



Fondation Slow Food  
pour la Biodiversité



© Archivo Sónar (F&S)



Slow Food®

Cidre du Pays Basque nord



#### Europe – France

Département des Pyrénées-Atlantiques,  
Région Aquitaine, Pays Basque

### Cidre du Pays Basque nord

La culture des pommes est attestée dans le Pays Basque nord depuis le Moyen-âge, à tel point que la présence des pommiers figurait dans les inventaires de patrimoine des familles bourgeoises de l'époque. Historiquement, deux zones typiques étaient dédiées à la production de pommes : l'une aux pieds des collines de l'arrière-pays, pour les pommes destinées à la production de cidre et l'autre en périphérie des communes de la région, pour les pommes destinées à la vente sur les marchés locaux et dans les nombreux ports de la côte. Quelques producteurs ont redonné vie à la production du cidre local typique. Les variétés de pommes utilisées pour sa production (comme l'anisa, la mamula, l'eztika et l'ondo motxa) donnent au cidre une acidité très élevée, qui le différencie bien du cidre de Normandie et des Asturies.

### La Sentinelle

La Sentinelle réunit 27 producteurs qui cultivent les variétés locales anciennes de pommes adaptées à la production de cidre. La majorité d'entre eux appartiennent à l'association Sagartzea, créée dans les années 90. Sagartzea a réhabilité les vergers traditionnels de ce territoire (75% environ de pommes acidulées et 25% de pommes douces). Avec le temps, plus de 16 000 pommiers ont été replantés dans les trois provinces du Pays basque nord pour une production d'environ 150 000 bouteilles de cidre et 50 000 litres de jus de pomme. La Sentinelle œuvre à protéger les variétés locales anciennes et à valoriser les qualités organoleptiques du cidre et des jus. L'association est bien le fruit du Pays basque, où le traditionnel esprit militant, la forte poussée identitaire et la réaction au modèle agricole dominant ont contribué à constituer une culture associative particulière : il existe en effet un grand nombre de structures protégeant les producteurs artisanaux qui travaillent toutes mains dans la main. De plus, plusieurs producteurs de la Sentinelle adhèrent aussi à Idoki, une marque et une charte visant à protéger les productions locales, la vente directe et les fermes à dimension familiale.

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)

#### Producteurs

23 producteurs réunis dans la cooperative Eztigar et 4 producteurs indépendants

#### Responsables de la Sentinelle

Marie Ascona  
Cooperative Eztigar  
tel. +33 5 59378712

Bixintxo Aphaule  
tel. +33 5 59491822

#### Sentinelle soutenue par

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