



Fondation Slow Food  
pour la Biodiversité

 Slow Food®

Maïs Grand Roux basque





## Europe – France

Département des Pyrénées-Atlantiques,  
Région Aquitaine, Pays basque

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** soutient plus de 400 Sentinelles dans le monde.

[www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)

## Maïs Grand Roux basque

Connu sous le nom d'Arto Gorria, le maïs Grand Roux basque est une variété locale du Pays basque à l'histoire aussi ancienne qu'originale. Diffusé à partir du XVI<sup>e</sup> siècle dans le nord de la région, il avait presque disparu aujourd'hui à cause de l'introduction de variétés hybrides plus productives. Dans les années 90, un agriculteur est allé chercher les semences dans un couvent du Pays basque sud puis les a échangées contre celles d'autres paysans qui cultivaient encore des variétés anciennes de maïs dans leur potager. Depuis, les producteurs continuent de conserver cette variété et le maïs grand roux est toujours utilisé dans la cuisine basque, pour la préparation de farines et semoules, de pains et de polentas et de galettes de maïs (talo).

### Producteurs

Jon Harlouchet,  
Jaitia, Bussunarits  
Tél. +33 559373704  
[jaitie@wanadoo.fr](mailto:jaitie@wanadoo.fr)

Christian Aguerre  
Itxassou  
Tél. +33 559939243  
[aguerre.christian@wanadoo.fr](mailto:aguerre.christian@wanadoo.fr)

### Sentinelle soutenue par

Projets européens Leader et Feader,  
Région Aquitaine, département des  
Pyrénées-Atlantiques, Association  
Arrapitz

## La Sentinelle

La Sentinelle souhaite réunir les producteurs qui cultivent encore ce symbole de la culture basque et promouvoir la consommation de l'authentique maïs Grand Roux sur les marchés locaux. La Sentinelle œuvre également à impliquer de nouveaux producteurs et à créer une association qui protège la production de cette variété ancienne. Dans ce parcours de valorisation, certains chefs de la région ont un rôle fondamental à jouer, par leurs différentes interprétations du produit, leur capacité à en diffuser la connaissance et la possibilité offerte aux petites exploitations agricoles biologiques qui le cultivent encore de trouver de nouveaux marchés. De plus, les producteurs adhèrent à Idoki, une marque et une charte visant à protéger les productions locales, la vente directe et les fermes à dimension familiale.

### Responsable de la Sentinelle

Jon Harlouchet  
Association BLE  
Ostabat  
Tél. +33 559372545  
[ble-arrapitz@wanadoo.fr](mailto:ble-arrapitz@wanadoo.fr)