

SAGARNO.COM entre loisir et économie

Depuis toujours – Production fermière de sagarnea et pitarra dans plusieurs fermes de Biriadou, Urrugne, Ascain, St Pée/Nivelle etc ...

1989 – Création de l'association SAGARTZEA à Saint Just Ibarre, pour la relance de la culture du pommier.

1990 – Aménagement de l'aire de repos d'Urrugne sur l'autoroute A64. L'architecte de l'ASF dessine un espace pré-verger de pommiers à cidre, en production aujourd'hui.

1990 – Création du verger conservatoire au DOMAINE D'ABBADIA d'Hendaye.

1995 – Diversification cidricole de la Ferme ALDAKURRIA à Lasse

1996 – Création de la coopérative EZTIGAR, à Saint just Ibarre, pour la transformation de la production de la trentaine d'hectares plantés par les adhérents de SAGARTZE.

1998 – Premier SAGARNO EGUNA à Hendaye.

1999 – Création de la cidrerie artisanale TXOPINONDO à Urrugne et du restaurant SAGARMUIN à Bayonne

1999 – Premier SAGARNO EGUNA à Bayonne.

2000 – Transformation du bar XAIA de Pausu , Urrugne, en bar et restaurant menu sagarnotegi

2000 – Fondation de la SAGARTA SAGARNO KOFRADIA à Urrugne

2002 – Installation d'un jeune technicien oenologue Bixintxo APHAULE sur le Domaine BORDATHIO à Juxue

2002 – Participation de Camino Berri, Txopinondo, Aldakurria, Eztigar, Abbadia, Domaine Bordathio, Sagarmuin au projet Interreg sur l'étude du pommier et de la transformation de la pomme en Pays Basque et Navarre. Chef de projet, le conservatoire VEGETAL REGIONAL D'AQUITAINE, durée 2 ans.

2002 – De grands chefs cuisiniers comme Alain DUCASSE à Bidarray ou Eric DEMANGEL à l'Hotel Miramar Biarritz, ont fait rentrer dans leurs préparations et à leur table la boisson ancestrale des basques.

2002 – Premier KORRIKATXOTX de l'association Ibaialde.

2003 – Gure Irratia lance les rendez-vous KANTATXOTX au midi de chaque jour des Fêtes de Bayonne.

2003 – L'organisation européenne SLOW-FOOD inscrit à l'inventaire de l'Arche du goût le SAGARNOA

2003 – Les journées du patrimoine (Septembre) de l'enseigne CARREFOUR mettent en avant au niveau français le Sagarno

2003 – Premier SAGAR TINKA à Urrugne promu par l'Office de Tourisme.

2004 – BIXINTXOTX pendant les fêtes d'Hendaye. Gros succès.

2004 – Premier SAGARNO BERRI organisé par IRUKI et les Sagardogile d'Iparralde intronisant notre très aimé Rugbyman Imanol HARINORDOQUY

Toutes ces initiatives, entre loisirs et économie, démontrent l'engouement grandissant pour la culture de la pomme et sa transformation, en Iparralde.

L'économie cidricole d'Iparralde en 1984

- Seule production déclarée: Camino Berri à Biriadou

L'économie cidricole d'Iparralde en 2004 :

- 3 entreprises dédiés exclusivement à la vente de produits cidricoles (cidre, sagarno, jus de pomme, patxaka, vinaigre)
- 3 entreprises possédant un atelier cidricole en complément de l'activité principale de restaurant
- presque toutes les grandes villes d'Aquitaine possèdent leur

Euskal Taberna ou le sagarno boisson principale est proposé au txotx pression ou bouteille.

- environ 1 200 HL produits (cidre, sagarno, jus de pomme)
- une vingtaine d'emploi créés depuis moins de 10 ans
- environ 35 Ha de pommiers de variétés locales
- tous les canaux de distribution sont impliqués: vente directe, épicerie fines, magasin de terroir, GMS, CHR, vente en ligne.
- Chiffre d'affaire lié au thème Sagarnoa : plus de 1 000 000 euro

Dominic LAGADEC
Maître Artisan Cidrier
Codirecteur de SAGARDUN

BUKOI

**CAFE
TABERNA**