, cet écart, ce gouffre pourrait-on dire, reflet de l'évolution différenciée de l'histoire contemporaine du célèbre breuvage, ne doit pas masquer le réel dynamisme qui caractérise ces dernières années les diverses composantes du paysage cidricole au Nord. En augmentation régulière de 10 à 20 % tous les ans, la production de la "boisson pareille à l'or fondu" - comme disait Eve à Adam dans un conte basque - est d'abord le fait des 32 coopérateurs d'Eztigar.

Mais aussi des cidreries Aldakurria à Lasse, Camino Berry près de Béhobie, seule cidrerie à être restée en activité en Iparralde dans les années 70-

80 et Txopinondo à Urrugne. Cette dernière, ouverte en 1999 par le basque d'origine bretonne Dominic Lagadec, est caractéristique du renouveau en cours du sagarno de ce côté-ci de la Bidassoa. Ayant rejoint en 1990 l'équipe de l'association Sagartzea, recensé diverses variétés locales de pommiers puis poursuivi son enquête au Sud, ce maître-cidrier - au parcours atypique et qui est aujourd'hui partenaire du sagarno eguna de Bayonne - connaît sur le bout des doigts son sujet. Et sait vous transmettre sa passion pour un produit, selon lui, à la fois traditionnel et moderne.

Promotion et diversification

À l'instar de nombreuses autres cidreries dont les pommes locales sont insuffisantes pour couvrir la demande, Txopinondo complète sa production pour deux tiers par des apports extérieurs, en l'occurrence de Normandie et de

Bretagne. Une situation d'autant plus paradoxale que le potentiel est énorme en Iparralde selon Dominic Lagadec. Le succès croissant de la saison du "Txotox" (fin janvier-début avril) en atteste même si lors de cette dernière ne se consomme que 10 à 15 % de la totalité de la production du cidre. Le reste est écoulé en bouteilles et en fûts de 30 litres. Quatre secteurs sont alors directement concernés : le monde associatif (peña, comité des fêtes, ikastola...), les grandes surfaces, de plus en plus sensibles à représenter leur terroir à en croire le maître-cidrier de Txopinondo, les boutiques spécialisées (cavistes...) et les restaurants à thèmes tels les tavernes. Pour promouvoir ce vin de pomme fermenté très typé qui est désormais présent dans tous les guides touristiques, les producteurs de sagarno en Iparralde mettent en avant toute une gamme de produits (vinaigre, liqueur et jus de pomme...). Cette diversification s'est complétée l'an dernier avec la genèse d'un nouvel apéritif, le kir basque. Le vin blanc est remplacé par devinez quoi ? Tout un chacun peut aussi modestement contribuer au

développement du sagarno à partir du moment où il possède un arpent de terre. Pour cela, il suffit d'abord de se procurer des plants de pommiers, disponibles dans toutes les cidreries ou chez les cidriers. Pour apprendre à greffer, tailler ces arbres ou tout simplement obtenir des conseils divers sur la pomme, une adresse est incontournable : le domaine d'Abbadia, installé à Hendaye sur le site naturel protégé du Conservatoire du Littoral, il accueille depuis 1988 un Verger Conservatoire d'espèces fruitières anciennes. Par l'importance de sa pommeraie (150 variétés de pommes du Pays basque) et les multiples activités qu'il organise (visite, classe découverte, semaine thématique...), le domaine d'Abbadia participe grandement à la redécouverte d'un sagarno, à l'évidence en plein devenir.

Seulement 10 à 15 % de la production totale de sagarno est consommée lors de la saison du Txotox, le reste étant écoulé en bouteilles.