

1€1



Laborari

Hebdomadaire
d'information des
Paysans et Paysannes
du Pays Basque
N°1437
Vendredi 29 juillet 2022

BORTUAREN EGUNA PREND SES MARQUES



Après avoir annulé l'édition 2021, Bortuaren Eguna a repris ses marques à Irupile le 24 juillet dernier. Un public nombreux est venu observer les troupeaux de Manech Têtes Noires et de vaches Pirenaïka qui concouraient pour l'occasion. De manière symbolique, le traité entre la commission syndicale de Cize et d'Aezkoa a été signé. Une reprise réussite !

POINTMORRA?

Antolatzaileen arabera, dena blokatua! Prefetaren arabera deuse blokatu-rik! Presoak aldiz beti ber tokian blokatu-rik... Dozierrak untsa kokatu-rik! Pastoralan, muskildi, ondartzako itxura, arrakastatsua, interesgarria, jendeak, emozionatu-rik suhiltzaileen beharrakin... Uda da Euskal Herrian, eta bakantzak batzuentzat Inflazioa eta ezpekulazioa buruan ta moltsan...

Gaztaintxo, 2022.07.25

Joan den urtean ezeztatua izan zen Garaziko artzainen besta iragan da Irupilen. Ardi, gasna eta behi Pirenaika lehiatu dira



LA TRANSHUMANCE À L'HONNEUR À IRUPILE

Le beau temps, l'envie de se retrouver et un programme riche : tous les ingrédients étaient réunis pour que cette édition de Bortuaren Eguna soit une réussite. L'année dernière, les organisateurs avaient en effet du annuler la journée au dernier moment en raison de la crise sanitaire. Comme en 2019, Bortuaren Eguna a donc repris ses marques à Irupile le 24 juillet dernier, au col d'Organbide à Esterençuby, à quelques mètres de la vallée d'Aezkoa.

Depuis une dizaine d'année, l'évènement est organisé par l'association Buru Beltza, en partenariat cette année avec la commission syndicale de Garazi et les ikastolas d'Ascarat et de Saint-Jean-Pied-de-Port. L'objectif est de "promouvoir le pastoralisme et les races qui transhumant" explique Léa Pitzini, salariée de Buru Beltza. Douze élevages de Manech Têtes Noires étaient ainsi présentés et, pour la deuxième année consécutive, quatre élevages de vaches Pirenaika étaient aussi mis à l'honneur, en plus de quelques pottoqs et cheveaux de race Burguete. Le matin, la visite des mines d'Orbaizeta et des jeux autour du massif d'Iraty étaient organisés, avec pour but de "faire connaître et regarder ce patrimoine autrement" précise Léa Pitzini.

Durant toute la matinée, une trentaine d'artisans et de paysans d'Hegoalde et d'Iparalde ont également exposé leurs produits dans un marché où l'on pouvait trouver des couteaux, des ceintures en cuire, des cosmétiques, du miel et bien entendu du fromage.

À 11 heures, l'heure était à la traditionnelle signature du traité Garazi Aezkoa Fazeria, l'accord de gestion de la montagne entre la Commission syndicale du Pays de Garazi et d'Aezkoa, d'habitude renouvelé tous les troisièmes samedis de juillet. Depuis 1556, ce traité fixe quelques règles permettant aux troupeaux de disposer des pâturages (droits de pacages) des deux territoires. Concernant le repas, les 400 places étaient réservées à l'avance, preuve de la "belle affluence que nous avons eu" note Peio Eliceits, co-président de l'association Buru Beltz. Comme en 2019, les convives ont pu goûter de la viande Pirenaika, fruit de 12 heures de cuisson sur place.

Résultats des concours

Les brebis étaient néanmoins les principales protagonistes de Bortuaren Eguna, notamment avec les concours de Têtes Noires, évènement majeur de la journée. Concourent seulement les brebis qui transhumant, de tout Garazi.

Douze paysans ont ainsi présenté leurs animaux aux quatre jurés qu'étaient Beñat Sorhondo, Marcel Bidart, Asier Recarte et Jean-Léon Etchepare. Le classement général en Brebis, parmi les catégories Bildotsak, Bi horts, Lau sei Horts et Zerratia a été remporté par Julien Queheillait (Arnosteguy, Saint-Michel), suivi de Patrick Camou (Musiu, Arneguy) et de Gilles Gachen (Ipaskoa, Berhorleguy). Concernant les Pirenaika, Peio Eliceits (Garatea, Suhescun) a gagné le prix du plus beau troupeau, tandis que la plus jolie génisse est revenu à Patxi Zabalza (Orbaizeta). Comme en 2019, les concours d'animaux ont été couplés à ceux des fromages, exclusivement issus de Manech Tête Noires. 22 fromages d'hiver étaient en compétition et six fromages d'estive. Le petit nombre de fromages d'estive qui concouraient s'explique par la saison et le fait "que ceux de l'année dernière ont quasiment tous été vendus" souligne Léa Pitzini, ce qui témoigne de l'engouement pour ce produit. Par ailleurs, un casting trois étoiles composait les jurés du concours avec des restaurateurs tels qu'Aurélien Largageot et Aleksander Oliver de l'Hôtel du Palais (Biarritz), Benjamin Torrezan du restaurant le Xaya à Saint-Jean-de-Luz ou Guillaume Huteau du restau-

rant Chez Mattin de la même ville. Étaient aussi présents Catherine Marchand de la Semaine du Pays Basque, Beñat fromager affineur à St Jean de Luz, Pantxika Oiharren de la crèmerie de Garazi, ainsi que Christophe Ourricarriet, Frantxina Laborde, Claude Kratochvil, Marie Loisel, Poline Texier et Nadine Felix.

Douze élevages de Manech Têtes Noires étaient présentés et, pour la deuxième année consécutive, quatre élevages de vaches Pirenaika

Dans la catégorie "fromages d'estive", Argitxu et Estebe Ouret (Etxeberrigaraia, Aincille) ont reçu le premier prix, devant Kati Loyatho du Gaec Elizagaraya (Gamarthe) et Jean-Bernard Maitia (Aincille). Concernant les fromages d'hiver, Evelyne et Jean-Bernard Mainhaguet (Ilharreborda, Larceveau) figure à la première place, suivi de Pauline Barbé (Kitteria, Ahaxe) et de Beñat et Mikel Neguelua et Peio Jaureguy (Ekibegia, Saint-Just-labarre).