

Depuis la nuit des temps jusqu'à nos jours, la pomme et le cidre ont occupé une place centrale dans la vie des habitants de ce pays.



D'origine asiatique et bien que sa propagation jusqu'au Pays basque demeure un mystère, le pommier sauvage (ou *Malus silvestris*) y a cependant très tôt trouvé le climat doux et humide propice à son développement. Les Basques furent alors sans doute les premiers à améliorer ses fruits par la technique de la greffe avant d'exporter celle-ci vers d'autres contrées européennes comme la Normandie et la Bretagne. Quant à sa culture au Pays basque, les premiers documents en attestant remontent au début du Xe siècle. Au même titre qu'en Biscaye, en Guipuzcoa ou en Alava, le cidre en Iparralde devient progressivement la boisson la plus courante, bien avant le vin. Parallèlement, une carte d'extension établie en 1975 par M. Saxe montre que les pommiers sont cultivés au Moyen-Âge dans le Labourd, le pays de Cize, les rives de l'Adour, le bassin de Cize, le nord de la vallée de Baïgorry et les vallées de Soule. Ainsi dès le XIe siècle à Bayonne et ses environs (berges de la Nive, St Bernard, St-Etienne), les vergers, qui constituent une part significative des biens de l'Eglise et des seigneurs locaux, sont très nombreux. La défense des pommiers et de ses fruits, par le biais d'une

réglementation précise - inspirée de coutumes anciennes et recueillie dans les Fors généraux et autres Ordonnances particulières aux villes (comme en témoigne la décision de Richard Cœur de Lion d'interdire en 1189 l'entrée des animaux dans les vergers de Bayonne et d'imposer une amende de 66 sous aux voleurs) - illustre clairement l'importance culturelle des liens sociaux établis autour du sagarno. Il n'est dès lors pas étonnant qu'en 1609, le magistrat inquisiteur en sorcellerie Pierre de Lancre, explique les "étranges pratiques" des Basques par leur consommation immodérée du cidre et de la pomme. Toutefois, le sagarno dont la fabrication se fait à grande échelle jusqu'au XVIIe siècle, voit sa production se réduire au fil du temps, notamment à l'intérieur du Pays basque. Si ce recul épargne le Labourd et le Guipuzcoa, qui profite de leur ouverture sur la mer, l'éclipse du pommier s'accroît un peu partout à partir du XVIIIe siècle. En cause, l'importation à partir du XVIe siècle de nouvelles cultures d'Amérique, comme la tomate et surtout le maïs mais également la mode qui fait préférer le vin au cidre, le pommier n'offrant qu'un modeste rapport.

Et si en 1852, selon des statistiques départementales, l'arrondissement de Bayonne possède encore 1302 hectares de pommiers, la maladie du "pourridié" va décimer la quasi totalité des verges à pomme en Iparralde fin XIXe-début XXe. Les nombreuses cidreries qui fleurissaient jadis à Bayonne, notamment rue Panneau, Passemillion et

l'association Sagartzea tout nouvellement créée engage un vaste plan de sauvetage en réalisant une enquête pour récupérer des éléments de cette culture traditionnelle dans la "mémoire collective" des agriculteurs de la région puis en plantant 18000 arbres entre 1993 et 1996. La première cuvée est pressée trois ans plus tard par la coopérative Ezigar. D'autres passionnés du sagarno s'engouffrent alors dans la brèche avec notamment les cidreries Aldakuria à Lasse et Txopinondo à Urrugne. De tradition séculaire, exprimant pleinement l'identité basque, le sagarno a bel et bien retrouvé ses lettres de noblesse en Iparralde à l'aube du XXIe siècle.

le renouveau des années 80

Lagreu ne sont plus désormais qu'un lointain souvenir. Les quelques pommiers subsistant, essentiellement dans des haies, permettront une petite production de cidre réservée à la ferme. En dépit de cette situation le sagarno ne disparaîtra jamais du Pays basque Nord tout au long du XXIe siècle. Le véritable renouveau intervient dans la décennie 80. En 1985, Pierre Irbarne plante 1700 pommiers à Lasse et commence à produire son cidre en 1990. Un an auparavant,

.....
La défense du pommier dans les Fors généraux et les Ordonnances illustre clairement l'importance culturelle des liens sociaux établis autour du cidre.

LE SAGARNO,

une tradition séculaire en Iparralde...