



Les Basques du village d'Ossès invités de marque de la foire

Une délégation de producteurs et d'artisans venue de la région de Saint-Jean-Pied-de-Port sera à l'honneur, cette année, sous le chapiteau d'A Fiera di a castagna. Ils y exposeront leurs savoir-faire et leur sens de la fête

Depuis sa création. A Fiera di a castagna, dans un élan d'échanges et de partage des problématiques communes, ouvert ses portes à des producteurs et éleveurs d'autres régions.

Depuis déjà plusieurs années, les représentants du monde agricole du Pays Basque occupent une place de choix dans la liste des invités. Et plus particulièrement cette année. Une délégation forte d'une dizaine d'exposants présentera ses savoir-faire et ses productions. Et comme pour tout invité de marque, une place de choix leur est réservée: l'ilot central du grand chapiteau.

Sauver et mettre en avant le savoir-faire d'un territoire

Dans les années 1990, des éleveurs et producteurs de la région de Saint-Jean-Pied-de-Port se sont regroupés pour dynamiser leurs filières. Essentielle-



Mixel Curuchet et son père Dominique, éleveurs de canards de la ferme Arnabar à Ossès, feront partie de la délégation basque présente tout le week-end sous le chapiteau. / DOCUMENT CORSE-MATIN

ment éleveurs de bovins, ils ont décidé d'évoluer vers une production plus représentative de leur territoire, le foie gras.

Dès lors, ils ont mis en place des nouveaux élevages de canards, des ateliers de transformation et des circuits de vente. Un choix qui a vite porté ses fruits et permis le re-

tour de produits authentiques et typiques. L'aventure aurait pu s'arrêter là. Mais l'exigence de qualité, l'ambition de sauver une macroéconomie trop souvent opposée à la mondialisation, aboutit, en 2006, à la création du premier village d'artisans sur la commune d'Ossès sur l'axe Bayonne-Saint-Jean-Pied-de-

Port. C'est sur ce lieu de plus de 6 hectares, au cœur d'une vallée, qu'a été installé un point de vente collectif. *Kaiku borda* est géré par les producteurs eux-mêmes, tous fortement engagés dans des démarches collectives de qualité. Un village qui regorge de produits fermiers et de traditions. Un village qui, le temps

d'A fiera, se transportera au milieu d'autres montagnes, celles de Corse.

Délégation de chanteurs

Le dénominateur commun entre le Pays Basque et la Corse, entre le village des artisans d'Ossès et A Fiera di a castagna, est évident: la revitalisation de l'intérieur par l'agriculture. Redécouvrir les savoir-faire, les valoriser, tendre vers des produits locaux de qualité et créer une réelle économie de la terre avec, en corollaire, un épanouissement, pas seulement économique, des populations. Ce n'est donc pas seulement pour présenter leurs produits que la délégation basque sera à Bucugna.

C'est aussi, et les organisateurs de la foire l'attendent, pour échanger sur des méthodes de développement et de reconquête de territoire agricole, sur des outils de développement transférables. Des échanges qui se fu-

ront bien entendu autour des produits importés. Dans leurs paniers, issus de la ferme Arnabar, une large gamme de créations qui font le succès du village d'artisans d'Ossès. Des produits de bouche mais pas uniquement. Du foie gras et du confit de canard, bien entendu. Mais aussi, des fromages fermiers, dont le fameux Ossau-Iraqui au lait cru, du pliment d'Espélette, du poisson fumé, des pâtisseries traditionnelles basques, du Sagarno ou vin de pomme, des eaux-de-vie dont une produite avec des clémentines de Corse, mais aussi des poteries, les sandales de Mauléon, des espadrilles. Une foule de produits qui raviront tous les amateurs de bonnes et belles choses.

Dans la délégation, aussi, des musiciens qui mettront l'ambiance sous le chapiteau et qui participeront le samedi soir au grand spectacle culturel au côté des groupes locaux.

PASCAL LUCIANI