



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

© Archivio Slow Food



Slow Food®

Piment doux du Pays basque
et du Seignanax



Europe – France

Département des Pyrénées Atlantiques et des Landes, 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

Piment doux du Pays basque et du Seignanx

Le piment doux est le résultat d'un patient travail de sélection par des générations de paysans, sur deux variétés particulières de *Capsicum annum*, l'Aturri et l'Errobi. Cultivé depuis longtemps, surtout dans le sud de l'Aquitaine et dans la région des Landes, où le climat océanique est plus favorable, c'est un ingrédient fondamental de la gastronomie locale, utilisé dans des recettes comme l'axoa (un ragoût de veau aux tomates et poivrons), la piperade (tomates, piments doux et oignons) et en garniture dans les omelettes, mais il est aussi excellent cru en salade, à l'aigre-douce et confit. Sa forme est allongée, droite ou légèrement courbe, et pointue, sa peau est fine et sa chair croquante. On le cueille à la main à partir de mai, lorsque sa couleur est d'un vert uniforme et intense.

Producteurs

Earl Pintan Darricau
Bayonne - 49, chemin de Hargous
Tél. + 33 05 59551003 +33 06 62629676
philippe.darricau@sfr.fr

Emile Pont
Bayonne - 104, chemin de la harie
Tél. +33 06 29434994 +33 05 59 64 98 17
emile.pont@hotmail.fr

La Sentinelle

Le piment doux est cultivé dans les potagers de la côte basque, en particulier à Bayonne et dans quelques zones particulièrement propices à sa culture de l'intérieur des terres. Les participants de la Sentinelle sont des horticulteurs pratiquant une agriculture intégrée et diversifiée : parallèlement au piment doux, ils cultivent de nombreux légumes locaux et travaillent en contact direct avec les consommateurs. Chaque année, un pépiniériste reproduit soigneusement les semences sélectionnées pour tous les horticulteurs. Les objectifs des années à venir sont d'améliorer encore la durabilité environnementale de cette production, en stimulant d'autres exploitants à modifier leurs pratiques, et valoriser le piment doux sur le marché régional en combattant la concurrence des hybrides qui envahissent le marché et s'accaparent l'intérêt de la restauration locale. De plus, les producteurs adhèrent à Idoki, une marque et une charte visant à protéger les productions locales, la vente directe et les fermes de dimension familiale.

Responsable de la Sentinelle

Jean-Michel Urruty
Tél. +33 559376569
jean-michel.urruty@neuf.fr

Sentinelle soutenue par

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