

# ITXASSOU, le temps des cerises...

Entretien avec Maryse CACHENAUT,

Présidente de l'association XAPATA des producteurs de cerises d'Itxassou.



Maryse CACHENAUT produit de la cerise d'Itxassou et adhère à la charte fermière IDOKI.

## Dans quel contexte s'est créée l'association XAPATA des producteurs de cerises d'Itxassou ?

Itxassou a été le lieu d'un marché de la cerise jusque dans les années 1960. Des grossistes de Dax et de Bayonne venaient acheter la cerise directement aux producteurs. Cela représentait une manne financière importante pour les habitants. Une centaine de tonnes de cerises étaient produites à Itxassou et dans les villages alentours

Depuis, le monde agricole a beaucoup changé, les fermes se sont spécialisées sur une production. Peu à peu, la cerise locale a été abandonnée faute de main d'œuvre sur les fermes. Le marché a périclité au profit

de cerises venues d'ailleurs et offrant une meilleure conservation.

L'association des producteurs de cerises d'Itxassou a vu le jour en 1994. Sa première ambition a été de développer la réimplantation de cerisiers de variété locale : Pelloa, la Xapata et la Beltxa.

En 1994, un inventaire a permis de répertorier 1800 cerisiers dans 45 fermes. C'est plus ou moins, le nombre d'arbres qui furent quantifiés en 1980. Les arbres vieillissaient rendant la cueillette difficile et parfois dangereuse. La variété Xapata était majoritairement présente tandis que la Beltxa, variété de cerise noire était très peu présente. Le renouvellement des arbres

et la préservation des variétés locales n'étaient alors pas assurés.

L'an dernier, 3810 cerisiers ont été recensés dans 85 maisons d'Itxassou, chez des agriculteurs et des particuliers. 80 % sont des cerisiers de variété locale avec une répartition assez homogène entre la Pelloa (29 %), la xapata (25 %) et la beltxa (24 %).

Plusieurs techniques de greffage ont été utilisées, : avec un porte-greffe sur merisier (40 %) et des porte-greffes nanisants (60 %).

Traditionnellement, les cerisiers étaient plantés en bordure de prairie, 40 % des arbres sont ainsi plantés. Des vergers ont également été créés en deux décennies.

En 2008, l'association XAPATA a créé **le conservatoire de la cerise d'Itxassou**.

La commune a acheté le terrain sur lequel l'association a planté une centaine de cerisiers, issus de variétés locales et de variétés exogènes (Napoléon, Bigarreau,...) qui ont été retrouvées dans les maisons d'Itxassou.

Un sentier-découverte permet de faire connaître l'histoire de la cerise d'Itxassou aux visiteurs du conservatoire.

Une douzaine de producteurs de cerise d'Itxassou ont fait vivre l'association XAPATA depuis sa création. Récemment, de jeunes producteurs installés dans les communes voisines (Bidarray, Espelette, Macaye, Mendionde) ont intégré l'association.

La production de cerises sur le village d'Itxassou est de 12 tonnes, le recensement se poursuit cette année sur les autres communes.



Le conservatoire de la cerise d'Itxassou (Photo. Xapata)



Au mois de juin, les producteurs de l'association XAPATA installe un stand de vente en bord de route à Itxassou.

**L'association gère un stand collectif de vente de cerises fraîche en bord de route,** nous avons également quelques demandes d'épicerie locales. La cerise en frais se vend 6 € le kilo, et parfois plus. Par exemple, un fabriquant de vodka achète de la cerise aux adhérents de l'association.



Nous avons créé un étiquetage commun aux producteurs de « cerise d'Itxassou », permettant d'identifier l'origine locale des cerises. La marque et le logo ont été déposés à l'INPI et ne peuvent pas être utilisés par des tiers.

#### Quels sont les chantiers actuels de l'association ?

Nous avons organisé un voyage d'étude en Haute Saône, où il y a une production traditionnelle de cerises destinées à la fabrication du « kirsch de Fougerolles » qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée

(A.O.P.). Comme au Pays Basque, l'élevage est associé à l'arboriculture. Les vaches pâturent dans les vergers. L'aspect des fruits comptant peu dans des produits transformés, les fruits sont ramassés à la machine. C'est toujours intéressant d'aller voir ce qui se fait ailleurs et d'échanger.

Par ailleurs, nous effectuons un recueil de données économiques sur trois années.

Nous travaillons aussi sur la conduite technique des arbres, de la plantation aux soins à leur apporter. Nous avons des pratiques naturelles non intensives mais nous avons beaucoup à apprendre sur le soin des arbres. Nous sommes accompagnés par des techniciens spécialisés dans la conduite en agriculture biologique d'arbres fruitiers.

Tout ce travail nous sera très utile au moment d'établir les cahiers des charges de notre appellation d'origine contrôlée (A.O.P.). C'est une base sérieuse de travail.

#### Vous avez entamé des démarches en vue de l'obtention d'une A.O.P. ?

Effectivement, nous souhaiterions obtenir une appellation d'origine contrôlée afin

d'étendre la notoriété de la cerise d'Itxassou, de faire reconnaître l'expression de notre terroir à travers ses variétés locales.

Cela fait un an et demi que nous travaillons avec l'I.N.A.O qui gère les démarches d'obtention des signes officiels de qualité. Un technicien est désormais en charge de notre dossier, les démarches sont en cours mais nous savons que le chemin sera long. Il faut compter une dizaine d'années de travail pour voir nos démarches aboutir.

Avec l'obtention de l'A.O.P., nous espérons donner l'envie à d'autres producteurs de se lancer dans la cerise d'Itxassou. Nous travaillons collectivement à la valorisa-

tion commerciale de la cerise, en tirant les prix du marché vers le haut. Un prix rémunérateur devrait motiver de nouveaux producteurs

auprès de nos adhérents et aussi des particuliers. Le cerisier est vendu environ 15 € aux particuliers. Un arbre sain aura une bonne production dès 6-7 ans, sans avoir atteint sa plénitude.

#### Quelle place a la cerise sur votre ferme ?

Il y a toujours eu des cerisiers à la ferme. Dans l'enfance, je me souviens que nous ramassions des cerises pour la fête des cerises, par ailleurs très peu.

Lorsque je me suis installée en agriculture en 1995, il y avait quelques cerisiers sur la ferme : de la Pelloa que mon père avait planté et de la xapata par ailleurs. Par contre, il n'y avait plus de cerise noire.



Nous avons adhéré à la toute récente association XAPATA et nous avons planté une centaine d'arbres sur la ferme. Nous avons choisi de créer un verger sur une parcelle plane et drainante, à l'abri du vent. Peu à peu, nous avons planté une cinquantaine d'autres cerisiers de l'autre côté de la route, toujours à proximité de la ferme afin de se faciliter la vie au moment de la cueillette.

#### Comment est organisée la plantation des cerisiers ?

Nous sélectionnons les greffons sur nos fermes et au conservatoire de la cerise avant de les confier à un pépiniériste. Les jeunes pousses d'une année sont ensuite commercialisées





Peloa



Xapata



Beltxa

(photos : Xapata)

Cette année, la variété précoce Peloa est bien venue, la cerise noire Beltxa est présente mais en moindre quantité et il n'y a quasiment pas de xapata. Chaque variété réagit différemment aux conditions climatiques, les floraisons n'ont pas lieu au même moment. Nous avons planté les trois variétés afin d'avoir un peu de tout au fil des années. En dix ans, il y a eu deux années sans cerises. En année normale, nous cueillons une tonne de cerises.

aux alentours de 7 kg.

Nous vendons très peu de fruits en frais, nous transformons quasiment toute notre production. Nous avons mutualisé une dénoyautouse au sein de la CUMA. Pour les cerises transformées en confitures et en cerises au vinaigre, le sucre et le pot en verre ont une incidence sur le coût de revient.

Côté travail, le mois de juin est très chargé. En plus de la traite et des foin, nous

tien des vergers. Si les parcelles ne sont pas pâturées, il faut entretenir l'herbe. Parfois, nous traitons les arbres au soufre ou en oligo-éléments sur les feuilles.

#### La fête de la cerise fait parler d'Itxassou...

L'association ITSASUARRAK organisa la Fête de la terre en 1949, qui est devenue la Fête de la cerise depuis.

A l'origine, les habitants d'Itxassou offraient des cerises pour que l'association Itsasuarrak les vende à la fête de la cerise. Ils contribuaient ainsi aux activités culturelles et sportives (danse, pelote, musique, cyclotourisme) du village. Les jeunes de l'époque étaient fortement impliqués autour du Patronage, qui gère le mur à gauche et les bâtiments d'Atharri.

Avec les années, les offrandes des villageois se sont arrêtées et l'association a commencé à acheter des cerises localement.

La date de la fête de la cerise ayant été définitivement fixée au premier dimanche de juin, la production de cerise locale n'a pas toujours été au rendez-vous, amenant les organisateurs à importer de la cerise.

Cette année, un changement important intervient pour plus de transparence

sur l'origine des cerises.

Les nouveaux membres de l'association Itsasuarrak ont favorisé les discussions avec l'association des producteurs de cerise d'Itxassou. Ainsi l'association Itsasuarrak renonce à l'achat revente de 600 kilo de cerises au profit des producteurs.

Cela démontre la volonté des organisateurs d'amener le marché vers une démarche qualitative. Seuls des producteurs adhérents à une démarche collective de qualité (charte fermière Idoiki, bio, appellation,...) viendront au marché avec un minimum de 30 kg de cerises locales.

Afin d'assurer la présence de cerises, l'association a invité des producteurs de cerises d'Etxauri, dans la région de Pampelune. Ils assureront sur place la vente de cerises de variété bur-lat et summit.

Ainsi, la fête de la cerise en toute convivialité et transparence pour le plus grand bonheur des participants.

La fête de la cerise a lieu le premier dimanche de juin, à Itxassou.

**Pour en savoir plus sur la cerise d'Itxassou, un blog très intéressant :**

<http://blog.cerise-itxassou.com/>



#### Quel est l'incidence économique de la cerise sur la ferme ?

Avec une tonne de cerises, nous fabriquons 5 000 pots de confitures valorisés à 4,00 €.

Nous valorisons la cerise à 12 €-13 € le kilo, cela permet de valoriser le temps de cueillette. Selon la charge de l'arbre en cerises, on peut cueillir 5 kg à 12 kg à l'heure, la moyenne se situant vraisemblablement

devons cueillir les cerises. Le soir-même, nous dénoyautons les fruits à la CUMA. Les fruits sont congelés à la ferme dans une chambre froide négative jusqu'à leur transformation.

Nous fabriquons à partir du mois de juillet, à coup de 20 kg de cerises à la fois.

Le reste de l'année les cerisiers demandent peu de travail. Il faut assurer la taille des arbres et l'entre-