

Eztigar ou la cheville ouvrière du renouveau du sagarno

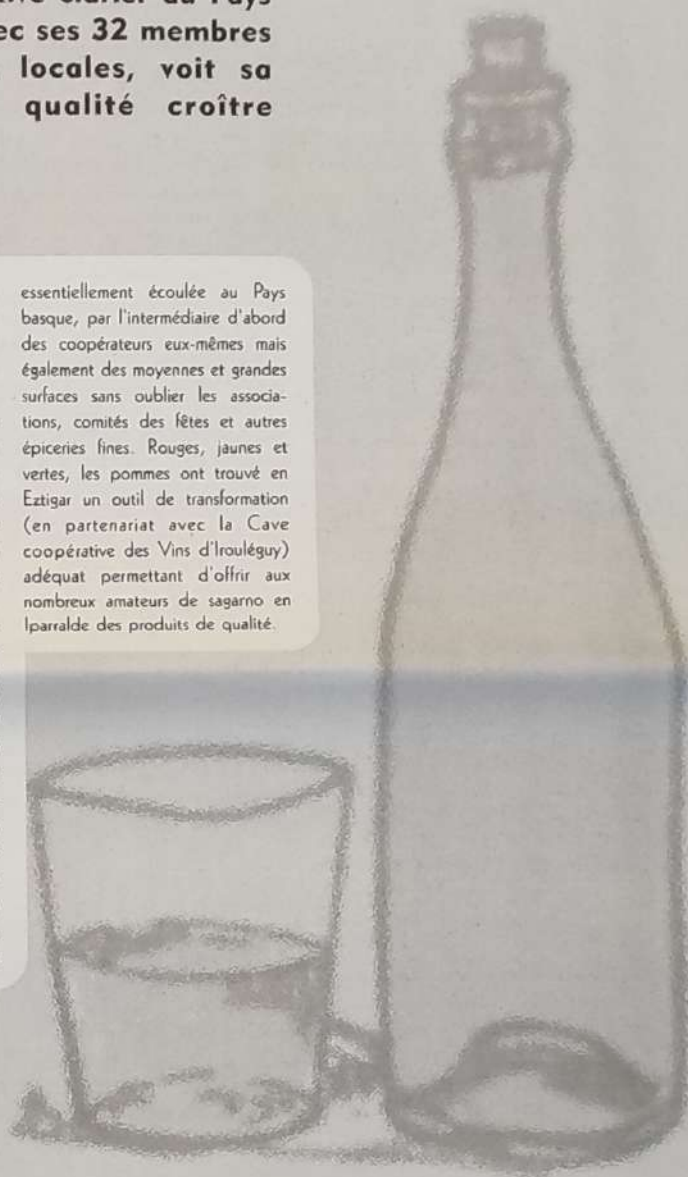


La seule coopérative cidrier du Pays basque Nord, avec ses 32 membres et ses variétés locales, voit sa production de qualité croître régulièrement.

Difficile d'évoquer le sagarno sans mettre en avant le rôle joué par Eztigar. Basée à St-Just Ibarre, elle représente en effet une composante majeure du paysage cidrier d'Iparralde. Cette coopérative, née en novembre 1996 pour assurer la transformation des pommes et la commercialisation du cidre, compte à travers ses 32 adhérents, 15 000 pommiers. Des arbres qui sont répartis sur l'ensemble du Pays basque nord, de Tardets à Sare en passant par St-Jean Pied de Port et Ustaritz avec un pôle principal autour de Larceveau. La production, faite à partir de sept variétés locales (Anisa, Ondomoka, Gordinxuria, Mamula, Eztika, Peabka et Erisagarra) que l'association Sagartzea a permis de préserver au début des années 90 par un important travail de recherche et de greffe dans les divers vergers basques, est en constante augmentation. La saison 2002 a ainsi fourni 180 tonnes (dont 110 transformées

sur place, le reste étant vendu aux cidreries d'Hegoalde) après une année 2001 en relative demi-teinte (70 tonnes produites). À terme, c'est-à-dire d'ici deux à trois ans, Eztigar estime que les récoltes devraient permettre d'atteindre une production de 500 tonnes. Cette évolution se retrouve logiquement dans le nombre de bouteilles mises sur le marché. Environ 45 000 en 2000, quasiment autant l'année suivante (le phénomène d'alternance, selon lequel une année sur deux, la production est moindre dans les vergers, explique cette stagnation) et 75 000 en 2002 dont 40 000 pour le cidre brut (Idorra) et 20 000 pour le pétillant (Goxoa). Là encore, la coopérative voit l'avenir avec optimisme, la marge de progression étant conséquente (300 à 400 000 bouteilles). Dans cette perspective, c'est le réseau de commercialisation, déjà bien structurée, qu'il conviendra de développer. Pour l'heure, la production est

essentiellement écoulee au Pays basque, par l'intermédiaire d'abord des coopérateurs eux-mêmes mais également des moyennes et grandes surfaces sans oublier les associations, comités des fêtes et autres épiceries fines. Rouges, jaunes et vertes, les pommes ont trouvé en Eztigar un outil de transformation (en partenariat avec la Cave coopérative des Vins d'Irouléguy) adéquat permettant d'offrir aux nombreux amateurs de sagarno en Iparralde des produits de qualité.



Goizetik arrats...

Beti euskaraz

GYRE IRRATIA

Zure Irratia

106.6 - 90.5 FM

www.gure-irratia.com