



**HAL**  
open science

## Légitimité et circulation patrimoniale. La saveur généalogique des cerises à Itxassou

Anne-Laure Briand

► **To cite this version:**

Anne-Laure Briand. Légitimité et circulation patrimoniale. La saveur généalogique des cerises à Itxassou. Histoire. 2013. dumas-00935651

**HAL Id: dumas-00935651**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-00935651>**

Submitted on 23 Jan 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**UFR Lettres, Langues et Sciences Humaines**

**Master 2 Cultures, Arts et Sociétés**

**Parcours Histoire et Anthropologie**



**T.E.R en ANTHROPOLOGIE**

**ANNE-LAURE BRIAND**

**Sous la direction de Mme Patricia Heiniger- Casteret, Maître de Conférences**

**Année universitaire 2012-2013**

LEGITIMITE ET CIRCULATION PATRIMONIALE :

LA SAVEUR GENEALOGIQUE DES CERISES A ITXASSOU

*« J'ai omis bien des choses qui font le sel de la vie. Je poursuis donc [...], j'ai oublié les fous rires [...], le café au soleil, la sieste à l'ombre, manger des huitres en bord de mer ou des cerises sur l'arbre... »,  
Françoise Héritier, Le Sel de la vie.*

## **REMERCIEMENTS**

De prime abord, je remercie mes professeurs d'anthropologie Mme Patricia Heiniger-Casteret et M. Abel Kouvouama qui m'ont tant apporté dans l'étude de cette science humaine si chère à mes yeux.

Je remercie tous mes témoins d'Itxassou pour leur accueil et leur disponibilité, en particulier Marie et Gilbert Etcheverry, pour leur aide si précieuse. Je n'oublie pas tous les autres témoins, nos discussions ont enrichi ma réflexion et contribué à l'élaboration de ce mémoire, un grand merci à eux.

J'ai aussi eu le plaisir d'échanger avec M. Xabier Itçaina, chercheur en sciences politiques et originaire d'Itxassou, Mme Terexa Lekumberry, ethnologue à l'Institut Culturel Basque, Mme Elise Momas, ingénieur à Euskal Herriko Laborantza Ganbara, Mme Cendrine Lagoueyte, ethnologue ainsi qu'avec M. Olivier Ribeton, conservateur au Musée Basque de Bayonne : qu'ils soient remerciés pour leurs conseils ainsi que pour les documents qu'ils m'ont prêtés.

Un merci particulier à deux amis professeurs et relecteurs qui m'ont prodigué conseils et encouragements ainsi qu'à Stéphanie et David pour la création du DVD.

Aux beaux moments partagés au cœur des interviews et des fêtes itasuars.

Avant de conclure, je voudrais dire que les plus beaux souvenirs de ce voyage dans la beauté des cerisiers en fleurs et dans les saveurs des cerises à Itxassou, resteront les échanges lumineux avec mes enfants Juliette et Cyprien qui ont arpenté avec moi les rues de ce si joli village et admiré les paysages depuis les monts Artzamendi et Ursumu.

## SOMMAIRE

<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>SOMMAIRE</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>6</b>
<b>1<sup>ERE</sup> PARTIE :</b>	<b>13</b>
<b>UN ARBRE, UN FRUIT, UN VILLAGE : QUELS PATRIMOINES AUTOUR DES CERISIERS ET DES CERISES, AUJOURD’HUI, A ITXASSOU ?</b>	<b>13</b>
<b>CHAPITRE 1 : QUELQUES ELEMENTS DE THEORIE AUTOUR DES NOTIONS DE PATRIMOINE ET DE PATRIMONIALISATION</b>	<b>14</b>
<b>CHAPITRE 2 : UN ARBRE ET UN FRUIT DANS LA TERRE ITSASUAR</b>	<b>24</b>
<b>CHAPITRE 3 : PAYSAGE, CERISIERS, CERISES ET CONFITURE : QUELLE INSCRIPTION DANS LES PATRIMOINES DES ITSASUARS ?</b>	<b>38</b>
<b>2<sup>EME</sup> PARTIE :</b>	<b>58</b>
<b>LA CERISE A ITXASSOU : ENTRE BIEN COMMUN ET PATRIMOINE</b>	<b>58</b>
<b>CHAPITRE 1 : SITUATION AVANT LES PATRIMONIALISATIONS ET BASCULEMENT</b>	<b>59</b>
<b>CHAPITRE 2 : GROUPES D’ACTEURS ET FORMES DE PATRIMONIALISATION</b>	<b>74</b>
<b>CHAPITRE 3 : QUELLE CIRCULATION PATRIMONIALE ? LES LIENS ENTRE LES DIFFERENTES FORMES DE PATRIMONIALISATION</b>	<b>99</b>
<b>3<sup>EME</sup> PARTIE :</b>	<b>112</b>
<b>LA LEGITIMITE A PATRIMONIALISER EN QUESTION</b>	<b>112</b>
<b>CHAPITRE 1 : APPROCHE DE LA NOTION D’ETXE</b>	<b>113</b>
<b>CHAPITRE 2 : LES ACTEURS DE LA PATRIMONIALISATION DE LA CERISE A ITXASSOU ET LIENS A L’ETXE</b>	<b>125</b>
<b>CHAPITRE 3 : CRISTALLISATION DE L’AUTOCHTONIE DANS UN POT DE CONFITURE DE CERISES</b>	<b>138</b>
<b>CONCLUSION</b>	<b>147</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>150</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>161</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b>	<b>209</b>

## INTRODUCTION

Depuis l'an dernier, nos travaux d'études et de recherches en anthropologie s'inscrivent dans le projet d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine soutenu par Mme Patricia Heiniger-Casteret et en lien avec trois universités : l'UPPA, l'Université Laval au Québec ainsi que l'Université de Port-au-Prince. Ayant beaucoup d'intérêt et de plaisir à étudier la botanique, la nature, sources de réjouissances sensorielles, nous avons choisi d'étudier des phénomènes de patrimonialisation autour de fruits cultivés et/ ou transformés au Pays Basque. L'an dernier, nous avons travaillé autour des difficultés de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne. Dans la conclusion de notre étude, nous avons évoqué un manque : une analyse comparée de la patrimonialisation du chocolat avec d'autres fruits du terroir ou du hors-terroir basque.

Pour ce travail de recherche de 2<sup>ème</sup> année de Master, nous avons, de ce fait, choisi d'ouvrir notre travail à deux autres fruits : la cerise d'Ixassou et le piment d'Espelette. Mais au fur et à mesure de nos lectures et de notre collecte de témoignages ainsi que devant la complexité, la délicatesse et les nombreux questionnements suscités par la mise en patrimoine du chocolat, du piment et de la cerise, nous avons finalement décidé de nous arrêter sur la cerise d'Ixassou.

Notre regard posé sur ce fruit ainsi que le travail réalisé dans le cadre de l'inventaire du PCI (écriture d'une fiche PCI du Ministère de la Culture et réalisation d'un petit film sur la Fête de la Cerise), « patrimonialise » ce fruit : une sélection a été réalisée par un acteur externe. Ce regard est venu croiser celui des Itsasuars rencontrés qui reconnaissent la cerise comme faisant partie de leur patrimoine.

Ce patrimoine vivant ne s'arrête pas au fruit, il y a aussi l'arbre et l'inscription dans un paysage culturel, de même, il y a aussi les produits transformés comme la confiture de cerises, notre étude devra prendre en compte toutes ces dimensions.

Entrer sur un terrain en tant qu'étudiante en anthropologie travaillant autour du Patrimoine Culturel Immatériel est délicat : au niveau de la patrimonialisation du cerisier et de la cerise à Ixassou, nous avons pu remarquer que la majorité des acteurs étaient des Itsasuars, il existe peu d'intervention d'acteurs extérieurs, d'institutions « patrimonialisant », seul l'Institut Culturel Basque a participé à la création de l'espace d'évocation « Ateka ». Quant au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne, il n'a pas réalisé de mouvement

patrimonial autour de la cerise d'Itxassou<sup>1</sup>. Une autre institution, l'INAO, a été sollicitée dernièrement afin d'analyser les possibilités de mise en AOC/AOP de la cerise d'Itxassou.

A ce niveau, il est important d'évoquer la notion de patrimoine ethnologique, qui comme l'explique Laurent Sébastien Fournier dans son introduction à *La fête en héritage*<sup>2</sup> est constitué « d'un corpus de documents collectés, éventuellement inventoriés par informatique » :

*« Ce sont alors des objets, des traces matérielles d'existence dont il faut analyser l'idéologie qui a commandé leur collecte. [...] On peut dès lors, à la suite de Christian Bromberger<sup>3</sup>, avancer deux définitions concurrentes du patrimoine ethnologique. La définition « externe » vise les modes spécifiques d'existence matérielle et d'organisation sociale des groupes humains, leurs savoirs, leurs représentations du monde et les éléments qui fondent l'identité de chaque groupe et le différencient des autres ; tandis que la définition « interne » admet les objets dont le groupe social a conscience qu'ils font partie de son patrimoine »<sup>4</sup>.*

Muriel Faure, dans sa thèse « Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord », explique l'évolution de l'appropriation de la notion de patrimoine par les sciences humaines :

*« Dépassant les distinctions disciplinaires, spatiales, temporelles, techniques, les ethnologues ont proposé un regard plus pragmatique privilégiant une démarche partant du sens que des acteurs locaux donnent à certaines pratiques.[...] Progressivement s'est développée la notion de patrimoine ethnologique, recouvrant l'ensemble des modes spécifiques d'existence matérielle et d'organisation sociale des groupes qui le composent, leurs savoirs, leurs représentations du monde et, de façon générale, les éléments qui fondent l'identité de chaque groupe social et le différencient des autres. [...] l'approche anthropologique privilégie les relations que les hommes entretiennent avec l'espace et avec le temps »<sup>5</sup>.*

Notre étude va nous faire osciller entre une position « externe », une partie du travail s'inscrivant dans l'inventaire du PCI soutenu par le Ministère de la Culture et une position un peu plus « interne » dans le sens où il nous tenait à cœur d'appivoiser et d'approcher le vécu des villageois d'Itxassou autour de leur patrimoine vivant cerisier et cerise par une enquête de terrain mêlant recueil de témoignages et observations participantes. Ces changements de position pouvant s'avérer délicats. La majorité de notre étude sort du « patrimoine ethnologique externe ». En effet, l'existence et le travail important de plusieurs

---

<sup>1</sup> Entretien avec M. Olivier Ribeton, conservateur au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne, 14/03/2013.

<sup>2</sup> Laurent Sébastien FOURNIER, *La fête en héritage*, Publication de l'Université de Provence, 2005, p.9.

<sup>3</sup> Christian Bromberger, professeur d'ethnologie à l'Université de Provence.

<sup>4</sup> LS FOURNIER, *op.cit.*, p.10.

<sup>5</sup> Muriel FAURE, « Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de la patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord », Thèse de doctorat, Université Lyon II, 2000, p.14.

groupes d'acteurs itsasuars autour de ce patrimoine, nous fera centrer notre étude sur la patrimonialisation de la cerise et du cerisier par les habitants d'Itxassou pour leur communauté ainsi qu'au-delà du village. Dans la préface de l'ouvrage d'Alban Bensa, *Après Lévi-Strauss, pour une anthropologie à taille humaine*, Bertrand Richard met en garde contre le « discours de sachants évaluant toujours mieux que les personnes elles-mêmes de quoi leurs actions, désirs et frustrations sont faits [...], cela ne permet surtout plus à l'anthropologue de comprendre les raisons de l'autre, de se mettre à sa place et d'accepter en retour que la personne interrogée se mette à la sienne : l'art de la réversibilité est essentiel en anthropologie ». <sup>6</sup>

Notre étude se base, pour une part importante, sur l'enquête de terrain. Nous avons réalisé cette enquête à Itxassou de novembre 2012 à août 2013. Nous avons interviewé une vingtaine Itsasuars, certains plusieurs fois, plus d'autres de façon informelle. Marc Abelès vient questionner cette notion :

*« Le mot magique de « terrain » est indissociable de la profession d'anthropologue. Mais c'est quoi, au fait le terrain ? [...]. Comme son nom l'indique, c'est le substrat terrestre, matériel de la pensée anthropologique [...] ». <sup>7</sup> Mais « la pratique du terrain est chose complexe. Il n'y a rien d'anodin dans la rencontre entre une personne qui s'institue observateur attentif et des gens qu'il n'a, la plupart du temps, jamais directement fréquentés ». <sup>8</sup>*

Ce même auteur explique le « sous-terrain » :

*« Il serait utile d'analyser en finesse la période où l'ethnographe prend ses premiers contacts. C'est une phase essentielle où des positions se construisent dans un espace, où le non-dit pèse aussi lourd que les paroles échangées. Ce round d'observation, préliminaire obligé du terrain, permet aussi de tester ses partenaires. Personne n'est dupe de l'enjeu : il y a une demande forte de la part de l'ethnographe, l'ouverture du terrain est conditionnée par l'attitude de ses hôtes. Et ces derniers ont souvent conscience du pouvoir qu'ils détiennent. Bien plus tard, l'on mesurera, de part et d'autre, l'impact de la rencontre. Mais pour lors, quelque chose s'est produit dans ce premier contact où la présentation de soi joue un rôle déterminant ». <sup>9</sup>*

D'ailleurs, légitimement, plusieurs témoins nous ont demandé ce que nous allions faire de leurs paroles et qu'ils seraient heureux que nous réalisions un retour sur cette enquête.

La délicatesse des rencontres sur « notre » terrain tient au fait que nous nous permettons d'aller voir et de faire intrusion dans une communauté pour notre travail scientifique, d'autant que travailler autour du patrimoine et qui plus est, lié à la terre, au terroir et au territoire peut être un sujet difficile à évoquer pour certains témoins. La rencontre

<sup>6</sup> Alban BENSA, *Après Lévi-Strauss, pour une anthropologie à taille humaine*, Paris, Editions Textuel, 2010, p.10-11.

<sup>7</sup> Christian GHASARIAN (Sous la direction de), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive*, Paris, Armand Colin, 2002, p.35.

<sup>8</sup> *Ibid.*, p.38.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p.40.

des témoins est toujours une source de richesses même si elle est complexe. Il existe, en effet, un certain nombre de frontières à apaiser : il est alors primordial pour l'enquêteur d'accueillir en lui cette altérité et aussi de permettre à l'autre de comprendre la sienne : l'explication de nos origines bretonnes, le partage de souvenirs autour des cerises, la présence de nos enfants Juliette et Cyprien lors des interviews.

Christian Ghasarian évoque « le chercheur et l'Autre », pour lui :

*« Le respect de l'Autre dans sa différence n'implique pas le refus de prendre parti. Sur les voies de Pierre Bourdieu, de plus en plus d'auteurs [...] prônent le développement d'une ethnographie critique émergeant de la réflexivité et se demandant non seulement comment les choses sont, mais comment elles pourraient être. L'ethnographie critique localise la culture représentée dans un contexte historique, politique, économique, social et symbolique [...] ».*<sup>10</sup>

Parler du cerisier, de la cerise, de la confiture de cerise, de paysage et de leur patrimonialisation, c'est évoquer des vécus intimes, familiaux, collectifs autour de ce bien commun à tous les Itsasuars, c'est aussi analyser l'histoire sociale d'Ixassou et au-delà, c'est toucher du doigt la façon dont les Itsasuars souhaitent parler de leur territoire entre eux ainsi qu'aux yeux de tous et ce qu'ils souhaitent en faire.

En effet, ces petites cerises et ces cerisiers d'Ixassou sont venues ouvrir un champ d'études et de questionnements très vaste touchant les identités individuelles, les identités collectives, les interactions ; afin de tenter de répondre, il faut s'ouvrir à de nombreuses sciences humaines et sociales : l'anthropologie, l'histoire, la géographie, l'économie, le droit, les sciences politiques, la sociologie, la psychologie... Sans oublier les liens avec le religieux et l'acquisition de connaissances en botanique... Mais afin de réaliser un travail de qualité, il est capital aussi de « Briser le miroir du soi », selon l'expression de Maurice Godelier : « *la mise à distance de son « moi », du « soi » est l'une des pré-conditions mêmes du travail anthropologique. Et cette mise à distance est à refaire tous les jours. Le travail sur soi doit être permanent* ». <sup>11</sup> Ce travail réflexif, primordial, est difficile à réaliser en regard des émotions, des tiraillements, des incompréhensions que nous avons pu ressentir lors de notre enquête de terrain où existaient des dissensions entre certains groupes d'acteurs ; l'an dernier, autour de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne, nous avons déjà senti cela, pour autant, cette année, nous avons été aux prises des mêmes questionnements, il s'agit toujours d'en avoir conscience et de faire ce travail de retour sur soi.

---

<sup>10</sup> C.GHASARIAN, *op. cit.*, p.19.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p.193.

Notre travail de recherche s'est continuellement enrichi de remises en question : parfois, nous empruntons des lignes droites, bien balisées et parfois, des chemins de traverses, parfois aussi nous nous sommes perdus. Au détour de nos lectures et de notre riche enquête de terrain, plusieurs problématiques ont été mises à jour : que faut-il pour qu'une patrimonialisation fonctionne ? Pourquoi un bien commun –quelle définition d'un bien commun- mais une patrimonialisation très éclatée ? La cerise et le cerisier sont-ils des patrimoines ? Comment la cerise et le cerisier nous racontent-ils l'histoire sociale du village d'Itxassou ? Quelles sont les revendications derrière les différentes formes de patrimonialisation existantes ? Comment les Itsasuars parlent-ils de leur territoire ?...

En conséquence, notre travail ne pourra être qu'une esquisse. Nous avons choisi de nous centrer sur un questionnement primordial qui a été mis en exergue à maintes reprises et à plusieurs niveaux lors de nos enquêtes de terrain : à savoir la légitimité à patrimonialiser. En effet, sur le village, existent diverses formes de patrimonialisation du cerisier et de la cerise : trois groupes d'acteurs se dégagent (les associations Xapata, Itsasuarrak et la Confrérie de la Cerise), avec en filigrane des soutiens dans les champs du politique, du religieux, de l'économie, du patrimonial, tous veulent mettre en exergue ce bien commun. Mais chaque groupe d'acteurs ne semblent pas avoir les mêmes définitions du patrimoine et de la patrimonialisation et chacun a pris une orientation patrimoniale particulière. Ces diverses orientations montrent une patrimonialisation très éclatée du même bien commun. Ce qui nous a été donné à entendre, à voir, à sentir, à goûter, à toucher à Itxassou autour des cerisiers et des cerises : ce sont des paysages, des arbres en fleurs, des arbres avec des fruits, une fête de la Cerise et une fête de la Confrérie de la Cerise, un espace d'évocation du village, un verger-conservatoire, de la confiture... mais aussi des incompréhensions, des dissensions entre les groupes d'acteurs.

Afin d'élaborer ce mémoire, une solide enquête de terrain a donc été capitale, nous avons passé près d'un mois à Itxassou, en plusieurs moments : « *il faut croiser beaucoup de données tout en étant attentif au plus près à ce que les gens disent d'eux-mêmes et de leurs rapports aux autres. Ou pour le dire autrement, de ce que les gens disent sur ce que les autres sont par rapport à eux* ». <sup>12</sup> Marc Augé, dans son ouvrage *La vie en double* relate bien l'état d'esprit qui nous a animé tout au long de notre enquête en tant qu'apprentie-chercheuse et de nos rencontres auprès d'une vingtaine d'Itsasuars :

*« Mais la chance de l'ethnologue, c'est de ne pas se cantonner dans le milieu universitaire, par nécessité professionnelle d'abord (le choix d'un « terrain »), par goût ensuite, lorsqu'il s'abandonne aux hasards de l'espace et de la rencontre. Sans doute*

---

<sup>12</sup> Citation de Maurice Godelier, *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive*, op. cit, p.209.

*n'est-il pas seulement ethnologue alors, même si, à l'occasion, tel ou tel détail retient plus volontiers son attention, mais son métier l'a habitué à se situer, où qu'il se trouve, à mi-distance de lui et des autres, dans une position qui n'est ni de surplomb ni de fusion, plutôt celle d'un dieu d'Homère, sensible aux passions des hommes, sachant les identifier au point parfois de les partager, lucide néanmoins et au total impuissant à changer le cours des choses [...] ».*<sup>13</sup>

Notre enquête de terrain nous a aussi amené à nous promener au cœur de cet objet patrimonial vivant, de sentir les fragrances d'avril des cerisiers en fleurs, de goûter les cerises juteuses dans un joli verger du Pas-de-Roland, de toucher le bois de cet arbre...Et nous avons pu aussi participer à trois fêtes : la Fête de la Confrérie de la Cerise le 26 mai, la Fête de la Cerise le 2 juin et l'Octave de la Fête-Dieu le 9 juin dernier, ces trois fêtes mettant en représentation les divers acteurs de la patrimonialisation de la cerise et du cerisier à Itxassou. Daniel Cefaï, dans *L'engagement ethnographique*, évoque le « faire de l'ethnographie, c'est d'abord observer des activités, régulières ou exceptionnelles, en situation, plutôt que s'en tenir à des typologies préétablies et à des nomenclatures officielles, ou même à des corpus d'entretiens ou de récits biographiques ». <sup>14</sup>

Grâce à de nombreuses lectures dans des champs très différents croisées aux données ethnographiques, nous avons pu mettre en lumière quelques éléments de réponse qui sont toujours susceptibles d'être remis en question.

Si le sujet autour de la patrimonialisation du cerisier et de la cerise à Itxassou suscite de nombreux questionnements, nous avons donc choisi d'étudier la légitimité à patrimonialiser avec comme hypothèse centrale que les diverses formes de patrimonialisation repérées correspondraient aux liens que les groupes d'acteurs portent à leur etxe. L'etxe, base de la structure de la société basque pendant plusieurs siècles, la maison n'est pas réduite à une simple architecture mais elle possède tout un monde, des éléments de ce monde de l'etxe survivants encore de nos jours. Mais il ne faudrait pas réduire cette problématique de la légitimité à patrimonialiser à cette seule hypothèse. L'objet vivant cerisier est enraciné dans la terre basque, il est inscrit dans un contexte agricole, économique, territorial, patrimonial, touristique... En effet, patrimonialiser le cerisier et la cerise, c'est revendiquer ses racines, son etxe, son identité, son appartenance à un groupe mais c'est aussi revendiquer ses idées, ses conceptions de l'agriculture, de son terroir, de son territoire, de l'économie solidaire et citoyenne... et c'est aussi revendiquer ses intérêts économiques, patrimoniaux, affectifs...

---

<sup>13</sup> Marc AUGÉ, *La vie en double, Ethnologie, voyage, écriture*, Paris, Editions Payot et Rivages, 2011, p.261.

<sup>14</sup> Daniel CÉFAÏ (Sous la direction de), *L'engagement ethnographique*, Paris, Editions EHESS, 2010, p.8.

Notre travail se décompose en trois parties : la première concerne la présentation du village d'Itxassou ainsi que l'inscription de ces patrimoines dans le collectif, le familial et l'intime des Itsasuars ; la deuxième partie abordera les diverses formes de la patrimonialisation du paysage, du cerisier, de la cerise ainsi que de la confiture de cerises à Itxassou depuis les années 1990 et enfin, la dernière partie évoquera la question de la légitimité à patrimonialiser.

## 1<sup>ère</sup> PARTIE :

### UN ARBRE, UN FRUIT, UN VILLAGE : QUELS PATRIMOINES AUTOUR DES CERISIERS ET DES CERISES, AUJOURD'HUI, A ITXASSOU ?



Vue du village d'Itxassou, cerisier en fleurs, photo A-L.Briand, 14/04/2013.

## CHAPITRE 1 : QUELQUES ELEMENTS DE THEORIE AUTOUR DES NOTIONS DE PATRIMOINE ET DE PATRIMONIALISATION

Les notions de patrimoine et de patrimonialisation sont très complexes car polysémiques, elles recouvrent des définitions, des représentations, des usages très différents. Que signifient ces termes à l'ère de « cette obsession patrimoniale »<sup>15</sup> ? Il est primordial de se questionner « en une époque de probable dérive patrimoniale »<sup>16</sup>. Il s'agit de tenter d'éclaircir ces notions ; à ces fins, nous reprendrons des éléments travaillés l'an dernier enrichis de nouvelles interrogations.

### **I- Autour du patrimoine**

#### *A- Définitions et dimensions du patrimoine*

De prime abord, il faut nous arrêter sur la définition de patrimoine qui recouvre de nombreuses réalités. D'après le petit Larousse : « du latin « patrimonium, pater » : bien qui vient du père et de la mère. Par extension : bien commun d'une collectivité, d'un groupe humain, considéré comme un héritage transmis par les ancêtres ».

Guy Di Méo, professeur de géographie à Bordeaux 3 et directeur du laboratoire ADES (UM. 5185 du CNRS), dans son article « Processus de patrimonialisation et construction des territoires »<sup>17</sup>, explique :

*« Quand on porte sur le patrimoine un regard scientifique, on ne saurait échapper à l'exercice périlleux de sa définition. À ce titre, si l'on se penche sur l'étymologie du mot patrimoine, si l'on remonte jusqu'aux premières mentions écrites de son apparition dans notre langue, on le rencontre dans plusieurs textes du XII<sup>ème</sup> siècle. Il désigne alors des « biens de famille », l'ensemble des biens privés appartenant au pater familias. Ce sens premier est toujours d'actualité. Il imprègne toujours le mot et crée dans sa structure sémantique un double décalage, presque une double contradiction. En premier lieu, le même terme ne désigne-t-il pas à la fois des biens privés dont on hérite et des biens communs dont les membres d'une même entité (communauté, nation, etc.) seraient collectivement dépositaires ? En deuxième lieu, ne qualifie-t-on pas de la même façon et de manière abusive des biens concrets qui nous sont personnellement transmis et le grand patrimoine des oeuvres, des monuments, des sites, etc. ; voire, de plus en plus, des valeurs et des coutumes, des savoirs : patrimoine étendu qui fonctionne à diverses échelles (locale, régionale, nationale...) comme un système symbolique générateur*

<sup>15</sup> Henri-Pierre JEUDY, cité par Jean DAVALLON, « Comment se fabrique le patrimoine ?, *Sciences Humaines*, Hors-série n° 36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? ».

<sup>16</sup> « Le pourquoi du comment de la patrimonialisation dans un monde globalisé », article à propos du colloque des 27 et 28 août 2012 organisé par l'UNIL, <http://lelwakil.blog.tdg.ch>.

<sup>17</sup> <http://www.ades.cnrs.fr>.

*d'identité collective [...]. Dans ce principe de cession par filiation, individuelle ou collective, il apparaît que le patrimoine établit une relation verticale intergénérationnelle, une sorte de cheminement dans le temps qui se perd, inévitablement, jusqu'aux origines des groupes sociaux. Il touche de ce fait aux « mythes » fondateurs de toute entité sociale construite dans une certaine durée. Dès lors, il cristallise l'affect collectif, le religieux et le sacré. Échappant souvent aux rigueurs de l'histoire dont il intègre pourtant une mémoire très sélective, ce rapport à d'obscuras origines s'inscrit dans une certaine intemporalité. Il s'enrichit alors des vertus représentées d'une reproductibilité systématique et assurée. Il acquiert un caractère de permanence et d'éternité. Il s'avère le repère intangible et le référent emblématique des identités collectives, capable de transcender le groupe dans son actualité [...] ».*

Selon Michel Vernières : « *le patrimoine est un construit social. Il n'existe pas a priori, même s'il est élaboré à partir de biens existants, qui constituent en quelque sorte un patrimoine potentiel ou en puissance* »<sup>18</sup>.

Isac Chiva, quant à lui, s'est interrogé sur le terme de patrimoine : entre mot-slogan, vide de sens, et un véritable mot-concept polysémique<sup>19</sup>.

Les hommes sont héritiers, porteurs et transmetteurs de patrimoines. Le patrimoine a diverses dimensions : du plus intime-partagé avec peu de personnes au commun avec un grand nombre...

Le patrimoine peut être intime, familial, plus collectif, culturel. Jean Davallon, professeur de sociologie à l'Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse explique<sup>20</sup>.

*«Telle est donc la différence essentielle entre patrimoine familial et culturel : ce dernier est retiré du circuit des échanges économiques alors que le patrimoine d'une personne est précisément ce qu'elle peut vendre, échanger, donner voire détruire. Pourtant, il y a bien une démarche commune, et des liens de similitude entre les transmissions des patrimoines familial et culturel [...]. Héritier, en un double sens : un sens courant, de celui qui reçoit des choses de ses parents en héritage. Mais aussi, en un sens quasi patrimonial, de celui qui porte un autre regard sur des objets qui lui paraissent traduire un aspect particulier de sa relation avec le disparu. [...]. D'un côté, le patrimoine comme ensemble des biens dont on peut hériter ; de l'autre, le patrimoine comme ce que l'on juge devoir garder [...]. La transmission s'opère à partir de ceux qui reçoivent et non de ceux qui donnent ».*

---

<sup>18</sup> Michel VERNIERES, « Patrimoine, patrimonialisation, développement local : un essai de synthèse pluridisciplinaire », <http://www.gemdev.org>.

<sup>19</sup> Cité dans la thèse de Muriel FAURE, « Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord », 2000, Université Lyon II.

<sup>20</sup> Jean DAVALLON, « Comment se fabrique le patrimoine ? », *Sciences Humaines*, Hors-série n°36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? ».

## *B- Les différents patrimoines*

De plus, le patrimoine peut être culturel matériel, culturel immatériel, naturel, rural, urbain... L'ouvrage de Dominique Audrerie, « Petit vocabulaire du Patrimoine culturel et naturel »<sup>21</sup> pose les définitions des différents types de patrimoines, celles-ci sont enrichies de données d'institutions nationales, européennes et de l'UNESCO.

### *Le patrimoine naturel*

Le patrimoine naturel englobe toutes les richesses de notre environnement, en particulier les plus menacées de disparition.

### *Le patrimoine culturel*

Le patrimoine culturel correspond à l'œuvre de l'homme au fil des siècles.

### *Le patrimoine matériel et immatériel*

Les instances européennes et internationales ont affirmé à de nombreuses reprises que le patrimoine ne se limite pas aux biens matériels, meubles, immeubles, sites, nature. Il intéresse aussi les éléments immatériels comme les langues, les coutumes, les savoir-faire...

Un autre auteur, Michel Vernières, explique que les patrimoines matériels et immatériels interagissent<sup>22</sup>. Selon lui, « *le patrimoine immatériel est strictement associé au patrimoine matériel, dont il se distingue toutefois par la volatilité ou fragilité de ses composantes [...] »*.

### *Le patrimoine vivant*

La notion de patrimoine vivant rappelle combien le patrimoine culturel et plus encore naturel exigent d'être pris en compte au quotidien et pas seulement conservés. Pour remplir pleinement son rôle, il doit être considéré et trouver sa place dans l'environnement. Sinon, il risque irrémédiablement de se dégrader et de disparaître.

---

<sup>21</sup> Dominique AUDRERIE, *Petit vocabulaire du Patrimoine culturel et naturel*, Editions Confluences, 2003, 68p.

<sup>22</sup> M. VERNIERES, *op. cit.*

### Le paysage culturel

L'UNESCO retient la notion de paysage culturel. Résultat de l'ouvrage combiné de la nature et de l'homme, le paysage culturel illustre l'évolution de la société et des établissements au cours des âges, sous l'influence des contraintes et des atouts par leur environnement naturel, sans oublier les forces sociales, économiques et culturelles successives.

Ces différentes définitions, dimensions et types de patrimoines évoqués étaient importantes à poser avant d'entrer dans notre sujet basque ; par rapport à ce dernier, il est intéressant d'observer ce que l'Institut Culturel Basque dit du patrimoine basque (source site internet Eke)<sup>23</sup> :

*« Le patrimoine va bien au-delà des monuments et objets mobiliers, au-delà du capital immobilier, foncier et financier légué par nos ancêtres [...]. Il englobe tous les savoir-faire (connaissances, techniques, faits et gestes quotidiens), les savoir-dire (langue, « mythes », légendes, toponymes et toutes autres traditions orales), les pratiques sociales (jeux et sports, fêtes, gastronomie) et les productions artistiques (chants, théâtre, danses, arts plastiques, littérature).*

*Les spécificités géologiques et paysages, les écosystèmes, le climat, la faune, la flore, les richesses du sol et du sous-sol font aussi partie du patrimoine que chaque génération a à gérer.*

*Le patrimoine est constitué de tous ces éléments matériels et immatériels qui fondent l'identité d'un groupe humain et le différencient d'un autre.*

*De l'archéologie en passant par le patrimoine oral et maritime, l'environnement et l'architecture, nous vous proposons un avant-goût de tout ce qui constitue la richesse de notre culture ».*

Lors de nos interviews, il a été souvent question de patrimoine : si pour certains de nos témoins rencontrés « *le terme patrimoine ne veut rien dire, c'est une construction* », pour d'autres, le mot patrimoine se réfère nécessairement aux biens hérités des parents et transmis aux enfants dans le cadre de l'etxe, la maison basque, pour d'autres encore, le patrimoine a une dimension villageoise... ou plus intime. Au final, chaque habitant d'Itxassou, a sa propre définition, sa représentation du terme patrimoine, en fait son propre usage suivant aussi son appartenance à tel ou tel groupe social, tel ou tel groupe d'acteurs de la patrimonialisation.

Notre étude mettra en lumière les rapports entre les définitions et les dimensions du patrimoine et les formes de patrimonialisation présentes autour des cerises et des cerisiers à Itxassou selon les acteurs.

---

<sup>23</sup> <http://www.eke.org>.

## II- Les processus de patrimonialisation : passage d'un objet à un patrimoine

### A- *La patrimonialisation, un processus identitaire*

Tout objet –matériel ou immatériel- est donc patrimonialisable mais tout objet n'est pas patrimonialisé, des sélections s'opèrent. L'objet patrimonialisé, entré dans le patrimoine, est le résultat d'une production sociale avec diverses finalités idéologiques, politiques, économiques...Comment s'opère cette sélection et pourquoi? Pourquoi patrimonialiser tel objet et pas tel autre ? Le choix de patrimonialiser un objet et pas un autre, permet à un groupe qui porte ce projet de faire valoir un point de vue face à d'autres groupes et cela n'est pas dénué de conflits<sup>24</sup>. Il s'agit là de la question d'identité d'un groupe par rapport à un autre groupe.

Emmanuel Amougou, dans *La question patrimoniale. : de la patrimonialisation à l'examen des situations concrètes*, donne une définition de la patrimonialisation :

*« La patrimonialisation pourrait ainsi s'interpréter comme un processus social par lequel les agents sociaux (ou acteurs si l'on préfère) légitimes entendent par leurs actions réciproques, c'est-à-dire interdépendantes, conférer à un objet, à un espace (architectural, urbanistique ou paysager) ou à une pratique sociale (langue, rite, « mythe », etc...) un ensemble de propriétés ou de « valeurs » reconnues et partagées d'abord par les agents légitimés et ensuite transmises à l'ensemble des individus au travers des mécanismes d'institutionnalisation, individuels ou collectifs nécessaires à leur préservation, c'est-à-dire à leur légitimation durable dans une configuration sociale spécifique »<sup>25</sup>.*

Tandis que Vincent Veschambre évoque dans l'article « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace », les mobilisations plus ou moins conflictuelles liées aux processus de patrimonialisation :

*« Pour qu'un héritage soit patrimonialisé, il faut nécessairement un évènement déclencheur qui remette en cause son usage antérieur et/ou sa conservation : arrêt d'une activité, changement de propriétaire, projet de démolition... Apparaissent alors des points de vue différents sur le traitement de cet héritage et des intérêts contradictoires quant à l'usage de cet espace. [...] Le processus de patrimonialisation est fréquemment associé à des formes de mobilisation voire de conflictualité. Si la notion de patrimoine est associée à celle de « bien commun », la construction de celui-ci est rarement consensuelle mais portée par certains groupes en particulier, qui cherchent à faire valoir un point de vue, un intérêt particulier »<sup>26</sup>.*

---

<sup>24</sup> Vincent VESCHAMBRE (Maître de conférences à l'Université d'Angers), « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace ». Source : <http://www.cafe-geo.net>.

<sup>25</sup> Emmanuel AMOUGOU, *La question patrimoniale : de la « patrimonialisation » à l'examen de situations concrètes*, Paris, l'Harmattan, 2004, p.25.

<sup>26</sup> Vincent VESCHAMBRE, *op. cit.*

De même, Henri-Pierre Jeudy, sociologue, dans l'article « Patrimonialisation et crise des identités », écrit : « *Je pense d'emblée que c'est dans le cadre de la patrimonialisation, que se pose et s'exacerbe la crise des identités culturelles, si l'on peut appeler cela une crise, car ce mot est utilisé dans des sens divergents et parfois confus* »<sup>27</sup>.

### *B- Contexte de patrimonialisation*

Un autre chercheur, Jean Davallon, a mis en lumière les diverses étapes de la patrimonialisation : il évoque la découverte de l'objet comme trouvaille, la certification de l'origine de l'objet, l'établissement de l'existence du monde d'origine, la représentation du monde d'origine par l'objet, la célébration de la trouvaille de l'objet par son exposition et enfin l'obligation de transmettre aux générations futures. Il y a là aussi une notion d'avant et d'après : une découverte est réalisée ou une redécouverte s'il y a eu une rupture dans la transmission du patrimoine qui existait par le passé, à la suite de cette trouvaille ou retrouvaille, le processus de patrimonialisation peut s'effectuer.

Quant à Guy Di Méo<sup>28</sup> :

*« Il n'existe pas de processus de patrimonialisation sans acteurs collectifs (actants) ou individuels. Inversement, ceux-ci ne peuvent rien, ou presque, sans un minimum d'idéologie ambiante, favorable à l'intervention patrimoniale. Au total, le processus patrimonial résulte de l'interaction dynamique et dialectique d'acteurs et de contextes, à la fois sociaux, culturels et territoriaux ».*

Ces divers éléments, choisis en lien avec la patrimonialisation étaient à expliquer et à poser de prime abord, ils seront de solides références pour notre travail. Chaque patrimonialisation étant singulière, nous allons voir dans la partie suivante les particularités de la patrimonialisation d'un objet de la nature et de la culture, l'objet vivant.

---

<sup>27</sup> Henri-Pierre JEUDY, « Patrimonialisation et crise des identités », <http://www.crdp.ac-paris.fr>.

<sup>28</sup> Guy DI MEO, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires » in colloque « Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser », Poitiers-Châtelleraut, 2007.

### III- Les particularités de la patrimonialisation du vivant

#### A- *Le vivant, une catégorie patrimoniale entre le biologique et le social, entre la nature et la culture*

Le patrimoine vivant regroupe les plantes, les animaux, les paysages ainsi que, plus récemment, les produits agricoles et alimentaires locaux et traditionnels nommés produits du terroir.

Dans l'article, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », Laurence Bérard et Philippe Marchenay écrivent :

*« Le vivant domestique se présente comme un lieu d'articulation très riche entre le biologique et le social. Une race animale, une plante cultivée, un produit tel qu'une charcuterie ou un fromage sont l'aboutissement d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'observations, d'ajustements à mettre en relation avec la représentation que l'on s'en fait. Ce sont des objets très investis. Le vivant évolue et fait interférer de nombreux facteurs. Il autorise des manipulations de tous ordres, de toute nature et à toute échelle. Les modalités de reproduction ne sont pas les mêmes selon que l'on ait affaire à un végétal, un animal ou un fromage »<sup>29</sup>.*

Le patrimoine vivant est diversifié, évolutif, éphémère, aléatoire, entre autres. Il possède un important potentiel d'évolution ainsi que de variabilité. Mais sa durée de vie est aussi limitée. Les nombreux savoir-faire apparentés permettent de le modeler ainsi que de le conserver. Ces savoir-faire doivent se renouveler afin d'assurer la reproductibilité des systèmes de production.

Le patrimoine végétal ainsi que les produits du terroir issu de ce dernier que nous analysons dans ce mémoire renvoie à de nombreux questionnements complexes. La cerise et le cerisier étudiés sont plantés, enracinés dans une terre, un terroir, un territoire particulier. Le patrimoine vivant se situe entre la nature et la culture, le cru et le cuit, l'intervention plus ou moins importante de la main de l'homme : dans ce mémoire nous parlerons à la fois du cerisier, de la cerise ainsi que des produits dérivés, principalement de la confiture de cerises.

---

<sup>29</sup> Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in POULOT D., *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, p.159-170.

## *B- La patrimonialisation du vivant*

Comme nous l'avons évoqué précédemment, les mobilisations des différents acteurs autour de la patrimonialisation sont plus ou moins conflictuelles. Tout patrimoine est associé à un espace : « *En effet, invoquer le patrimoine, c'est s'inscrire dans une logique territoriale d'investissement, de défense, de valorisation et d'identification* »<sup>30</sup>. Déjà en 1995, Guy Di Méo évoquait que le patrimoine entretenait une parenté conceptuelle avec le territoire<sup>31</sup>.

Travailler autour des cerisiers, des cerises et de la confiture de cerises, patrimoines vivants, nous enracinent concrètement dans les notions de terroir et de territoire qu'il est primordial de définir.

### Terroir

Dans le Robert, le terroir désigne une étendue limitée de terre considérée du point de vue de ses aptitudes agricoles. Dans son article, « Terroirs et produits du terroir », Philippe Gillet<sup>32</sup> évoque la définition de terroir du géographe Pierre George, à savoir « *un ensemble de terres travaillées par une collectivité sociale unie par des liens familiaux, culturels, par des traditions plus ou moins vivantes de défense commune et de solidarité de l'exploitation* ».

P. Gillet explique aussi qu'actuellement, le pouvoir d'évocation du terme terroir est élargi :

*« Devenu tout à la fois une valeur refuge authentique et le lieu commun de nostalgies diverses, le terroir est avant tout identifié aux produits qui en sont issus, pour lesquels il devient un signe tangible de qualité, voire même un véritable label [...] Ce milieu n'est un terroir que parce que les hommes qui y vivent ont patiemment fabriqué leur territoire au cours des siècles passés et continuent de le faire aujourd'hui »*<sup>33</sup>.

### Territoire

La notion de territoire suscite de nombreux débats au sein de la communauté des géographes et au-delà. Jean-Marc Fournier<sup>34</sup> cite Roger Brunet, géographe, dans son article « Géographie sociale et territoires, de la confusion sémantique à l'utilité sociale ? » : « *Le territoire est à l'espace ce que la conscience de classe est à la classe, quelque chose que l'on intègre comme partie de soi, et que l'on est donc prêt à défendre* ».

---

<sup>30</sup> Vincent VESCHAMBRE, compte-rendu de la table ronde autour des Conflits patrimoniaux et environnementaux, 8/11/1999, in Colloque « Regards croisés dans le Monde à la fin du XXème siècle », Paris, Sorbonne.

<sup>31</sup> Cité par V. Veschambre, *op. cit.*

<sup>32</sup> Philippe GILLET, professeur agrégé d'histoire et directeur de l'IFRAC, Institut français de formation et de recherche sur les Arts Culinaires.

<sup>33</sup> P. GILLET, « Terroirs et produits du terroir », <http://www.ifrac.com>

<sup>34</sup> Jean-Marc FOURNIER, géographe, Maison de la recherche en sciences humaines, Université de Caen.

J-M. Fournier dégage plusieurs sens au mot territoire, à savoir : de prime abord, le territoire correspond à tout ce qui a trait à l'espace en lien avec un enracinement historique et une identité ; il existe aussi un sens géopolitique, le territoire est un espace contrôlé et borné ; enfin, un autre sens fait correspondre le territoire à un espace approprié et support d'identité individuelle et/ou collective.

Les différents groupes d'acteurs engagés à Itxassou autour de la patrimonialisation des cerisiers, des cerises et des produits du terroir dérivés parlent, à leur façon, d'être à leur terre, à leur terroir ainsi qu'à leur territoire ; en conséquence, l'étude de ce patrimoine vivant amènera de nombreuses questions autour des enjeux de pouvoir, de la place de chaque acteur dans sa famille, dans sa communauté villageoise ainsi que des luttes territoriales identifiables derrière les conflits patrimoniaux, entre autres. Ces luttes pourront être portées et ressenties à divers niveaux du collectif : groupes d'acteurs, familles mais aussi au cœur de l'intime.

Dans nos interviews, nous avons très souvent évoqué ces notions de patrimoine et de patrimonialisation, les témoins, aussi, utilisaient fréquemment le terme de patrimoine en parlant de la cerise. De plus, la cerise est présente à la fois dans des patrimoines familiaux et à la fois dans des patrimoines collectifs et intimes. Dans notre travail, nous utiliserons le terme de « patrimoine » dans « patrimoines familiaux » dans le sens de la première acception de la définition, tandis que « patrimoine » dans patrimoines collectifs et intimes sera utilisé à partir du moment où de façon individuelle et collective, de nombreux Itsasuars sont entrés dans des mouvements de patrimonialisation à la suite de ruptures au niveau de l'objet cerise. Pour la période avant les patrimonialisations, nous emploierons les termes de bien commun et de vécu commun.

En conclusion de ce chapitre, nous allons laisser parler les Itsasuars. La majorité des Itsasuars rencontrés établit un lien entre les objets cerise/cerisier et le patrimoine : par exemple, pour Mme Marie-Françoise Regerat<sup>35</sup> « *oui, c'est un patrimoine, très fort chez les Itsasuars* », de même, pour M. Gilbert Etcheverry<sup>36</sup> « *oui, quand même, c'est un patrimoine* » ainsi que pour M. Emile Harispourou<sup>37</sup> « *vraiment la cerise à Itxassou, ce n'est pas du*

---

<sup>35</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, productrice de cerises, adhérente aux associations Xapata et Itsasuarrak, 26/04/2013 par Anne-Laure Briand, (cf. Fichier n°1 du DVD).

<sup>36</sup> Interview de M. Gilbert Etcheverry, menuisier à la retraite et conseiller municipal à Itxassou, le 9/02/2013 par A-L.Briand, (cf. Fichier n°2 DVD).

<sup>37</sup> Interview M. Emile Harispourou, pâtissier à Krakada et producteur de cerises, 4/01/2013 par A-L.Briand, (cf. Fichier n°3 DVD).

*folklore, on a retrouvé beaucoup de photos » , Mme Mirentxu Elissalde<sup>38</sup> nous a, quant à elle, évoqué à la fois ses liens affectifs à la cerise, les liens avec son patrimoine familial ainsi que les liens avec le territoire : « très vite est venue une question de territoire, on est chauvin ici, cerise d'Itxassou et pas d'ailleurs » tandis que pour Mme Geneviève Salaberry<sup>39</sup>, « ce patrimoine ne serait pas si bien ancré, pas chez tous, il y aurait une identification naturelle chez les vieux d'ici et pour les gens de l'extérieur, le village d'Itxassou serait le pays de la cerise ».*

---

<sup>38</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, productrice de cerises et créatrice de confitures, 11/ 03/2013, par A-L.Briand, (cf. Fichier n°4 DVD).

<sup>39</sup> Entretien avec Mme Geneviève Salaberry, restauratrice retraitée et ancienne propriétaire de l'hôtel du Chêne à Itxassou, 26/04/2013 par A-L.Briand.

## CHAPITRE 2 : UN ARBRE ET UN FRUIT DANS LA TERRE ITSASUAR

Au détour de nos enquêtes de terrain à Itxassou, nous avons pu approcher les différentes dimensions de la cerise : du fruit du cerisier planté dans la terre itsasuar, terre d'une exploitation agricole, d'un lieu public, d'un lieu associatif, d'un jardin... aux cerises « d'ailleurs » à la Fête de la Cerise ainsi que dans certains pots de confiture. Cette cerise est aussi de telle ou telle variété, a été greffée sur un porte-greffe dit franc, autochtone, du merisier de la forêt d'Itxassou mais le plus souvent a été métissée sur un porte-greffe allochtone... La cerise A Itxassou et D'Itxassou. Ces variations se retrouveront tout au long de ce mémoire et reprennent notre problématique autour des liens à la terre, à l'exte des divers acteurs de la patrimonialisation de la cerise.

### **I- Présentation du village d'Itxassou/Itsasu**

#### *A- Eléments de géographie*

Le village d'Itxassou se trouve dans la province du Labourd au Pays Basque français, dans le département des Pyrénées Atlantiques. Ce village est rattaché à la Communauté de communes Errobi, dans le canton d'Espelette. Les communes les plus proches sont Cambo-les-Bains, Espelette, Louhossoa, Halsou, Larressore et Bidarray. De par la situation en plein cœur du Pays Basque de ce village rural, nous retrouverons au cours de ce mémoire des éléments liés à l'histoire politique, religieuse, agricole.

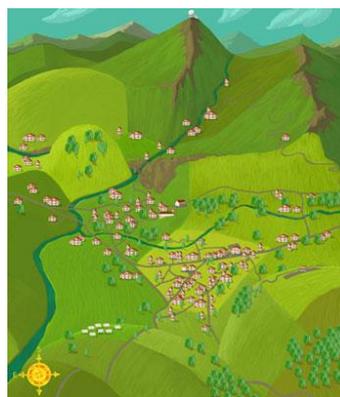


La superficie d'Itxassou est de 3937 hectares (39.37 km<sup>2</sup>) avec une altitude minimum de 31 mètres et un maximum de 924 mètres.

Le village est situé au pied des Monts Urzumu, Mondarrain et Artzamendi et est traversé par la Nive et par ses affluents. Il offre des paysages de plaines et de vallées mais aussi de montagnes ; il est situé à la frontière de la Basse-Navarre française et de la Communauté forale de Navarre.



40



41

Le village est très étendu et réparti en 11 quartiers<sup>42</sup> : si les sites internet de la mairie d'Itxassou et de l'espace d'évocation Ateka<sup>43</sup> nous donnent d'importantes informations quant à ces quartiers ; la visite de cet espace est forte intéressante de même que l'itinéraire de balade dans le verger-conservatoire sont aussi des sources afin de connaître ces quartiers. Mais le plus agréable demeure de s'y balader, d'aller voir ces paysages si différents, de suivre le cours de la Nive, de prendre la route en lacets qui mène à la frontière... et de suivre les diverses balades proposées par le cerisier-guide d'Ateka...

### Basseboure/Basaburu

Niché au pied des versants d'Atharri et d'Ursumu, ce quartier est le trait d'union avec le village d'Espelette dont un quartier limitrophe porte le même nom.

<sup>40</sup> Panneau des 11 quartiers d'Itxassou, posé près de l'hôtel du Chêne, quartier de l'église, photo A-L.Briand, 1/01/2013.

<sup>41</sup> Panneau représentant les 11 quartiers, espace d'évocation Ateka, <http://www.ateka.eu>.

<sup>42</sup> Présentation des 11 quartiers par la mairie d'Itxassou, <http://www.itxassou.fr>.

<sup>43</sup> Espace d'évocation Ateka, <http://www.ateka.eu>.

Les quartiers Laxia, Ortzia et Berandotz se situent en direction du mont Artzamendi et de la frontière après la traversée des gorges du Pas de Roland et des captages du Laxia. Sans oublier le col Mehatse et ses vestiges proto-historiques.

#### Errobi

Ce quartier s'étend le long de la Nive. L'église, rehaussée au 17ème siècle, est probablement plus ancienne. Elle est sous le patronage de Saint Fructueux, son cimetière et ses stèles discoïdales témoignent de l'art funéraire Basque.

#### Gerasto

Il est situé au pied du Mondarrain et du Pic d'Ezkandrai et offre une vue imprenable sur la vallée de la Nive, le fronton est le point de ralliement du quartier Gerasto.

#### Gibelarte

Ce quartier s'étire le long de la Nive en direction de Bidarray.

#### Izoki

Ce quartier est resté longtemps difficile d'accès. C'est en 1921 qu'une nacelle à manivelle a permis la traversée de la Nive. Cette nacelle fut remplacée par une passerelle de bois qui permit ainsi le franchissement.

#### La place/Plaza

Suite au passage dévastateur des troupes napoléoniennes en déroute en 1813-1814, la majorité des maisons fut rénovée. Aujourd'hui, le fronton accueille les « pelotaris du village » et des spectacles divers organisés lors des fêtes.

#### Olhasur/Olazor

Ce quartier situé face au Mont Arrokgaray surplombe la vallée. Ce fut un quartier longtemps accessible uniquement par bateau. Un pont fut construit en 1844 et balayé par une inondation en 1913.

#### Panecau/Panekau

C'est un quartier économique en développement, on y recense diverses activités marchandes et artisanales. Des mines d'or ont été trouvées dans le camp de « César ». Ce camp aurait existé à l'époque des Celtes.

L'ouvrage de Monique et Francis Rousseau « Itxassou. Promenades <sup>44</sup> » aborde la configuration en quartiers du village. Il commence par : « *De tous temps à l'écart des grandes routes, Itxassou comme beaucoup de villages basques, disperse ses maisons à travers la campagne. Il n'existe pas ici de noyau central, de regroupement général autour d'un seul bâtiment, église ou mairie, mais plusieurs centres d'intérêts* ».

En effet, les maisons étaient regroupées par quartier, disséminées sur toute la commune ; il existait des fermes et des métairies vers le bas du village puis les bordes ou bergeries associées aux fermes, plus haut ; les activités agro-pastorales étaient importantes à Itxassou. Jusque dans les années 1960, certaines maisons envoyaient leurs troupeaux dans leurs bordes situées sur les massifs du Mondarrain et de l'Artzamendi.



Il existait, par le passé, une alternance entre les maisons mais aussi entre les quartiers au niveau politique, pendant les fêtes<sup>46</sup>, moments où le village se mettait en représentation. Actuellement, il reste quelques fragments de l'alternance, de la présence des divers quartiers dans l'organisation du village ainsi qu'au cœur de certaines fêtes, nous en reparlerons.

Il était important de poser quelques repères de l'organisation spatiale du village d'Itxassou.

### *B- Vivre à Itxassou*

Itxassou est un village rural, situé entre les villes de la côte basque et l'intérieur des terres, dans un entre-deux. Au dernier recensement publié en 2012, il y avait 2103 habitants

<sup>44</sup> Monique et Francis ROUSSEAU, *Itxassou. Promenades*, Biarritz, Atlantica, 1<sup>ère</sup> édition 1982, réédition 2000, 212p.

<sup>45</sup> Panneau représentant l'habitat et les activités agro-pastorales, Photo A-L.Briand, 1/01/2013.

<sup>46</sup> A ce sujet, article de Xabier ITCAINA « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque », *Biblid* (1137-439 X (2004), 26 ; 315-336), <http://www.euskomedia.org>.

avec une densité de 53,42 hab/km<sup>2</sup><sup>47</sup>. Aux côtés d'agriculteurs dynamiques, autour de la production de fromage de brebis AOC Ossau-Iraty, de piment d'Espelette AOC (une partie du territoire d'Itxassou ayant l'appellation), de production de cerises, entre autres. Une enquête réalisée en décembre 2007 par Laure Murat<sup>48</sup> reprend les chiffres du recensement agricole de 2000, il existait 102 exploitations sur la commune en 2007. La commune compte aussi 96 entreprises de type artisanal ou industriel<sup>49</sup>. De même, le secteur associatif est très développé (existence de 46 associations itsasuars), autant au niveau des activités culturelles que sportives, à côté de celles-ci, existent aussi des collaborations pour la promotion du terroir. Tout le tissu associatif rend compte de l'importance de la culture basque (cours de langue, apprentissage des danses, des makilari, pelote...) mais aussi de l'ouverture sur toutes les cultures comme en témoigne depuis 18 ans le Festival de création en Pays Basque Errobiko Festibala<sup>50</sup>.

Diverses manifestations festives rythment l'année : autour du sport, de la culture, de l'agriculture, du religieux...

Lors de nos différentes interviews, nous avons eu l'occasion de rencontrer plusieurs conseillers, d'anciens conseillers municipaux ainsi que des proches<sup>51</sup>, ils nous ont évoqué les nombreux changements du village : augmentation de la population et installation de personnes non originaires d'Itxassou, évolution de la physionomie des rues avec l'attribution de numéros aux maisons... De plus, nous avons aussi rencontré une des secrétaires de mairie Mme Eliane Jaureguiberry<sup>52</sup>, avec laquelle nous avons discuté des divers projets et soutiens communaux dont le projet Ateka, le verger-conservatoire, le projet de relance de la filière cerises et les retombées actuelles. Le maire actuel M. Roger Gamoy tient une place à chacune des manifestations autour de la cerise, nous y reviendrons.

Au niveau du religieux, nous avons pu rencontrer l'Abbé Joachim Jauregui<sup>53</sup>, curé de la paroisse St Michel Garicoïts du Labourd dont l'église St Fructueux d'Itxassou fait partie, il nous a expliqué les difficultés à fidéliser les paroissiens, surtout les jeunes. Selon lui, les églises ne sont surtout remplies qu'aux enterrements et à la Toussaint, il existe la même

---

<sup>47</sup> <http://www.conseil-general.com>.

<sup>48</sup> Laure MURAT, « Présentation de l'activité agricole et pastorale des communes de Bidarray et d'Itxassou », décembre 2007, <http://www.gis-id.64.fr>.

<sup>49</sup> <http://www.itxassou.fr>.

<sup>50</sup> <http://www.errobikofestibala.fr>.

<sup>51</sup> M. Gilbert Etcheverry, M. Michel Cachenaut, Mme Marie-Françoise Regerat (dont le père avait été maire), Mme Mirentxu Elissalde (dont la mère est une ancienne conseillère).

<sup>52</sup> Interview Mme Eliane Jaureguiberry, secrétaire de mairie à Itxassou, 8/02/2013, par A-L.Briand, (cf. Fichier n°5 DVD).

<sup>53</sup> Interview de M. l'Abbé Joachim Jauregui, 12/03/2013, par A-L.Briand, (cf. Fichier n°6 DVD).

baisse de fréquentation que dans les autres régions. Il était heureux que la Fête-Dieu perdure à Itxassou.

Dans la suite de notre mémoire, nous mettrons en exergue des éléments de l'histoire sociale (passée et actuelle) d'Itxassou par l'entrée du jeu des acteurs autour des diverses formes de la patrimonialisation de la cerise et du cerisier.

Dans cette partie, nous souhaitons aborder quelques éléments afin de poser le cadre spatio-temporel de notre étude : nous sommes venus à Itxassou de début novembre 2012 à fin juin 2013, rencontrer de nombreux témoins, visiter plusieurs fois l'espace Ateka et écouter les témoignages d'Itsasuars<sup>54</sup> présentés dans ce lieu, nous nous sommes aussi intéressés à plusieurs manifestations festives la Fête de la Cerise, la Fête de la Confrérie de la Cerise, l'Octave de la Fête-Dieu et enfin nous avons fait de longues balades dans les quartiers du village et au cœur du verger-conservatoire aux divers moments du cycle de la cerise.

## **II- Éléments de botanique et de biologie**

Du noyau planté aux diverses étapes du greffage, plantation, pousse, bourgeonnement, frondaison, floraison, fructification, cueillette des cerises... Le cerisier et la cerise passent par divers états selon les saisons et le cycle recommence...

### *A- Autour du cerisier*

*« Le cerisier est bien plus qu'un arbre ordinaire. C'est un pourvoyeur de petits bonheurs. En forêt, il élabore un bois précieux, c'est le merisier. Dans les parcs et jusqu'aux bords de la Maison-Blanche, il égaie le paysage de son exubérante floraison, c'est le cerisier venu du Japon. Dans nos jardins, il dispense son ombre généreuse mais il offre surtout ses chères cerises. La seule vue d'un panier de cerises rougies par le soleil printanier, gorgées de jus, cueillies avant le repas, est déjà une sensation réjouissante. Et pour prolonger le temps des cerises, elles se mêlent à une multitude de préparations culinaires, pour le plus grand bonheur de nos palais » (Nathalie Tordjman)<sup>55</sup>.*

---

<sup>54</sup> Recueil des témoignages d'Itxassou/Itasuarren orroitzapenetan barna, Aldudarrakbideo.

<sup>55</sup> Nathalie TORDJMAN, *Le cerisier et le merisier*, Paris, Actes Sud, 1999, 93p.

### Espèces de cerisiers

Les cerisiers domestiques font partie de la famille des Rosacées et proviennent de deux espèces sauvages : *Prunus avium* et *Prunus cerasus*, ce dernier est en fait lui-même un croisement entre *Prunus avium* et *Prunus fruticosa*<sup>56</sup>.

#### PRUNUS AVIUM :

Appelé cerisier des oiseaux ou merisier, il est originaire d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord. Cette espèce a donné naissance aux cerisiers à chair douce, guigniers (chair tendre) et bigarreaux (à chair ferme)<sup>57</sup>. Les arbres sont de grande taille, jusqu'à 15m, possèdent peu de ramifications. Les feuilles sont grandes et pendantes.

#### PRUNUS CERASUS :

Originaire du Caucase et d'Europe de l'Est, il donne des cerises acides, griottes, à jus coloré et amarelles à jus incolore. Les arbres sont de taille moyenne à petite, très ramifiés avec de petites feuilles dressées.

### Besoins du cerisier

Le cerisier est un arbre très rustique. Il s'accommode de toutes les expositions. Sa résistance au froid est de l'ordre de -30°. Par contre, sa floraison peut être détruite à -2°. Au niveau des sols, ils conviennent presque tous sauf les terrains lourds, argileux, compacts et imperméables ; en effet, le cerisier craint beaucoup l'asphyxie racinaire par excès d'humidité, il est alors primordial de drainer ou de planter sur une butte de terre. Ses besoins en eau sont moins importants que d'autres espèces fruitières du fait que les récoltes s'effectuent avant les fortes chaleurs de l'été.

### Greffage et plantation des cerisiers

Utilisée depuis l'Antiquité, la technique de greffage est très fréquente afin de multiplier les variétés d'arbres fruitiers ; en effet, la greffe sur porte-greffe permet souvent d'obtenir des fruits plus gros et plus savoureux et ce, plus rapidement qu'un arbre issu de semis ou bouturé, poussant sur ses propres racines.

---

<sup>56</sup> Evelyne LETERME, *Les fruits retrouvés, Histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*, Editions du Rouergue, 1995, p.57.

<sup>57</sup> *Ibid.*

L'intérêt de la greffe est d'associer les caractéristiques du porte-greffe et celles du greffon afin d'optimiser la fructification. Le porte-greffe apporte l'adaptation au sol et au climat, entre autres, tandis que le greffon apporte la variété de fruits que l'on souhaite.

Il existe différents types de greffes : en fente, en écusson, en couronne, à l'anglaise... Le plus souvent, pour les cerisiers, ce sont les greffes en fente ou en écusson qui sont utilisées, nous avons pu voir, dans le passé, ce travail auprès d'agriculteurs bretons.

A Itxassou, les cerisiers pouvaient être greffés soit sur des arbres-francs (merisiers trouvés dans la forêt) soit sur des porte-greffes de type Maxma Delbard 14<sup>58</sup>, plusieurs essais avaient été réalisés, auparavant, sur d'autres porte-greffe, mais c'est ce porte-greffe nanifiant qui donne de meilleurs résultats.

A la suite de la greffe, il s'agit de faire prendre la forme souhaitée à l'arbre au fur et à mesure de sa croissance : forme en demi-tige, en gobelet, en éventail<sup>59</sup>.

Enfin, il est important de choisir le lieu de plantation : en effet, s'il existe des variétés de cerisiers autofertiles, d'autres variétés ne peuvent être fécondées que par certains pollens. La pollinisation inter-variétés est assurée par le vent et les abeilles. L'arbre pollinisateur doit se trouver dans un rayon d'environ 25m de celui à polliniser<sup>60</sup>.

La visite du verger-conservatoire d'Itxassou est très intéressante à bien des égards : en effet, une pépinière s'y trouve, de même que de jeunes cerisiers ; nous évoquerons ce lieu lorsque nous parlerons des diverses formes de patrimonialisation par l'association de producteurs de cerises Xapata.

## *B- Autour de la cerise*

*« D'année en année, au fil des saisons, nous redécouvrons les fruits, sans surprise – leur saveur est à jamais inscrite dans notre mémoire - et avec émerveillement – la sensualité se révèle plus forte que le souvenir. D'autant que le fruit flatte non seulement le goût mais aussi l'œil, l'odorat, le toucher [...]. Chaque fruit a pour celui qui le consomme, son identité : sa chair, son goût et sa texture en bouche, son arrondi et sa chaleur en main »<sup>61</sup>.*

---

<sup>58</sup> Interview de M. Xan Estevecorena et de Mme Maryse Cachena, producteurs de cerises à Itxassou, 12/03/2013, A-L.Briand.

<sup>59</sup> Louis-Paul ROUSSEAU, *Le cerisier, culture, taille, variété, la culture familiale*, Paris, Editions Rustica, 1996, p.21-24.

<sup>60</sup> *Ibid.*, p.25.

<sup>61</sup> Emmanuel GUIGNOUX, Antoine JACOBSON et aln, *L'ABCdaire des fruits*, Paris, Flammarion, 1997, p.3.

Le fruit est l'aboutissement de l'évolution de la fleur après sa fécondation. De façon cyclique, chaque année, la floraison des cerisiers a lieu au printemps tandis que la fructification intervient à partir de la mi-mai jusqu'en juillet suivant les variétés et les régions.

### La fleur de cerisier

La fleur est un organe complexe au sein duquel s'exprime la sexualité végétale ; c'est aussi le berceau dans lequel se développera le fruit<sup>62</sup>. La fleur de cerisier est composée de sépales verts qui protègent la fleur en bouton contre les agressions et de pétales blancs ou blanc-rosé dont le rôle est d'attirer les insectes porteurs de pollen, puis, apparaissent les étamines productrices de grains de pollen et enfin au centre de la fleur : le pistil.



63

### La fécondation /la pollinisation

Les étamines forment la partie mâle de la fleur, elles contiennent des sacs de pollens à leur sommet, ces sacs ou anthères s'ouvrent par deux fentes et libèrent une poudre jaune formée d'une multitude de grains de pollen microscopique. Le pistil est la partie femelle de la plante, constitué d'un ovaire, cavité close renfermant un ou plusieurs ovules. Au moment de la fécondation-pollinisation, les insectes, le vent ou d'autres vecteurs déposent des grains de pollen sur l'ovaire.

### La fructification

La formation et la maturation du fruit sont contrôlées par plusieurs hormones végétales. Après la fécondation, l'ovaire grossit tandis que toute la fleur tombe.

---

<sup>62</sup> Jean-Marie PELT, *Des fruits*, Paris, Fayard, 1994, p.35.

<sup>63</sup> Photos A-L.Briand, 13/04/2013.



### La cerise

La cerise est une drupe, à savoir un fruit à noyau.

Lors de la phase de mûrissement, de nombreuses transformations biochimiques ont lieu, les hormones végétales influencent la transformation des fruits verts en fruits mûrs. Le fruit devient beaucoup plus sucré, la chlorophylle disparaît pendant que d'autres pigments apparaissent donnant ainsi aux fruits mûrs, leur couleur. Le fruit qui mûrit synthétise une grande quantité de molécules aromatiques qui lui confèrent sa saveur et son odeur.



### Les variétés de cerises à Ixassou

Dans le catalogue de la pépinière des arbres fruitiers du Conservatoire Végétal d'Aquitaine, 26 variétés de cerises sont répertoriées en Aquitaine dont la Peloa, la Xapata, la Beltxa, la Garoa et la Napoléon dans la région d'Ixassou. Les plus fréquentes sont la Peloa, la Xapata et la Beltxa. D'autres variétés existent (dont des bigarreaux), de même que divers croisements entre variétés. La visite du verger de M. Xan Estevecorena, le 1<sup>er</sup> juin dernier, a été très instructive et... gourmande.

---

<sup>64</sup> Photo A-L.Briand, 13/04/2013.

<sup>65</sup> Photo A-L.Briand., 26/05/2013.

## La PELOA<sup>66</sup>

C'est une guigne, prunus avium, cerise douce.

- Maturité : 1<sup>ère</sup> semaine de mai à fin mai
- Calibre : diamètre de 15 à 18 mm
- Forme : rein
- Fermeté : cerise de type anglais, plus ferme cependant que la Xapata
- Jus rouge et chair rouge
- Eclatement : peu sensible, fermeté moyenne
- Présentation : épiderme rouge vermillon au début, épiderme noir en fin de maturité
- Qualité gustative : légèrement croquante, très fraîche en bouche, saveur sucrée (douce) avec un indice réfractométrique proche de 15
- Conservation : peu de temps



## La XAPATA

Prunus avium, guigne, cerise douce.

- Maturité : dernière semaine de mai à 1<sup>ère</sup> quinzaine de juin
- Calibre : diamètre de 11 à 14mm
- Forme : cordiforme arrondie
- Fermeté : cerise de type anglais
- Eclatement : résistante, fermeté faible à moyenne
- Présentation : épiderme rouge orangé, jus incolore et chair blanche à légèrement rosée
- Qualité gustative : succulente, légèrement acidulée et sucrée (2 fois plus que la burlat à l'indice réfractométrique)



## La BELTXA (« noir » en basque)

Prunus avium, guigne, cerise douce.

- Maturité : dernière quinzaine de juin
- Calibre : diamètre 11 à 14mm
- Forme : rein
- Fermeté : moyenne
- Eclatement : non sensible, épiderme résistant
- Présentation : épiderme noir à maturité complète, jus rouge à rouge foncé et chair rouge
- Qualité gustative : très acide et peu agréable en frais. Saveur peu sucrée avec un indice réfractométrique de 9. Elle donne une saveur sucrée et acidulée à la confiture de cerises noires.



<sup>66</sup> Les données ainsi que les photos sur ces 3 variétés proviennent des panneaux que nous pouvons trouver lors d'une promenade au cœur du verger-conservatoire à Itxassou.

### III- Description symbolique des arbres et des fruits

#### A- Autour de l'arbre

Cette description se veut de faire des liens symboliques entre les différentes parties d'un cerisier et les éléments de l'arbre généalogique.

Dans le dictionnaire des symboles, mythes et croyances, Corinne Morel écrit :

*« L'arbre est le symbole absolu de vie [...], symbole majeur élevé par Gaston Bachelard au rang des images ascensionnelles. Il est vénéré dans toutes les cultures comme principe de vie et de longévité. Mircea Eliade explique que si l'arbre est chargé de forces sacrées, c'est qu'il est vertical, qu'il pousse, qu'il perd ses feuilles et les récupère et que par conséquent il se régénère : il meurt et renaît d'immuables fois »<sup>67</sup>.*

Par ses racines dans la terre, la croissance verticale du tronc et les branches allant dans les diverses dimensions, vers le vertical, l'horizontal, les obliques... L'arbre relie le bas et le haut, la terre et le ciel.

Les différentes parties d'un arbre, les racines, le tronc et les branches et les termes de ces champs lexicaux apparentés se retrouvent dans le vocabulaire en lien avec la généalogie, à savoir : enracinement/déracinement, naissance, attache, provenance, origine, ascendance, famille, lignée, filiation...

L'arbre, symbole d'évolution, par ses ramifications verticales, horizontales vient offrir une représentation des éléments qui forment une famille.



68

---

<sup>67</sup> Corinne MOREL, *Dictionnaire des symboles, mythes et croyances*, Editions de l'Archipel, 2009, p.79.

<sup>68</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

## Les RACINES :

Hautement symboliques, les racines sont enfouies dans une terre, un terroir, un territoire particulier. Sans racines, l'arbre ne peut plus croître, il meurt. Le vocabulaire associé au terme de racine (enracinement, enraciner) nous mène à des questionnements autour de l'origine, de l'autochtonie, de l'ancrage, l'établi, le fixé, l'implanté, le solide, l'ancré, l'inextricable...



Tandis que les antonymes de déraciné, déraciner, déracinement évoquent : l'exilé, le dépaysé, l'arrachement, l'émigration, l'expatriation, l'éradication, l'extirpation...

## Le TRONC :

Symbolisant l'axe, le tuteur, la croissance, la puissance du fait de sa pousse verticale ; compter ces cernes, c'est savoir l'âge d'un arbre qui a été le témoin pendant de très longues années voire des siècles de l'histoire des Hommes.

## Les BRANCHES :



69

Les branches sont de diamètre plus ou moins important, de bois tendre ou plus dur, se pliant sous le vent ou plus statiques, divisées à partir du tronc ou d'autres branches, en perpétuelle croissance.

Sur certaines ramifications d'un arbre généalogique prennent place les divers membres d'une famille, tandis que sur d'autres ramifications, se situent les « pièces rapportées ».

Autour du mot branche, il existe les termes branché, brancher, branchement et les significations en lien avec la famille qui leur sont reliées : ascendance, famille, filiation, lignée, rejeton... Ces branches partent dans diverses directions, prennent leur « envol » à partir du tronc et des racines, structure de base, souche de la famille.

---

<sup>69</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

## B- Autour du fruit

« A l'origine du monde était un jardin, un verger où poussaient toutes sortes d'arbres séduisants à voir et bons à manger. Ce jardin mythique que le Livre de la Genèse appelle l'Eden figure dans la plupart des récits de création des grandes civilisations. Il scelle la place qu'occupe le fruit dans l'imaginaire collectif : séduisant et comestible, le fruit est synonyme d'abondance et de prospérité »<sup>70</sup>.

Le fruit est un puissant symbole de plaisir, d'abondance et de bienfaits, à l'image de la corne d'abondance qui regorge de nombreux fruits. Corinne Morel écrit : « *Nourriture des Dieux autant que des mortels, le fruit incarne tantôt le désir et la connaissance à l'image de la pomme croquée par Eve, tantôt le résultat et la récompense méritée* »<sup>71</sup>.



72

Les fruits viennent stimulés toute notre sensorialité : ils sont doux ou acides, plus amers, très sucrés... La grande variabilité de leurs couleurs provoque un plaisir visuel. Lors de nos entretiens, plusieurs Itsasuars ont exprimé le plaisir de voir et de goûter les cerises, nous en reparlerons dans la partie sur la sensorialité. Les fruits possèdent une forte signification libidinale dans le sens de la pulsion de vie.

<sup>70</sup> E.GUIGNOUX, A. JACOBSON et aln, *op.cit*, p.3.

<sup>71</sup> C.MOREL, *op.cit*, p.422-423.

<sup>72</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

### CHAPITRE 3 : PAYSAGE, CERISIERS, CERISES ET CONFITURE : QUELLE INSCRIPTION DANS LES PATRIMOINES DES ITSASUARS ?

Dans ce chapitre, nous évoquerons la place actuelle de la cerise dans les patrimoines collectifs, familiaux ainsi que dans l'intime, toutes ces dimensions entrant en interaction. Selon Véronique Dassié, ethnologue, l'individuel ne peut être saisi « *sans prendre en compte l'environnement social et culturel dans lequel il se déploie. A contrario, comment appréhender les mobilisations mémorielles d'un groupe sans passer par les pratiques ou la parole de ceux qui les transmettent ?* »<sup>73</sup>.

#### **I- Un, (des) patrimoine(s) collectif(s) ?**

Si, pour chacun des Itsasuars rencontrés, il est clair que la cerise, le cerisier ainsi que le paysage et les produits du terroir associés font partie du patrimoine d'Itxassou et de leur patrimoine comme nous l'avons rappelé dans le premier chapitre, certains ont aussi relaté leur incompréhension devant la façon dont ce patrimoine est porté et transmis. A l'heure actuelle, ces patrimoines apparaissent à la fois offerts à tous et à la fois éclatés dans le collectif. Plusieurs groupes d'acteurs entrent en jeu, à savoir : l'association de producteurs Xapata, l'association Itsasuarrak et enfin la Confrérie de la Cerise, ces associations sont soutenues par des éléments des champs politique, religieux, économique... Nous en reparlerons beaucoup plus précisément dans une prochaine partie.

Nous retrouvons ces patrimoines dans divers éléments dans le village, dans plusieurs collectifs. Ces marques patrimoniales se retrouvent sous divers aspects matériels et immatériels : des cerisiers changeant selon les saisons, des cerises, un motif cerise apposé ici et là, deux fêtes, entre autres.

---

<sup>73</sup> Véronique DASSIE, *Objets d'affection, une ethnologie de l'intime*, CTHS, 2010, p.20.

A- *Le paysage : bien commun, offert à tous, quel collectif partagé ?*

*Paysage, patrimoine et territoire*

De prime abord, il est important de préciser, à nouveau, la notion de paysage culturel précédemment citée ; selon l'UNESCO, il s'agit des œuvres conjuguées de l'être humain et de la nature et sont l'expression d'une longue et intime relation des peuples avec leur environnement<sup>74</sup>. Le paysage culturel à Ixassou a évolué : lorsqu'il y a eu la relance de la filière cerise à partir de 1994, de nombreux arbres ont été plantés, mais différemment sous forme de vergers-piétons et non plus autour des prairies et ont été greffés sur des porte-greffes nanifiant ; de plus, il y a eu la création du verger-conservatoire... Tous ces éléments ont changé la physionomie de ce paysage culturel devenu patrimoine après ce moment de rupture et ce mouvement de replantation. A la notion de paysage culturel nous pouvons associer ici, celle de patrimoine ainsi que celle de territoire. En 1993 est votée la loi « Paysage » relative à la protection et à la mise en valeur des paysages, une forme de patrimonialisation par des acteurs externes, des institutions, s'élabore.

Dans sa thèse intitulée « Conditions et apports du paysage multisensoriel », Théa Manola explique qu'il existe une coexistence dialectique entre paysage et territoire et de citer Jean-Pierre Dupont : « *Peut-on penser des territoires qui ne soient pas des paysages, des paysages qui ne constituent pas des territoires ? Je réponds clairement que cela n'est pas possible* »<sup>75</sup>.

Selon cette chercheuse :

*« La multiplication des procédures locales en matière d'aménagement et de développement s'est accompagnée, depuis une dizaine d'années (notamment suite à la loi dite Paysage de 1993), de nouvelles coordinations sociales et de nouveaux enjeux dont le paysage figure parmi les plus importants. « [...] les nouvelles échelles de projet de paysage (qui n'est plus restreint à la dimension du jardin ou du parc) ne transforment pas les paysages à leur mesure : elles agissent au contraire comme une limite, notamment par les conflits que la dimension territoriale contribue à greffer autour des enjeux de gestion des paysages » (Lecourt, 2003, cité in. Davodeau, 2004, p.5). Ainsi, les relations entre paysage et territoire semblent être un levier d'action pour les politiques publiques, car le paysage peut être une porte d'entrée à la prise en compte globale des différents facteurs caractéristiques d'un territoire mais aussi des transformations et des évolutions de celui-ci »<sup>76</sup>.*

---

<sup>74</sup> <http://www.whc.unesco.org>.

<sup>75</sup> Cité par Théa MANOLA, « Conditions et apports du paysage multisensoriel, pour une approche sensible de l'urbain », Thèse, Université Paris-Est, avril 2012, <http://www.tel.archives-ouvertes.fr>.

<sup>76</sup> T.MANOLA, *op.cit.*, p.52.

### Le paysage : un assemblage de plusieurs espaces

Le paysage culturel autour des cerisiers à Itxassou est formé de plusieurs dimensions territoriales et d'appartenances diverses : il existe des cerisiers dans les jardins des particuliers, propriétaires ou locataires, dans des exploitations agricoles, dans des espaces publics de plus ou moins grande taille. Si en regardant le paysage, il existe une harmonie, la patrimonialisation du cerisier et de la cerise ainsi que des espaces associés est délicate et conflictuelle. Les Itsasuars vivent et habitent leur territoire, parlent de leur territoire, font, offrent, vendent du territoire...

### Le paysage multisensoriel

Les Itsasuars vivent au cœur de ce paysage qui accueille et nourrit ces patrimoines, ce paysage culturel est visible par tous et est aussi ressenti au-delà du visuel, dans toute la sensorialité, dans l'affectif aussi, dans les souvenirs d'enfance...

En préambule de sa thèse, Théa Manola écrit :

*« Le paysage ne serait-il pas une superposition d'espaces, marqueurs mnésiques et sensoriels, investis d'expériences passées qui viennent resurgir dans le présent ? Le paysage ne serait-il pas la représentation de notre corps dans le monde ? Le paysage n'est-il pas ce qui nous reste en mémoire, l'enregistrement sensoriel mental d'un territoire (sensible) ? »<sup>77</sup>.*

Puis elle évoque plus précisément les liens entre le paysage et la sensorialité :

*« La vision étant dès lors conventionnellement la preuve de l'existence de quelque chose ; pour y avoir paysage, il faut qu'un espace donné puisse être vu. Mais, pouvons-nous dire que l'expérience commune est une expérience visuelle ? Parce qu'elle peut se partager rapidement et plus a priori facilement, l'expérience visuelle est devenue sinon l'expérience la plus pertinente au moins l'expérience principale de référence. Or, « nous sentons aussi le paysage par le toucher, l'odorat, l'ouïe. Le goût de la sueur, des herbes mâchées, la chaleur, la fraîcheur, l'humidité... » (Léon Miehe, 2005, p.20) »<sup>78</sup>.*

Le paysage d'Itxassou offre à la sensorialité de chacun toutes ces réjouissances de couleurs, d'odeurs, de saveurs et selon les saisons... M. Jean Harispourou, agriculteur, nous a ainsi conseillé de *« monter sur les sommets, au printemps, afin de profiter de la vue de tous les cerisiers en fleurs »*.<sup>79</sup> Les ressentis des paysages multisensoriels sont à la fois de l'ordre de l'intime et du collectif puisque le paysage s'offre à la sensorialité de chacun. Pour Mme Eliane Jaureguiberry : *« on a tous ce souvenir de cerisiers en fleurs magnifiques, bien au-delà des familles d'agriculteurs qui pouvaient en tirer un bénéfice »*<sup>80</sup>. S'il est complexe

---

<sup>77</sup> T.MANOLA, *op. cit.*, p.17.

<sup>78</sup> *Ibid.*, p.107.

<sup>79</sup> Interview de M. Jean Harispourou, agriculteur, maison Fagaldea, père de Denise et d'Emile par A-L.Briand, 9/02/2013, (cf. Fichier n°2).

<sup>80</sup> Interview de Mme Eliane Jaureguiberry, *op. cit.*

de partager des ressentis et des émotions, des projections matérielles et immatérielles de cette proximité affective avec la cerise et le cerisier sont aussi présentes dans le collectif.

### *B- Quelques exemples de projections patrimoniales dans le collectif*

Dans cette partie, il s'agit de situer, non d'analyser (certaines seront étudiés ultérieurement), les marques dans le collectif du patrimoine autour de la cerise, cet inventaire n'est pas exhaustif : en nous promenant dans quelques boutiques à Itxassou, nous en avons repéré d'autres... Ces marques font partie du paysage et du quotidien des Itsasuars comme les cerisiers. Elles existent sous différents aspects (blason, logos, dessins, photos...), ces marques ont été –ou non- légitimées par des institutions.

#### Projections matérielles

##### AU NIVEAU COMMUNAL :

- Blason du village



- Logo de la commune



Ce logo est apposé sur les diverses brochures de la commune, sur les véhicules des services techniques de la mairie...

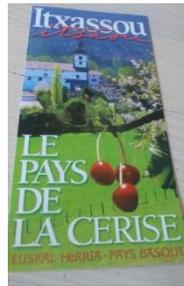
Ces deux marques sont de construction récente, il n'existe pas d'héraldique ancienne du village.

---

<sup>81</sup> <http://www.distipubinfo.fr>.

<sup>82</sup> <http://www.force-basque.org>.

- Dépliant de présentation de la commune :



- A l'espace d'évocation du village d'Itxassou, Ateka, le cerisier tient une grande place : il nous accueille et nous guide tout au long des chemins de randonnées dans les différents quartiers...



- La mairie évoque sur son site internet l'ouverture, dernièrement, d'une crèche, de gestion associative, le toboggan a lui aussi ses petites cerises...



83

- Au niveau de l'association de producteurs de cerises Xapata : ce label a été créé afin de protéger la provenance des fruits dans la confection des confitures de cerises d'Itxassou. Nous retrouvons ce logo en haut de tous les cartels explicatifs de la promenade pédagogique dans le verger-conservatoire.



84

<sup>83</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

<sup>84</sup> <http://www.cerise-itxassou.com>.

- Panneau à l'entrée du verger-conservatoire



85

- Devant la pâtisserie Krakada associée à l'espace d'évocation Ateka.



86

- Au niveau de l'association Itsasuarrak : cette association sportive et culturelle possède un mur à gauche sur le site Atharri, le motif de cerise est représenté à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur.



87

- Au niveau de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou : ce logo est apposé sur la bannière, la médaille ainsi que sur les divers documents de la confrérie.



88

<sup>85</sup> Photo A-L.Briand, 4/01/2013.

<sup>86</sup> *Ibid.*

<sup>87</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

<sup>88</sup> <http://www.confrierie-cerise-itxassou.fr>.

### Matériel et immatériel

Au cœur des Fêtes, ce patrimoine autour de la cerise se promène laissant une inscription en chacun : nous avons observé et participé à la Fête de la Cerise, à la Fête de la Confrérie de la Cerise ainsi qu'à l'Octave de la Fête-Dieu, les cerises étaient présentes sur les bérets - autre patrimoine basque- des membres de la confrérie et de quelques musiciens itsasuars (bérets de l'ancienne clique de l'association Itsasuarrak) présents à la Fête-Dieu. Par le passé, les petits danseurs d'Itsasuarrak portaient des bérets avec des cerises à la Fête de la Cerise<sup>89</sup> ; avant la dissolution de la clique autour des années 2000, les musiciens animaient la majorité des Fêtes à Itxassou : Fête de la Cerise, Fête-Dieu et Octave de Fête-Dieu, Fêtes patronales<sup>90</sup> autour de St Fructueux (17 août), Carnaval/lhauteri (relancé à la fin des années 1980) et les cerises étaient promenées alors au cœur des représentations du village, pour autant les cerises ne constituaient pas un élément central de ces différentes fêtes. La symbolique de la cerise est totalement secondaire dans Besta Berri (Fête Nouvelle/ Fête-Dieu) ainsi qu'aux fêtes patronales. La clique participait aussi à la fête de l'école privée, pour des fêtes de lotissements... Nous reviendrons ultérieurement sur le rôle central de la clique, sur les liens entre le patrimoine-cerise véhiculé par la musique... Actuellement la section de danses basques Ataitze d'Itsasuarrak accompagnée de quelques musiciens itsasuars animent de nombreuses fêtes du village.

Le patrimoine autour de la cerise est aussi véhiculé dans les mets servis aux repas de la Fête de la Cerise ainsi que de la Fête de la Confrérie de la Cerise. L'inscription dans la sensorialité, l'affectif se fait aussi au cours de ces fêtes et se partage : les croqueurs de cerises sont nombreux à la Fête de la Cerise...



91

Le patrimoine autour de la cerise a été et reste très soutenu par le religieux et le politique : l'association Itsasuarrak qui porte la Fête de la Cerise liée à la paroisse à sa création et pendant longtemps (il reste encore actuellement une certaine prégnance avec le

---

<sup>89</sup> Entretien avec Xabier Itçaina, docteur en sciences politiques, originaire d'Itxassou, 15/06/2013.

<sup>90</sup> *Ibid.*

<sup>91</sup> Photo A-L.Briand, 2/06/2013.

religieux même si ce n'est plus une association paroissiale), le Saint patron du village, St Fructueux, entre autres ; quant à la commune et à d'autres institutions politiques, elles sont très présentes, nous en reparlerons ultérieurement.

## **II- Dans les patrimoines familiaux**

Ce patrimoine autour de la cerise est présent au cœur des familles itsasuars qu'elles appartiennent au monde agricole ou non, par le fait même d'habiter dans ce paysage culturel même si l'appropriation est différente et parfois discrète. Théa Manola cite Eric Darel, géographe, écrivait en 1952, dans « L'homme et la Terre » : « *Habiter indique des relations [...] dans lesquelles la Terre est éprouvée comme base* ». La chercheuse explique : « *non seulement comme un point d'appui spatial et un support matériel, mais la condition de toute position dans l'existence. L'espace géographique est un espace « substantiel » matériel. C'est un monde qui regroupe les dimensions de la connaissance, celle de l'action et de l'affectivité* »<sup>92</sup>. Elle ajoute : « *la spatialité de l'habiter en tant que présence humaine au monde et à autrui est le paysage* »<sup>93</sup>.

La transmission de ce patrimoine s'élabore selon différents modes suivant les liens de la famille à l'etxe et par la même à la terre, à savoir suivant la place de la famille sur l'arbre généalogique d'exploitants agricoles, suivant si la famille non exploitante est propriétaire ou locataire.

### *A- Dans les familles productrices de cerises*

Chez les producteurs de cerises, la transmission de ce patrimoine se réalise dans la première acception du mot, à savoir d'un ensemble de biens privés appartenant au pater familias, il s'agit de biens ayant une valeur économique, affective. A Itxassou, la production de cerises a été une source importante de revenus surtout pour les petites fermes il y a une cinquantaine d'années, plusieurs Itsasuars nous l'ont évoqué lors des interviews. Nous avons rencontré cinq producteurs de cerises qui ont raconté la transmission de ce patrimoine au sein de leur famille. Quelques moments forts de la transmission ont été évoqué, à savoir : le greffage, la cueillette et la confection de confiture de cerises. M. Xan Estevecorena a

---

<sup>92</sup> T.MANOLA, *op. cit.*, p.360.

<sup>93</sup> *Ibid.*, p.361.

expliqué avoir appris les techniques de greffage des cerisiers « en regardant »<sup>94</sup> sa famille. Les témoignages ont été nombreux quant à ce moment-fort de la cueillette : Mme Marie-Françoise Regerat : « *Je me souviens que comme tout rassemblement de personnes, c'était assez gai, je ne dirai pas que c'était la fête, quand on était petites, c'était agréable de voir ce mouvement, je ne sais pas comment le traduire, c'était un petit peu une petite fête autour de ce fruit qui ne dure que 15 jours- 3 semaines* »<sup>95</sup> ; de même, Mme Maryse Cachenaut a expliqué qu'au-delà des membres de la famille habitant l'etxe, d'autres membres venaient, cela soudait la famille, ils ramassaient et repartaient avec leur cueillette... Mme Mirentxu Elissalde a raconté : « *c'est un souvenir d'enfance, on a toujours ramassé la cerise ici et le souvenir que j'ai, c'est de la ramasser en famille avec ma mère et mon grand-père* »<sup>96</sup>

Au niveau de la confection de la confiture de cerises, Mme Elissalde a évoqué le souvenir de sa grand-mère, M. Emile Harispourou, quant à lui, a expliqué qu'il faisait la même recette que sa mère. A un moment, les producteurs de l'association Xapata ont voulu faire une recette commune sous un même label, mais chacun a en fait sa recette, transmise au cœur de la famille.

Un autre moment de la transmission de ce patrimoine cerise et confiture est le moment de commensalité du goûter ou du repas où la confiture était souvent dégustée avec du fromage de brebis, ce fromage pouvait être aussi associé à la confiture de d'autres fruits présents sur les terres de l'etxe.

Si ces producteurs nous ont évoqué ces moments de transmission, ils ont aussi parlé des moments de rupture dans cette transmission : pendant 20-30 ans, des années 1960 aux années 1990 environ, les arbres se sont abîmés, n'ont pas été replantés, les techniques de greffage n'ont pas été transmises dans toutes les familles (Mirentxu Elissalde), entre autres. L'association de producteurs Xapata est alors entrée dans un mouvement de patrimonialisation dont nous parlerons bientôt.

### *B- Chez les familles non productrices de cerises*

S'il ne s'agit pas de transmission patrimoniale à caractère économique, il existe une transmission basée sur les liens avec les ancêtres pour les diverses branches d'une famille exploitante agricole ainsi que sur l'alimentation, l'affectif, le vécu intra-familial dans les autres

---

<sup>94</sup> Interview de M. Xan Estevecorena par A-L.Briand, 12/03/2013.

<sup>95</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>96</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

familles. Au fur et à mesure de l'éloignement avec la terre et l'etxe, si le patrimoine est toujours présent, il prend d'autres formes que nous pouvons observées par leur projection dans des objets : dans les familles d'agriculteurs, il peut rester quelques paniers, crakoak (crochets dont le manche était le plus souvent en bois de néflier –cf. M. Paul Harispourou<sup>97</sup>), traîneaux pour descendre la production de cerises des collines ; tandis que dans d'autres familles plus éloignées, nous retrouvons des objets de décoration ainsi que du linge de maison, avec le motif de cerise. Ce même mouvement se retrouvera au niveau de la provenance des cerises présentes dans la confiture de cerises des producteurs et des cerises venues « d'ailleurs » dans les pots de confiture de d'autres transformateurs... Nous en reparlerons dans la dernière partie de ce mémoire consacrée à la symbolisation-cristallisation de l'autochtonie dans un pot de confiture. Pour autant, le patrimoine autour de la cerise circule au sein de toutes ces familles. Mère et fille ou d'autres membres de la même famille, productrices ou non, sont aussi représentées lors de la Fête de la Cerise et les parents proposent à leurs enfants de devenir, à leur tour, bénévoles, à cette fête.

#### Exemple de la circulation du patrimoine-cerise entre une mère et sa fille

Nous avons pu étudier la circulation patrimoniale de la cerise entre Marie<sup>98</sup> et Colette, une mère et sa fille, le patrimoine-cerise symbolisant l'affection qu'elles se portent. Si la mère créé beaucoup d'objets autour de la cerise, sa fille porte elle aussi intimement ce patrimoine : lors de la communion de sa fille, elle a préparé des petites chaussures aux motifs de cerises qu'elle a garnies de dragées, sa petite chatte a aussi été prénommée « cerise ». Il existe un grand partage entre les deux femmes : la fille envoyant des cartes d'anniversaires avec ce motif, elle ramène à sa mère, de ses lieux de vacances, divers « cadeaux-cerise ».

Quelques photos de ces cadeaux :



99

Carte d'anniversaire



Boîte à bijoux



Assiette décorative

---

<sup>97</sup>Entretien avec M. Paul Harispourou, né en 1921, ancien agriculteur et ancien salarié d'une fromagerie de roquefort, président du comité des fêtes et l'un des fondateurs de la Fête de la Cerise, 27/04/2013.

<sup>98</sup> Entretien avec Marie, originaire d'Itxassou, 27/04/2013.

<sup>99</sup> Photos A-L.Briand, 27/04/2013.

Véronique Dassié révèle le rôle essentiel des femmes dans la constitution du patrimoine domestique : « *elles choisissent, revendiquent et négocient les indices qui peuvent correspondre à l'identité sociale et publique de leurs bénéficiaires. En retour, elles thésaurisent et reçoivent les signes d'affection qui dressent la toile relationnelle s'une sociabilité féminine. Elles sont les gardiennes reconnues de ce trésor ordinaire* »<sup>100</sup>.

### **III- Des patrimoines intimes**

Les enquêtes de terrain ont été très riches : lorsque nous avons élaboré le questionnaire<sup>101</sup>, nous avons listé plusieurs questions autour du vécu intime de ces différentes dimensions autour du patrimoine-cerise : le paysage, le cerisier, la cerise et la confiture de cerises. Dans cette partie, nous laisserons parler les Itsasuars de leur vécu intime de ce patrimoine, nous toucherons alors du doigt quelques éléments de la sensorialité, de l'affection, par les mots donnés ainsi que par l'étude du « petit » patrimoine et objets d'affection.

#### *A- Inscription dans les dimensions sensorielles et affectives de l'homme*

##### *La sensorialité*

Le patrimoine-cerise s'inscrit dans les sens des habitants d'Itxassou par le fait d'habiter au cœur de ce paysage culturel comme nous l'avons vu précédemment. Les sens sont aussi stimulés autour des cerises, des cerisiers et de la confiture de cerises de par les interactions entre l'homme et son environnement. Dans son ouvrage « La saveur du monde », David Le Breton écrit :

*« L'expérience sensorielle et perceptive du monde s'instaure dans la relation réciproque entre le sujet et son environnement humain et écologique. L'éducation, l'identification aux proches, les jeux de langage qui nomment les saveurs, les couleurs, les sons, etc. façonnent la sensibilité de l'enfant et instaurent son aptitude à échanger avec son entourage sur ses ressentis en étant relativement compris par les membres de sa communauté »<sup>102</sup>.*

---

<sup>100</sup> V.DASSIE, op.cit., p.343.

<sup>101</sup> Trame du questionnaire enquête de terrain, (cf. Annexe 2).

<sup>102</sup> David LE BRETON, *La saveur du monde, Une anthropologie des sens*, Editions Métalé, 2006, p.32.

## Le GOUT

L'empreinte est tracée et retracée, plus ou moins fréquemment, par la dégustation de cerises et de confitures. L'empreinte s'élabore dans les liens avec l'entourage et principalement dans les liens avec la mère :

*« Les habitudes culinaires familiales initient l'enfant aux différents goûts, à leur dosage, à leur succession, elles l'accoutument à des saveurs, des produits, des condiments, qui finissent par lui devenir indispensable. Apprendre à goûter un plat consiste d'abord à entrer dans un registre culturel en partageant les valeurs. Le goût alimentaire est une donnée sociale et culturelle, une forme intériorisée de prédilection et d'évitement, une mémoire en acte de l'enfance telle que l'histoire personnelle l'a nuancée ou affinée. Il se marque par des perceptions gustatives et des appétences singulières face aux saveurs, aux aliments, aux boissons, induisant non seulement une nutrition mais aussi des valeurs et des sentiments c'est-à-dire du plaisir et du déplaisir, des prédilections et des dégoûts [...]. La cuisine de la mère reste toute la vie une cuisine de référence et de révérence. « Nous mangeons nos souvenirs les plus sécurisants, assaisonnées de tendresse et de rites qui ont marqué notre petite enfance » (Moulin cité par Le Breton) »<sup>103</sup>.*

M. Gilbert Etcheverry nous donne un bel exemple de ce goût « affectif » avec la cerise : *« C'est facile à manger, on mangeait même les noyaux. Cela m'est arrivé plusieurs fois, vers 14 ans, de faire le goûter avec du pain sous le cerisier. Je trouve très bon le pain avec la cerise »*<sup>104</sup>.

Un autre exemple nous permet d'appréhender l'inscription dans le sens du goût de ce patrimoine, en effet, lors de la cérémonie d'intronisation dans la Confrérie de la Cerise, le futur chevalier goûte une cerise en prêtant serment.

Ce goût de la cerise et de la confiture, s'il est vécu dans l'intime, s'élabore et se vit dans le familial et le collectif.

## La VUE

Les témoins nous ont raconté plusieurs expériences sensorielles liées à la vue, à savoir lors de la floraison, selon Mme Eliane Jaureguiberry<sup>105</sup> *« on dirait un paysage de neige »* et pour Mme Denise Harispourou<sup>106</sup> *« oui, on a des images, c'était joli dans le paysage, on savait où étaient les cerisiers »*. Mme Marie-Françoise Regerat<sup>107</sup> a exprimé ses ressentis autour d'un autre moment, la chute des fleurs : *« chez moi, il y avait les pétales par*

<sup>103</sup> D. LE BRETON, *op. cit.*, p.337-338.

<sup>104</sup> Interview de M. Gilbert Etcheverry, *op. cit.*

<sup>105</sup> Interview Mme Eliane Jaureguiberry, *op. cit.*

<sup>106</sup> Interview de Mme Denise Harispourou, productrice de cerises, association Xapata, 15/03/2013, (cf. Fichier n°7 DVD).

<sup>107</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

*terre l'autre jour, on se dit c'est dommage, la fleur a déjà passé* ». Plusieurs personnes ont aussi parlé de leur déception face aux comportements des visiteurs à la Fête de la Cerise : ces derniers préférant acheter avec les yeux plutôt qu'en fonction de la valeur gustative, les cerises d'Itxassou étant plus petites que les bigarreaux importés, la couleur jouant aussi un rôle important, « *pour les gens, c'est la couleur, la grosseur qui comptent, mais ici on n'intervient pas, il n'y a aucun traitement* »<sup>108</sup>. David Le Breton explique : « *La vue projette l'homme dans le monde, mais elle est le sens de la seule surface. On ne voit que les choses qui se montrent ou bien il faut inventer des manières de les contourner, de se rapprocher ou de s'éloigner d'elles pour les mettre enfin sous un angle favorable. Ce qui échappe à la vue est souvent du visible différé* »<sup>109</sup>.

## L'ODORAT

*« La vision, le goût, le toucher ou l'ouïe sont pourvoyeurs de mémoire, mais l'odeur possède une rare puissance d'évocation, indépendamment des contextes. Non par sa convocation dans l'imaginaire, car alors, malgré ses efforts, l'individu ne parvient qu'à établir une image visuelle, il ne peut susciter en lui une odeur. Mais en revanche, quand elle frappe au cours de son existence, même contenue dans un flacon ou humée au détour d'un sentier, elle emporte loin dans le temps »*<sup>110</sup>, D. Lebreton.

Mme Mirentxu Elissalde<sup>111</sup> raconte : « *J'ai l'image de ma grand-mère faisant la confiture, fenêtre ouverte car il faisait beau, ça sent super bon* », la fragrance de la confiture chaude ne pouvant être ressentie en décalé, elle est associée à des images.

## L'OUÏE

Des liens sonores peuvent être réalisés autour du patrimoine-cerise : de prime abord, le chant des oiseaux gourmands, « *les geais et les merles* »<sup>112</sup> dans les cerisiers... De même, la musique de la clique ainsi que celle des musiciens accompagnant les danseurs depuis l'arrêt de la clique a véhiculé la cerise au cœur d'Itxassou mais aussi au-delà. Pour un membre de la Confrérie, les chansons « *Agur Itxassou et Chevaliers des Confréries* »<sup>113</sup> permet de rappeler à l'intime, ce patrimoine porté par des notes.

---

<sup>108</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>109</sup> D. LE BRETON, *op. cit.*, p.63.

<sup>110</sup> *Ibid.*, p.266.

<sup>111</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>112</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

<sup>113</sup> « *Agur Itxassou* », paroles Pierre-André Dousset et « *Chevaliers des Confréries* », paroles David Olaizola et Christian Ramis, CD. Hats Berri, Chants de la Confrérie de la Cerise, (cf. Fichier n°8 DVD).

## Le TOUCHER

*« Sans point d'appui, sans limite autour de soi pour ressaisir le sens de la présence, l'homme se dissout dans l'espace comme l'eau se mêle à l'eau, il glisse dans une impensable apesanteur. Seul sens indispensable à la vie, le toucher est la source fondamentale du rapport de l'homme au monde »<sup>114</sup>. D. Le Breton.*

Dans nos divers témoignages, nous avons relevé des descriptions de plusieurs niveaux de toucher : avec la main, avec le corps dans sa totalité. Les mains qui cueillent les cerises, qui ressentent l'arrondi, le lisse... Et puis le corps tout entier qui participe à la cueillette du fruit au cœur des branches, la douleur ressentie dans ce corps qui se tord pour saisir la cerise : M. Paul Harispourou a témoigné *« on travaille toujours dans de mauvaises positions, c'est fatigant, on perdait 2 ou 3 kilos, il faut être concentré, c'est dangereux, à 14-15 ans, je l'ai échappé belle »<sup>115</sup>*, ainsi que M. Jean Harispourou : *« Je préférerais toujours être sur les branches que sur l'échelle, mon père c'était tout le contraire, moi, toujours au bout des branches, une fois qu'on s'y installe »<sup>116</sup>* ; sa fille Denise : *« mes parents n'ont pas peur de monter aux cerisiers, même tout en haut, même les plus hauts, ils adorent »<sup>117</sup>*. Au travers de ces témoignages, le corps des cueilleurs embrasse le corps, le bois de l'arbre ; le contact avec l'arbre est primordial pour M. et Mme Harispourou, quand d'autres ramasseurs le font à partir de l'échelle.

Il est aussi intéressant de parler du palper, selon David Le Breton :

*« Le toucher reste en surface, le palper s'en distingue comme l'entendre de l'écouter. Actif et exploratoire, il prend les choses en main et les pétrit en tous sens en quête d'informations [...]. Le palper est une sorte de pénétration tactile, une recherche d'épaisseur que la seule saisie de la surface ne suffit pas à donner »<sup>118</sup>.*

A ce niveau, le palper de la terre par les agriculteurs quotidiennement exprime leur façon d'être au monde, pour Mme Regerat <sup>119</sup>*« être proche de la terre nous met les pieds sur terre »*, palper la terre de l'etxe prend alors une haute dimension, nous y reviendrons. A une autre échelle, tous les jardiniers possèdent ce palper de la terre. L'ouvrage *Le jardin, notre double, sagesse et déraison* est intéressant à bien des égards, un des auteurs, Hervé Brunon cite Michel Tournier :

*« Dès qu'on parle jardin, il convient de dépasser la géométrie plane et d'intégrer une troisième dimension à notre méditation. Car l'homme-jardin par vocation creuse la terre et interroge le ciel. Pour bien posséder, il ne suffit pas de dessiner et de ratisser. Il faut*

<sup>114</sup> D. LE BRETON, *op. cit.*, p.177.

<sup>115</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

<sup>116</sup> Interview de M. Jean Harispourou, *op. cit.*

<sup>117</sup> Interview de Mme Denise Harispourou, *op. cit.*

<sup>118</sup> D. LE BRETON, *op. cit.* p.188.

<sup>119</sup> Interview de Mme Regerat, *op. cit.*

*connaître l'intime de l'humus et savoir la course des nuages. Mais il y a encore pour l'homme-jardin une quatrième dimension, je veux dire métaphysique »<sup>120</sup>.*

Tandis que Catherine Laroze, dans ce même ouvrage, explique :

*« Le corps comme la pensée éprouvent en effet de façon capitale le besoin de se nourrir dans la relation à un site. La matière, le sol, l'esprit qui les animent sont là pour insuffler leur énergie, leur sens, leur imaginaire à celui qui prend le temps de les percevoir, de les travailler [...]. La terre qu'il va pouvoir caresser, humer, sentir de tout son être, une terre dont il va pénétrer peu à peu l'intimité, apprenant chaque jour un peu plus à la connaître et se découvrant lui-même, dans ce qu'il a de plus intime et de plus secret, à son contact »<sup>121</sup>.*

Si l'homme, par la main, par le corps ou par l'intermédiaire d'outil, fait le geste de cueillir la cerise et inscrit ainsi corporellement ce patrimoine-cerise, lors de la cérémonie d'intronisation dans la Confrérie de la Cerise, il existe aussi une inscription symbolique dans le corps du chevalier : le grand-maître, M. Paul-Antoine Olaizola procède à l'adoubement des chevaliers. Le crako est posé cinq fois sur l'épaule en alternant l'épaule droite et l'épaule gauche, pendant ce geste, les paroles suivantes sont prononcées : *« Je te fais chevalier de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou »<sup>122</sup>.*

Ces patrimoines autour de la cerise s'inscrivent dans la sensorialité des habitants d'Itxassou, cette inscription se réalise dans la terre, sous le vent, sous le soleil, avec l'eau, les éléments qui font pousser le cerisier, qui permettent la fécondation de la fleur et le mûrissement du fruit... Il existe, à la fois, une conscience d'un territoire et une perception particulière du temps en lien avec les cycles de dormance, de germination et de croissance, l'influence du climat... Travailler la terre redonne des repères spatio-temporaux primordiaux.

### L'affection

Nous venons de souligner que les sens avaient des liens avec l'affection, *« manière d'être de l'âme considérée comme touchée de quelque objet »<sup>123</sup>*, nous allons transmettre, maintenant, quelques souvenirs d'enfance de nos témoins. De prime abord, nous allons approcher cette notion de souvenir : selon Véronique Dassié, dans son ouvrage « Objets

---

<sup>120</sup> Sous la direction d'Hervé BRUNON, *Le jardin, notre double, sagesse et déraison*, Paris, collection Mutation, Autrement, n°184, mars 1999, p.10.

<sup>121</sup> Catherine LAROZE, « Le jardin inspiré » in *Le jardin, notre double, sagesse et déraison, op. cit.*, p.215.

<sup>122</sup> M. Paul-Antoine Olaizola, grand-maître de la Confrérie de la Cerise, cérémonie d'intronisation, chapitre de la confrérie, 26/05/2013, (cf. Fichier n°9 DVD).

<sup>123</sup> Définition proposée par A.Beaujean, *Le Petit Littré*, 1990, p.37 Cité par Véronique DASSIE, *op.cit.*, p.19.

d'affection, une ethnologie de l'intime »<sup>124</sup>, dans le souvenir, la place de la mémoire est mineure tandis que celle de l'affection, majeure.

*« Sous sa forme psychique, le souvenir n'est pas mieux loti : impression, image, vue de l'esprit, il est, littéralement, ce qui arrive par-dessous, surgissement de la conscience [...]. La mémoire est supposée être plus fidèle dans la restitution d'une vérité que le souvenir, suspect de côtoyer l'imagination et d'être moins fiable. Cette distinction induit une hiérarchisation de leurs supports ; le statut moins valorisé du souvenir contamine les objets chargés de le représenter »<sup>125</sup>.*

Lors de nos interviews, notre question en relation avec les souvenirs d'enfance et la cerise a amené des mobilisations affectives, une mise en mots chargée d'affection, nous avons déjà pu le percevoir, plus haut, autour de la sensorialité. Nous relatons ici, quelques autres souvenirs d'enfance, pour Mme Eliane Jaureguiberry : *« J'ai le souvenir des chemins bordés de cerisiers. Enfants, on grimpait sur les murs en galets pour cueillir les cerises, c'était la coutume, ça faisait partie intégrante du paysage, c'est ancré dans notre mémoire »<sup>126</sup>* et pour M. Gilbert Etcheverry : *« c'est un fruit gourmand, c'était rigolo aux oreilles, cela me rappelle des souvenirs d'enfance »<sup>127</sup>.*

#### B- « Petit » patrimoine et objets d'affection

##### Définitions

S'il est délicat et complexe de partager avec l'autre ses ressentis et émotions autour de ce patrimoine-cerise, nous pouvons l'approcher par l'étude d'objets, ces « petits » patrimoines et objets d'affection sont, en effet, pour Jocelyne Bonnet-Carbonnell : *« une documentation originale qui mesure « par l'intérieur » la réalité culturelle d'une société et qui dit ce qu'elle est autrement qu'avec des mots »<sup>128</sup>.*

En premier lieu, il est important de définir les expressions « petit » patrimoine et objets d'affection, les ouvrages *Le « petit » patrimoine des Européens* et *Objets d'affection, une ethnologie de l'intime* sont fondamentaux à ce sujet.

---

<sup>124</sup> Véronique DASSIE, *op. cit.*, p.22.

<sup>125</sup> *Ibid.*

<sup>126</sup> Interview de Mme Eliane Jaureguiberry, *op. cit.*

<sup>127</sup> Interview de M. Gilbert Etcheverry, *op. cit.*

<sup>128</sup> Sous la direction de Laurent-Sébastien Fournier, *Le « petit » patrimoine des Européens : objets et valeurs du quotidien, Ethnologie de l'Europe*, Paris, l'Harmattan, 2008, p.12.

## « PETIT » PATRIMOINE

Le « petit » patrimoine est de l'ordre de l'intime, de l'identitaire, le plus souvent familial ou appartenant à d'autres groupes très unis. Il possède un grand pouvoir d'évocation, est créateur d'identité, n'est pas institutionnalisé et les détenteurs ne lui donnent pas de valeur marchande. Laurent-Sébastien Fournier parle de la valeur affective, subjective et symbolique de ce « petit » patrimoine<sup>129</sup>. Jocelyne Bonnet-Carbonnell, évoque, quant à elle : « *les objets du « petit » patrimoine, passeurs de vie, tissent entre les hommes des réseaux affectifs, chaleureux, émouvants, du ressort de l'être et non de l'avoir* »<sup>130</sup>.

## OBJETS D'AFFECTION

L'affection est la raison de conserver ces objets. V.Dassié écrit : « *Ce sont donc des « objets d'affection » dans la mesure où les sentiments sont au principe de l'attachement qu'on leur témoigne* »<sup>131</sup>.

Lors de notre enquête de terrain, deux femmes ont témoigné de leur « petit » patrimoine. Leurs paroles et attitudes traduisaient toute leur affection pour leurs objets. Selon Véronique Dassié, « *si la raison d'être du lien sentimental demeure mystérieuse pour les propriétaires eux-mêmes, l'affection s'offre comme le corollaire d'une relation intime et essentielle entre individus et des choses matérielles* »<sup>132</sup>.

S'il s'agit ici de « petit » patrimoine et d'objets d'affection, il existe une dimension « volontaire » de se constituer un patrimoine autour de la cerise. Nous avons pu observer certains mouvements patrimoniaux chez nos deux témoins : l'inscription dans l'intime et la circulation patrimoniale, la transmission.

Selon différents paramètres : lieux d'exposition/ rangement des objets, création/ achat d'objets, entre autres, nous pouvons étudier le degré de proximité, d'inscription du patrimoine dans « l'épaisseur » de l'intimité ainsi que la circulation du patrimoine.

---

<sup>129</sup> Sous la direction de L-S.FOURNIER, *op. cit.*, p.13.

<sup>130</sup> *Ibid.*, p.12.

<sup>131</sup> V.DASSIE, *op. cit.*, p.19.

<sup>132</sup> *Ibid.*, p.23.

### Inscrire le patrimoine dans son intimité

Mme Josette Olaizola nous a confié avoir constitué un ensemble d'objets depuis son entrée dans la Confrérie de la Cerise : « *on chine beaucoup, j'ai cherché autour de la cerise depuis 2009 quand je suis entrée dans la Confrérie* »<sup>133</sup>. Auparavant, celle-ci n'était pas dans ce mouvement de recherche « d'objets-cerises ». V.Dassié explique que « *la valeur tient à ce qu'ils peuvent relier chaque individu à une origine à partir de laquelle se déroule son chemin [...]. Entre une conscience de soi pérenne, stable et le désir ou l'obligation du changement lié à la chronologie du parcours biographique qui pose la personne comme un être en évolution, voire en construction, les objets d'affection dressent des ponts* »<sup>134</sup>.

Les divers objets de Mme Olaizola ont une géographie centrale : la cuisine avec, entre autres, le rebord de la cheminée, J.Bonnet- Carbonnell souligne qu'il s'agit d'un lieu de vie symbolique<sup>135</sup>. V. Dassié explique, elle aussi, la signification des lieux où sont exposés et rangés les objets : « *l'axe horizontal, entre le caché et le montré, entre la chambre et la pièce à recevoir trace les frontières du privé, voire du secret et du public* »<sup>136</sup>.

Il est aussi intéressant d'analyser d'autres dimensions autour de ces objets, acheter ou créer en dit long sur la place occupée par ces objets, sur « l'épaisseur » d'inscription dans l'intime : l'action créative ou action projective révèle une inscription intime profonde reliée aussi à l'inconscient. La plupart des objets de Mme Olaizola a été achetée, elle a aussi personnalisé certains de ces objets et a demandé à des enfants hospitalisés de réaliser un dessous de table en mosaïque au cours d'un de leurs ateliers créatifs. Son mari a, quant à lui, décorée la faïence de la cuisine avec le motif cerise et a réalisé une pendule



Au-dessus de la cheminée



Vaisselle, linge et mosaïque



Pendule

137

<sup>133</sup> Interview de Mme Josette Olaizola, non originaire d'Ixassou, (avec son mari M. Joseph Olaizola, originaire d'Espelette et facteur retraité d'Ixassou), 27/04/2013, (cf. Fichier n°10 DVD).

<sup>134</sup> V.DASSIE, *op. cit.*, p.341.

<sup>135</sup> Sous la direction de L-S.FOURNIER, *op. cit.*, p.12.

<sup>136</sup> V.DASSIE, *op. cit.*, p.342.

<sup>137</sup> Photos, A-L.Briand, 27/04/2013.

### Transmettre son affection pour la cerise et le cerisier

Nous avons été accueillis plusieurs fois chez Marie et Gilbert au cours de notre enquête de terrain. Dès l'entrée de leur maison, nous avons observé un petit cerisier posé sur un napperon brodé de coquillages et placé sur une petite chaise juste au-dessous de l'horloge.



138

Marie a accepté de nous montrer les objets formant son « petit » patrimoine-cerise. De prime abord, elle semblait ne pas oser nous montrer, puis au fur et à mesure de notre échange, elle a rassemblé de nombreux objets sur la table de la cuisine, provenant de différentes pièces de sa maison, des objets offerts, achetés, chinés, créés... Selon Joël Candau, les objets sont plus vécus que représentés : « ils ont la force de l'évidence pour ceux qui les gardent, raison pour laquelle, sans doute, leurs propriétaires commentent peu leur origine et leur parcours, sauf quand ils sont sollicités »<sup>139</sup>. L'échange s'est, en effet, ouvert petit à petit, ces objets ont agi comme des « pièces à confession »<sup>140</sup>. Elle a expliqué aimer réaliser des clin d'œil, de petites touches « cerises » ici et là ; elle permet la circulation de ce patrimoine à plusieurs échelles : au niveau de son couple, il existe des petites cerises décoratives en porcelaine dans la chambre conjugale, au niveau de sa fille (nous avons évoqué ce mouvement patrimonial plus haut), de sa famille en général et de ses amis proches et enfin au niveau collectif élargi. La géographie de ces objets est éparse : l'entrée, la salle à manger, la cuisine, la chambre. Très créative, Marie a réalisé plusieurs objets qu'elle partage : lorsqu'elle a des invités, elle aime créer des porte-noms en forme de cerises et feuilles, les posent sur la table où cohabitent des serviettes brodées-cerises, des verres gravés-cerises... Il est intéressant d'arrêter notre regard sur une des créations que nous avons nommé « petit cerisier voyageur » :

<sup>138</sup> Photos A-L.Briand, 27/04/2013.

<sup>139</sup> V.DASSIE, *op. cit.*, p.6.

<sup>140</sup> *Ibid.*



Ce petit cerisier a été réalisé à partir de bois mort, de feutrine verte et de laine rouge. Cet objet est une représentation très intéressante de circulation patrimoniale : il s'est promené et a véhiculé le patrimoine-cerise d'Itxassou jusqu'en Allemagne en 1991 lorsque la clique itsasuar est partie en voyage ; nous pouvons, à nouveau, souligner, les liens entre la clique et la cerise. Depuis ce « petit cerisier voyageur » trône dans la salle à manger. Des cerises se promènent aussi dans la voiture : au début, dans la voiture, il s'agissait des cerises en porcelaine – qui se trouvent actuellement dans la chambre- par la suite, Marie en a confectionné en pompons.

Dans ces derniers paragraphes, nous avons parlé de la puissante évocation affective de ces objets, cette évocation affective se retrouve dans les patrimoines les plus intimes aux patrimoines collectifs.

La première partie de ce mémoire a mis en lumière l'importance de la part affective ; le symbolique autour de l'élément terre et de l'arbre y tient aussi une place importante. Ces réflexions nous amènent à réaliser des liens entre le patrimoine-cerise, le rapport à la terre des Itsasuars et par là même, le rapport à un élément primordial de leur vécu : l'etxe. La maison basque n'est pas seulement une architecture, elle recouvre tout un monde dont des fragments survivent encore de nos jours. Nous comprenons alors la délicatesse de la patrimonialisation des objets paysage, cerisier, cerise et confiture à Itxassou.

Dans la seconde partie, nous analyserons les diverses formes que prend cette patrimonialisation, qui apparaît éclatée.

---

<sup>141</sup> Photo A-L.Briand, 27/04/2013.

## 2<sup>ème</sup> PARTIE :

### LA CERISE A ITXASSOU : ENTRE BIEN COMMUN ET PATRIMOINE



**I- Entre vécu commun, bien commun et patrimoine**

*A- Précisions théoriques*

Avant les divers mouvements de patrimonialisation à partir des années 1993 jusqu'à aujourd'hui, le paysage, le cerisier, la cerise et la confiture de cerises appartenaient à la fois à un vécu intime et à un vécu commun, à un bien commun, et à la fois aux patrimoines des familles productrices.

La notion de bien commun est délicate à appréhender et de nombreux débats existent à l'heure actuelle dans les diverses sciences humaines : économie, droit, géographie, philosophie, sciences politiques... Dans ce mémoire, nous employons cette notion dans le sens « *le commun est ce à quoi on a part et à quoi on prend part, qui est en partage et à quoi on participe. C'est pourquoi c'est un concept originellement politique : ce qui se partage est ce qui nous fait appartenir à la même cité* »<sup>142</sup>. L'article « Biens communs, biens publics mondiaux et propriété. Introduction au dossier » donne la définition suivante : « *cette notion désigne en général des ressources ou domaines d'intérêt partagé entre tous les êtres humains* »<sup>143</sup>. D'après ces deux définitions, nous pouvons dire que les biens communs concernent les ressources et domaines d'intérêt partagé entre les membres appartenant à une même entité.

La définition de patrimoine selon Guy Di Méo recouvre « *à la fois les biens privés dont on hérite et des biens communs dont les membres d'une même entité (communauté, nation, etc.) seraient collectivement dépositaires [...]* »<sup>144</sup>. Si des liens peuvent être réalisés entre le bien commun et le patrimoine, nous emploierons l'expression de bien commun, dans cette partie, sans relation au patrimoine. Le bien commun n'étant pas un patrimoine si une rupture au niveau de ce bien commun n'a pas eu lieu. Il est important de poser ces définitions, des amalgames pouvant être fait entre bien commun, bien public, bien collectif, patrimoine collectif, entre autres.

---

<sup>142</sup> François JULLIEN, philosophe, cité dans l'article d'Alain AMBROSI, « Le bien commun est sur toutes les lèvres », <http://www.cahiersdusocialisme.org>, mis en ligne le 22/04/2012.

<sup>143</sup> Bruno BOIDIN, David HIEZ et Sandrine ROUSSEAU, « Biens communs, biens publics mondiaux et propriété. Introduction au dossier », <http://developpementdurable.revues.org>.

<sup>144</sup> Guy DI MEO, *op. cit.*

La notion de patrimoine ne pourra être utilisée qu'en évoquant les biens privés au sein des familles, c'est-à-dire dans le sens de la première acception du terme patrimoine. Avant les divers mouvements de patrimonialisation intervenant à partir des années 1993-1994, nous parlons de bien et de vécu commun.

*B- Passage du bien commun au patrimoine ? Focus sur la situation de la cerise à Itxassou à deux moments : en 1953 et en 1982-1983.*

Lorsqu'un regard est posé sur un objet, étudie sa situation à un moment donné, cet objet peut être – ou non – choisi et entrer alors dans un processus de patrimonialisation suivant si les ruptures constatées mettent ou non en péril cet objet. Cette mise en lumière par un ou des acteurs, va engendrer une mise en patrimoine ou au contraire, cet objet va continuer de périlcliter. Différents acteurs peuvent réaliser ce focus, tant des acteurs externes que des acteurs internes à ces objets.

*1953 : Création du Syndicat des Producteurs de cerises d'Itxassou*

Dès 1953, un groupe d'acteurs internes à l'objet cerise, Le Syndicat des Producteurs de cerises d'Itxassou, sous l'impulsion de M. Gout, ingénieur des Services Agricoles à Bayonne, fut créé. La situation de la cerise fut analysée et le syndicat décida de développer la production de « cerises à chair plus ferme et d'aspect plus commercial » et ainsi d'optimiser les ventes. La concurrence des bigarreaux de d'autres régions était arrivée sur le marché. Ce syndicat fit évoluer la production en plantant d'autres variétés, travailla sur la qualité. Selon M. Halty, ingénieur agronome : « *L'action du Syndicat des Producteurs a incontestablement été un succès : le fait de soigner la présentation a permis d'améliorer considérablement les prix de vente. D'après les archives de l'époque, ce sont environ 30 tonnes qui ont été commercialisées en 1954 sous l'appellation du Syndicat, soit deux fois la production actuelle* »<sup>145</sup>. Cette initiative améliora l'objet cerise mais il ne s'agissait pas de mouvement de patrimonialisation.

---

<sup>145</sup> François HALTY, avec la collaboration de Michel Hiribarren et de Michel Ithurburua, « La cerise d'Itxassou, hier, aujourd'hui... et demain ? », Syndicat Intercommunal Nive-Nivelle, août 1983, p.6.

### 1982-1983 : Rapport Halty

Dans le cadre du Plan d'Aménagement Rural et du Contrat de Pays Nive-Nivelle, un groupe d'agriculteurs et de techniciens a travaillé autour de la cerise d'Ixassou.

Selon le rapport de François Halty, rédigé en août 1983 :

*« La situation actuelle de la cerise d'Ixassou est assez paradoxale, si son image de marque, l'attachement sentimental des Itsasuars n'ont jamais été aussi fortes, son importance dans l'économie locale est en chute libre. La cerise ne représente pratiquement plus rien pour les agriculteurs d'Ixassou »<sup>146</sup>.*

Dans cette phrase, nous pouvons observer l'inscription de la cerise dans diverses dimensions : dans l'affection et l'économie. Il s'agit de deux niveaux que nous retrouvons tout au long de l'histoire de la cerise à Ixassou, ces niveaux étant imbriqués et suivant les périodes, la dimension économique a pu fortement baisser mais la dimension affective est demeurée puissante. Ces niveaux correspondent aux patrimoines familiaux et à la part culturelle, affective vécue par le collectif mais aussi dans l'intime.

M. Halty présente les objectifs de cette réflexion :

*« En présentant une réflexion grossière du présent de cette production, à la lumière de son évolution depuis son heure de gloire jusqu'à aujourd'hui, cette plaquette a pour but de faire prendre conscience de la situation aux personnes concernées : producteurs, élus locaux, responsables associatifs, etc. »<sup>147</sup>.*

Une importante enquête a été réalisée par l'association Itsasuarrak : 45 chefs d'exploitations produisant de la cerise ont été interrogés. Nous reviendrons, ultérieurement, sur le rôle de cette association dans le maintien de cet objet-cerise. Il semble qu'en analysant les actions de l'association en faveur de la cerise : participation à l'enquête, dons de plants de cerisiers, organisation de la Fête de la Cerise... Certains membres de l'association avaient pris la mesure des risques de disparition de la cerise à Ixassou. Leurs actions semblent proches d'un mouvement de patrimonialisation. Cependant, M. Halty se questionnait sur la suite que les divers acteurs donneraient à ses travaux :

*« Cette réflexion débouchera-t-elle sur une relance de la production ? Rien n'est moins certain. Cela dépendra de la volonté des intéressés [...]. Peut-être, au contraire, que la cerise d'Ixassou poursuivra son déclin jusqu'à disparaître ; mais ce sera alors l'effet d'un choix en pleine conscience »<sup>148</sup>.*

---

<sup>146</sup> François HALTY, *op. cit.*, p.3.

<sup>147</sup> *Ibid.*

<sup>148</sup> *Ibid.*

L'association Itsasuarrak avait recensé 1317<sup>149</sup> cerisiers, les cerisiers se trouvant dans les jardins ou dans les exploitations ne possédant que quelques arbres n'avaient pas été recensés. Au niveau de la production : elle s'élevait à près de 17 tonnes en 1982 alors qu'elle était de 170 tonnes dans les années 1960, ce chiffre pouvant atteindre près de 300 tonnes à l'époque des marchés au Laxia.

Dans le « Programme pour la revitalisation économique et l'emploi en Pays Basque 1994-1998, relance et développement de la filière Cerise d'Itxassou »<sup>150</sup>, un état des lieux de la situation de la cerise a été fait : « *aujourd'hui, la situation s'est encore dégradée et on ne compte plus aujourd'hui qu'un millier d'arbres* », la production a, elle aussi, baissé, nous en reparlerons.

Au moment du rapport Halty, la rupture ainsi que la conscience de la rupture au niveau de l'objet-cerise n'ont pas été suffisantes pour qu'un mouvement de relance s'amorce. Il faudra attendre 10 ans pour qu'une relance s'organise et au vu de la situation de rupture au niveau des cerisiers, qu'il s'agisse même d'une patrimonialisation.

Ce rapport puis le Programme de relance de la filière Cerise d'Itxassou ainsi que des sources orales nous ont permis d'établir plusieurs périodes au niveau de l'histoire de l'objet-cerise puis du patrimoine-cerise :

- Avant les années 1960-1965
- 1960-1965 à 1983
- 1983 aux années 1993-1994
- 1993-1994 à 2013.

Nous allons évoquer dans la partie suivante des éléments de l'histoire de la cerise à Itxassou depuis les « cerises autochtones dès le XIIème siècle » jusqu'à nos jours.

---

<sup>149</sup> F.HALTY, *op. cit.*, p.8.

<sup>150</sup> Programme pour la revitalisation économique et l'emploi en Pays Basque, 1994-1998, relance de la filière Cerise d'Itxassou ».

## **II- Histoire de la cerise à Itxassou : des « cerises autochtones » du XIIème siècle aux années 1960**

### *A- Sources archivistiques*

A l'heure actuelle, des archives écrites ont été dépouillées au sujet de la cerise à Itxassou, cependant, il reste un important travail de recherche à effectuer. Mme Elise Momas<sup>151</sup>, ingénieur à EHLG, accompagne le projet de mise en AOC/AOP de la cerise d'Itxassou de l'association de producteurs Xapata et a souhaité nous rencontrer afin que nous réalisons ensemble cette enquête archivistique. M. Xabier Itçaina nous a envoyé les documents à consulter aux ADPA, aux archives communales, dans la presse... Pour le moment, nous n'avons trouvé que quelques éléments dans diverses sources, nous réaliserons la majorité de l'enquête dans un second temps. De précieuses informations nous ont aussi été apportées par nos témoins lors de l'enquête orale.

Lors de notre visite à l'espace d'évocation Ateka, nous avons pu lire sur un cartel dans la pâtisserie Krakada : « *Les cerises autochtones apparurent en bordure des sentiers d'Itxassou dès le XIIème siècle [...]. L'origine de la culture de la cerise d'Itxassou reste lointaine, St Fructueux (protecteur séculaire de nos vergers), veille sur le village et témoigne de l'ancienneté de la culture de la cerise à Itxassou* »<sup>152</sup>.

Dans l'ouvrage de Monique et Francis Rousseau, « Itxassou. Promenades », nous pouvons lire :

*« La culture du cerisier s'implanta à Itxassou au XVIIIème siècle. La récolte était assez importante pour constituer une date d'échéance de créance. Il existe quantité d'espèces : entre autres la Chapata, qui tire son nom de la maison Chapata ; et la Pello, du nom du propriétaire de Farfouillenea (il travaillait à Cambo chez des Anglais, les Osborne, qui avaient introduit ce plant). On allait dans la forêt communale chercher des merisiers que l'on greffait. La cerise d'Itxassou, d'une saveur spéciale, fait l'unanimité [...] »<sup>153</sup>.*

Certains de nos témoins ont évoqué l'origine des noms de cerises Pelloa et Xapata, les versions variaient : au sujet de la Pelloa, il s'agirait de Pello, qui serait parti puis revenu d'Amérique du sud, d'Argentine avec cette cerise<sup>154</sup>, « *c'est l'histoire de la migration des*

---

<sup>151</sup> Entretien avec Mme Elise Momas, salariée à EHLG, 9/02/2013.

<sup>152</sup> Cartel sur l'histoire de la cerise à Itxassou (cf. Annexe 3).

<sup>153</sup> M. et F.ROUSSEAU, *op. cit.*, p.104.

<sup>154</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

*Basques en Amérique* »<sup>155</sup>. Plusieurs maisons portent le nom de variétés de cerises : Xapata, Peloteia<sup>156</sup>...

M. Xabier Itçaina a réalisé l'étude du manuscrit Berrouet (Guillaume Berrouet, maire d'Itxassou de 1860 à 1870)<sup>157</sup>. Ce chercheur souligne la politique de reforestation de ce maire et précise que s'il parle des chênes, châtaigniers et hêtres, il ne mentionne pas les cerisiers, pour autant peut-être en existait-il.

Il existe de nombreuses sources en basque dont les écrits de l'Abbé Lafitte, les chroniques d'Itxassou dans l'hebdomadaire Eskualduna (1887-1944), entre autres. Deux de ces chroniques<sup>158</sup> nous ont été traduites par une collègue de Mme Momas de la Chambre de développement agricole et rural du Pays Basque (Euskal Herriko Laborantza Ganbara). La chronique du 7 juillet 1907 évoque la taille du cerisier, la cueillette, une recette de confiture de cerises, quant à la chronique du 11 juin 1926, elle parle d'une bonne production, des accidents pendant le ramassage, entre autres.

Les recueils de témoignages réalisés auprès d'Itsasuars « Itsasuarren orroitzapenetan barna »<sup>159</sup> donnent de riches informations au sujet des marchés de la cerise au Laxia, sur l'économie de la cerise, nous en parlerons dans la partie suivante.

L'enquête archivistique doit être complétée surtout pour la période avant le XXème siècle. Le croisement des archives écrites et orales a permis de mettre en exergue l'importance de la cerise à Itxassou au moins à partir du début du XXème siècle : entre les chroniques d'Eskualduna, des photographies, des témoignages.

#### *B- Le passé glorieux de la cerise à Itxassou (début XXème siècle- années 1960)*

Plusieurs sources soulignent la prospérité de cette culture fruitière à Itxassou, les échanges économiques autour des marchés sont très souvent évoqués par des Itsasuars de plusieurs générations. S'il existait une importante notion économique, la cerise était source aussi de nombreux échanges relationnels au sein de la famille, entre voisins ainsi que dans un cercle plus élargi.

---

<sup>155</sup> Entretien avec M. Jean Aguerre, entrepreneur, ancien président d'Itxasuarrak, 15/03/2013.

<sup>156</sup> Interview de M. Jean Harispourou, *op. cit.*

<sup>157</sup> Xabier ITCAINA, « Le gouvernement local dans une commune basque sous le Second Empire. Présentation du manuscrit Berrouet », *Lapurdum*, 2006, n°11, p.203-240, <http://lapurdum.revues.org>.

<sup>158</sup> Chroniques d'Itxassou des 7/07/1907 et 11/06/1926 (cf. Annexe 4).

<sup>159</sup> Recueil de témoignages, « Itsasuarren orroitzapenetan barna » réalisé sous la conduite de Xabier Itçaina et filmé par Aldudarrak Bideo, projet coordonné et commandité par la mairie d'Itxassou.

## Les marchés

François Halty relate les marchés dans son rapport de 1983 :

*« Pendant les 4 à 5 semaines de production, un important marché se tenait tous les jours à Laxia. D'autres marchés plus modestes existaient également, à Basseboure ou sur les routes conduisant à Laxia. A cet endroit, la cerise d'Itxassou s'échangeait entre de nombreux producteurs et plusieurs grossistes ou détaillants. Pendant plus d'un mois, 5 camions venaient s'y approvisionner chaque jour. Les cerises étaient descendues de la montagne en traîneaux par des vaches (6 ou 7 corbeilles par traîneaux), voire à dos d'homme ! Les communications n'étaient certes pas aussi aisées qu'aujourd'hui. Avant l'automobile, c'est par wagon de chemin de fer que la cerise d'Itxassou était acheminée vers Bayonne. Le volume total de la production d'alors est difficile à évaluer avec précision. Selon les sources, on peut l'estimer de 160 à plus de 300 tonnes »<sup>160</sup>.*

D'après M. Paul Harispourou, le marché du Laxia a démarré autour de 1945 et durait environ 40 jours. Il a eu cours pendant quelques années.

Jeanne et Manex Olhagaray<sup>161</sup> soulignaient dans leur témoignage : *« en ce temps-là, on cueillait énormément de cerises [...], tant de camions qui venaient de Bayonne les après-midi, les traîneaux (lerak) étaient tirés par des bœufs attelés par un joug, des paniers remplis de cerises »*, quant à M. Norberto Aguerre : *« à Laxia, on a vu jusqu'à 30 attelages de vaches chargées de cerises qui arrivaient de Ortzia, Gibelarte, de la route de Bidarraï »<sup>162</sup>.*

Ces marchés ont marqué les Itsasuars, les témoins rencontrés ont été nombreux à nous en parler lorsqu'ils se souvenaient de leur enfance. Il semble que ces marchés aient pris d'autres formes, des années plus tard. Selon Mme Regerat : *« j'ai le souvenir de personnes qui venaient ramasser et partaient avec de grandes corbeilles et des marchands qui passaient. J'étais quand même très jeune, puis les marchés se sont perdus, enfin les marchés, un gars qui venait prendre les cageots à la maison, je devais avoir 8-10 ans »<sup>163</sup>.*

M. Gilbert Etcheverry nous a montré des photographies de ces marchés au Laxia, ces photos sont aussi exposées sur les tables vitrées du salon de thé de la pâtisserie Krakada.

---

<sup>160</sup> F.HALTY, *op. cit.*, p.5.

<sup>161</sup> Témoignages de Jeanne et Manex Olhagaray, « Itsasuarren orroitzapenetan barna », Aldudarrak Bideo.

<sup>162</sup> Témoignage de Norberto Aguerre, « Itsasuarren orroitzapenetan barna ».

<sup>163</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*



Ces marchés traduisaient l'importance économique de la cerise à cette époque, parfois 6 à 8 tonnes pouvaient être vendues en une journée au Laxia, il existait même un cours de la cerise.

Pour certaines exploitations, surtout celles de la montagne, il s'agissait d'une production majeure. Mme Denise Harispourou explique : « *du temps de nos parents, la cerise était très importante économiquement* »<sup>164</sup>, de même, pour Mme Mirentxu Elissalde « *c'est de la cerise qu'arrivait l'argent à la maison* »<sup>165</sup>. Grâce à cette conséquente rentrée d'argent, M. Pierre Iharour<sup>166</sup> a expliqué que le fils de Peloteia avait pu acheter une « *Ami 8, c'était au-dessus de la 2CV et il n'avait pas tout dépensé* » ; de même, M. Paul Harispourou<sup>167</sup> avait pu acheter une « *fourgonnette 2CV* ».

### La cueillette des cerises

Le moment de la cueillette des cerises a été très fréquemment exposé lors des différentes interviews ainsi que dans le recueil de témoignages « *Itsasuarren orroitzapenetan barna* ». Cette cueillette a aussi beaucoup évolué : au niveau des techniques employées, des personnes y participant, des objectifs de la cueillette, entre autres.

### LE CERISIER, UN LIEU D'ECHANGES

Le moment de la cueillette a toujours été un évènement familial, de voisinage, des travailleurs venaient aussi d'autres quartiers ou d'ailleurs, Marceline et Paul Harispourou<sup>168</sup> ont expliqué : « *beaucoup de gens venaient travailler ici, cueillir, ils résidaient à Gerasto, plus tard, d'autres s'installaient à Ortzia, il y avait beaucoup de cerises à ramasser donc beaucoup de travailleurs* ». Au cœur des familles, fréquemment, les enfants participaient aussi à la cueillette, M. Paul Harispourou en a témoigné : « *mon père nous envoyait*

<sup>164</sup> Interview de Mme Denise Harispourou, *op. cit.*

<sup>165</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>166</sup> Témoignage de Pierre Iharour, « *Itsasuarren orroitzapenetan barna* ».

<sup>167</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

<sup>168</sup> Témoignages de Marceline et Paul Harispourou, « *Itsasuarren orroitzapenetan barna* ».

ramasser des cerises, dès 6-7 ans ‘ ramasse-moi 2-3 kilos disait-il’<sup>169</sup>. La cueillette était un moment privilégié de retrouvailles des familles, selon Maryse Cachenaute « il permettait de maintenir des liens familiaux ».<sup>170</sup>



Autour des cerisiers, se retrouvaient des personnes aux statuts divers : des personnes de la famille des propriétaires, ceux n'habitant plus sur l'etxe, des métayers... Dans les années 1960, des jeunes venaient faire la saison.

#### LES TECHNIQUES DE RAMASSAGE

M. Jean Harispourou<sup>172</sup> nous a expliqué les particularités de chaque variété : le cerisier portant la Xapata est assez dégarni, tandis que Peloa est difficile à ramasser car il y a beaucoup de feuilles. Un premier passage était aussi réalisé sur les extérieurs du cerisier puis, quelques jours plus tard, le reste, plus au cœur, était cueilli. Afin de les vendre, les cerises devaient être cueillies avec leur pédoncule. Plusieurs témoins ont souligné cet « art du ramassage », selon M. Gilbert Etcheverry<sup>173</sup> : « il y a des gens qui étaient meilleurs que d'autres pour la cueillette, ils avaient la réputation de bons ramasseurs ». Les cerises étaient cueillies de diverses manières, à l'aide de crakoak, afin de crocheter la branche et de la ramener vers soi, certains montaient sur de hautes échelles en bois, tandis que d'autres s'installaient directement sur les branches. Les cerisiers étaient très hauts à cette époque, ils pouvaient atteindre près de 15m. Les Itsasuars sont restés marqués par les accidents voire les décès liés à la cueillette des cerises.

<sup>169</sup> Interview de M. Paul Harispourou, « Itsasuarren orroitzapenetan barna ».

<sup>170</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaute, *op. cit.*

<sup>171</sup> Photographie, pâtisserie Krakada et mairie d'Ixassou.

<sup>172</sup> Interview de M. Jean Harispourou, *op. cit.*

<sup>173</sup> Interview de M. Gilbert Etcheverry, *op. cit.*



174

## LE DEVENIR DES CERISES

Une partie de la cueillette était destinée à la confiture pour la famille. Le plus gros de la cueillette était vendu en bord de route et aux marchés ainsi qu'aux sanatoriums de Cambo- les- Bains<sup>175</sup>. Parfois, les ramasseurs repartaient avec la moitié de ce qu'ils avaient cueillis et laissaient l'autre moitié aux propriétaires<sup>176</sup>.

A ce niveau, il est important d'évoquer un autre circuit d'écoulement de la cerise : la Fête de la Cerise, cette fête existe depuis 1951-1952 et avait pris la suite de la Fête de la Terre (1950) et de la kermesse paroissiale (1949). Les producteurs donnaient une partie de leurs récoltes, des bénévoles de l'association Itsasuarrak (organisatrice de la fête) passaient prendre les cerises dans les fermes. Lors de cette fête, plusieurs tonnes étaient écoulées, données en majorité dans les débuts, l'association les a payées par la suite aux producteurs même si certains en faisaient toujours don. L'argent de la vente des cerises, de la fête en général, étaient destinées aux œuvres de la paroisse, le mur à gauche sur le site Atharri a aussi été construit grâce aux fonds récoltés lors de la fête. Nous reparlerons ultérieurement des liens entre le champ du religieux et l'agriculture.

### III- Les mouvements de rupture

Précédemment, nous avons vu : « *pour qu'un héritage soit patrimonialisé, il faut nécessairement un évènement déclencheur qui remette en cause son usage antérieur et/ou sa conservation* »<sup>177</sup>. Lors de notre enquête, des évènements liés à des ruptures autour des objets paysage, cerisiers, cerises et confiture ont été mis en lumière par les témoins eux-

<sup>174</sup> Photographies, pâtisserie Krakada, espace Ateka, Itxassou.

<sup>175</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>176</sup> Interview de M. Xan Estevecorena, *op. cit.*

<sup>177</sup> Vincent VESCHAMBRE, *op. cit.*

mêmes, d'autres ont émergé au fur et à mesure de l'analyse, si plusieurs ont été repérés, l'étude ne sera pas exhaustive. La rupture peut avoir lieu au moment de l'héritage, du port ou de la transmission de l'objet. Nous avons associé le terme de mouvement à celui de rupture afin d'insister sur le fait que ces moments de rupture étaient toujours inscrits dans la continuité, l'objet-cerise ainsi que le patrimoine-cerise ne s'est jamais arrêté. Mais ces marques de rupture ont fait évoluer, ont renouvelé cet objet et ce patrimoine autour de la cerise. Dans cette partie, nous allons étudier deux périodes dans les mouvements de rupture, à savoir : une, allant des années 1960-1965 à 1983 et l'autre de 1983 à nos jours, la période allant de 1993-1994 à 2013 recouvrant à la fois des mouvements de rupture et des mouvements de patrimonialisation. La date de 1983, date du rapport Halty, réalise un focus sur la situation des cerisiers à Itxassou d'après une enquête de l'association Itsasuarrak : il y a un avant et un après.

#### A- Des années 1960-1965 à 1983

##### Déclin de la production de cerises

Si la cerise d'Itxassou a connu une période de prospérité jusque dans les années 1960-1965, la production a par la suite décliné pour de nombreuses raisons. L'ingénieur agronome François Halty les a expliquées : « *le processus n'est pas propre à Itxassou et à sa cerise. Il a affecté la société rurale toute entière. Le progrès technique a plongé celle-ci dans une mutation en profondeur, la faisant passer d'une économie de subsistance à une économie de marché* »<sup>178</sup>. En conséquence, les agriculteurs ont dû mécaniser leurs exploitations, emprunter, augmenter les productions, rechercher des activités agricoles plus fiables et plus régulières. Le plus souvent, les agriculteurs ont basé leurs systèmes de production sur les vaches et les brebis, ils se sont spécialisés dans le lait ; la culture de la cerise, aléatoire, a été délaissée : les cerisiers ont vieilli, sont tombés malades, n'ont pas été renouvelés. Parallèlement, d'autres régions comme le Lot-et-Garonne, les Pyrénées Orientales, la Vallée du Rhône ont développé la culture fruitière, les marchés du Laxia ont déclinés en conséquence, les producteurs itsasuars n'avaient plus cet espace d'écoulement. De plus, les cerises ont été moins ramassées, la main d'œuvre étant moins nombreuse. Mme Mirentxu Elissalde a expliqué ainsi l'évolution de la ferme de sa mère, celle-ci se spécialisant dans le lait de brebis<sup>179</sup>.

---

<sup>178</sup> F.HALTY, *op. cit.*, p.7.

<sup>179</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

En 25 ans environ, la production est passée de 170 tonnes à environ 16,8 tonnes<sup>180</sup> : « au village, à Laxia et à Olasur, la production d'aujourd'hui représente encore plus d'1/10<sup>e</sup> de la production d'autrefois. Dans les autres quartiers, elle a diminué dans des proportions encore plus importantes ». La variété « Beltxa » avait presque disparue, seuls 5 arbres avaient été recensés en 1982-1983.

#### Rupture dans la transmission au niveau familial et au niveau culturel

Quelques familles ont continué à transmettre les techniques de greffage, étape primordiale dans la culture de la cerise, mais d'autres n'ont pas transmis.

De plus, au niveau de la collectivité, une rupture importante a eu lieu dans les années 1960 : l'arrêt de la clique. Ce groupe de musiciens (cuivres, percussions) avait été créé au début des années 1950 par l'Abbé Gosterrazu, originaire des Aldudes<sup>181</sup>, un peu avant la Fête de la Cerise, ce fut l'une des premières sections de l'association Itsasuarrak. La clique portait la cerise par la musique, sur le béret rouge des musiciens se trouvaient aussi deux petites cerises. Comme nous l'avons évoqué précédemment, la clique animait les différentes manifestations festives du village. L'arrêt de la clique dura une dizaine d'années puis elle redémarra sous l'impulsion de M. Joseph Jauréguiberry.

#### Modifications dans les inscriptions intime et collective

Dans la partie précédente, nous avons souligné l'inscription de l'objet-cerise au niveau affectif et sensoriel, les deux étant intimement liés. Sans la musique de la clique, sans le port de ce béret-cerises, c'est un pan de l'inscription de la cerise dans l'intime et dans le culturel qui s'est perdu.

Durant cette période, des mouvements de rupture sont apparus tant au niveau des patrimoines familiaux que du bien commun, pour autant, l'objet et le patrimoine-cerise n'ont jamais complètement disparu, ces ruptures sont inscrites dans une certaine continuité à la fois dans l'intime, le familial et le collectif.

---

<sup>180</sup> F.HALTY, *op. cit.*, p.11.

<sup>181</sup> Entretien avec M. Michel Cachenaute, agriculteur retraité, père de Maryse, 25/05/2013.

## B- De 1983 à nos jours

### 1983-1993

#### Diminution du nombre de cerisiers sains

En 1993, la situation des cerisiers et de la production de cerises s'est encore aggravée par rapport au recensement des années 1982-1983. Selon Mme Mirentxu Elissalde : « environ 1200 cerisiers ont été comptabilisés dont beaucoup en piteux état, les arbres étaient vieux et cassants »<sup>182</sup>. A cette époque, les cerisiers, très hauts, étaient devenus dangereux. Ils étaient tous plantés en bordure de prairies afin de ne pas gêner l'exploitation des terres et étaient greffés sur des porte-greffes sauvages, à type de merisiers ramassés dans les forêts d'Ixassou et des alentours. La cueillette était très difficile. La production a encore baissé, à cette date, elle était d'environ 15 tonnes<sup>183</sup>.

#### Rupture dans la transmission familiale

Dans plusieurs familles d'agriculteurs, il n'existait pas de transmission au niveau de la culture de la cerise comme dans celle de Mme Mirentxu Elissalde<sup>184</sup> ; elle a appris les gestes du greffage auprès d'enseignants de l'école d'horticulture d'Hasparren.

### 1993- 2013

Malgré le mouvement de patrimonialisation essentiel de replantation qui débuta en 1994, d'autres mouvements de rupture ont été repérés dans les années suivantes.

#### Evolution de la plantation des cerisiers

La cerise est un objet particulier, vivant, qui est en constant renouvellement. Suite à la replantation de cerisiers en 1994, la physionomie du paysage culturel a beaucoup changé : les arbres ont été plantés sur des porte-greffes nanifiant et ont été plantés en vergers. Ici coexistent à la fois une continuité et une rupture : ce patrimoine a été sauvegardé mais avec plusieurs modifications, pour certains Itsasuars, cette évolution fut délicate à accepter.

---

<sup>182</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>183</sup> « Programme pour la revitalisation économique et l'emploi en Pays Basque, 1994-1998, Relance et développement de la filière Cerise d'Ixassou ».

<sup>184</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

### Date fixe de la Fête de la Cerise

Jusqu'au début des années 2000, chaque année, plusieurs réunions rassemblaient des « Anciens », des producteurs et des membres de l'association Itsasuarrak afin de fixer la date de la fête, quarante jours après la floraison. Il serait intéressant d'analyser ce nombre, très présent au niveau biblique, mais nous ne le ferons pas ici. Quand la date a été fixée définitivement au premier week-end de juin, ce changement fut aussi douloureux pour certains : « *ils disaient mais enfin, on ne respecte plus les cultures, les fameux quarante jours* »<sup>185</sup>. Quant à Mme Elissalde : « *la fête a eu une date fixe car c'était trop compliqué pour l'organisation mais cela pose aussi des problèmes car la culture de la cerise, ce n'est pas mathématique* »<sup>186</sup>. Une rupture a eu lieu à ce moment-là entre la production de la cerise et la célébration de celle-ci.

### Le cru et le cuit

Au début des années 2000, l'association Itsasuarrak a décidé de servir de la confiture de cerises avec le fromage de brebis lors du repas de la Fête de la Cerise. De plus, il existait de moins en moins de cerises fraîches d'Itxassou vendues à la fête, les cerises provenaient de la région Guyenne-Gascogne pour la plupart. Les producteurs ont alors demandé à pouvoir vendre de la confiture de cerises d'Itxassou lors de cette fête. Si la cerise est transformée en confiture depuis au moins un siècle<sup>187</sup>, à Itxassou, elle avait surtout un usage familial : « *j'ai toujours connu la confiture dans les familles puis plus tard, elle est arrivée à la Fête de la Cerise* »<sup>188</sup>.

La transformation des cerises en divers produits est aussi en renouvellement, si la confiture se faisait depuis longtemps, d'autres produits sont arrivés sur le marché tel les cerises au vinaigre, les sorbets, les cerises au sirop ; d'ici peu, la cerise d'Itxassou sera présente dans une vodka aromatisée<sup>189</sup>.

---

<sup>185</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>186</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>187</sup> Chroniques d'Itxassou, hebdomadaire Eskualduna, 7/07/1911, <http://www.hemeroketa.com>.

<sup>188</sup> Interview de Mme Denise Harispourou, *op. cit.*

<sup>189</sup> Entretien avec M. Xan Estevecorena, 1/06/2013.

## Deuxième arrêt de la clique

En 2000-2001, la clique s'est, à nouveau, arrêtée. Ce groupe de musiciens avait redémarré avec une quarantaine de jeunes. Elle avait une grande renommée et allait se produire dans diverses régions, alla jusqu'en Allemagne en 1991. Elle participa à plusieurs championnats et fut trois fois championne de France<sup>190</sup>. Lorsque nous avons interrogé des membres de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, plusieurs avaient joué dans la clique : « *une grosse partie de la Confrérie jouait dans la clique* »<sup>191</sup>. Nous analyserons les liens entre la clique et la Confrérie dans un prochain chapitre.

Dans le prochain chapitre, nous allons analyser les différentes formes de patrimonialisation existant autour de la cerise à Itxassou, depuis 1993-1994, par trois groupes d'acteurs. C'est une date capitale : le moment de la prise de conscience de sauvegarder le patrimoine végétal et de replanter. Par le passé, dans les années 1982-1983, nous avons vu que l'association Itsasuarrak avait déjà amorcé un mouvement de replantation mais à l'époque le cerisier était moins en péril et la replantation s'était effectuée à moindre échelle. Le passage de l'objet au patrimoine s'est réalisé à partir de ce moment symbolique de la replantation initié par un programme politique<sup>192</sup> et par les producteurs, détenteurs de la majorité des cerisiers, de ce patrimoine végétal. A ce moment-là, l'objet était un patrimoine car transmis par le pater familias mais pas encore un patrimoine au sens collectif ; par contre la prégnance affective dans le cœur des autres Itsasuars ainsi que la notoriété de la cerise d'Itxassou ont impulsé ce mouvement patrimonial, afin que ce bien commun devienne patrimoine collectif. Michel Vernières donne une définition très intéressante du processus de patrimonialisation :

*« Le passage d'un patrimoine en puissance à un patrimoine reconnu en tant que bien collectif, caractérisé tout à la fois par ses dimensions économiques, sociales, environnementales et culturelles. Ces différentes dimensions, d'importances relatives variables selon les types considérés de patrimoine reconnu, confèrent à ce patrimoine une valeur qui justifie, pour la collectivité considérée, sa conservation pour transmission aux générations futures. Il s'agit bien d'un processus de reconnaissance de cet ensemble de biens en tant que bien collectif »*<sup>193</sup>.

---

<sup>190</sup> « La clique, Ateka, mémoires vivantes du village d'Itxassou », <http://ateka.eu>.

<sup>191</sup> Interview de M. Jean-Paul Bonnet (avec M. Paul-Antoine et M. Jean Olaizola), ancien restaurateur et membre de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, 21/12/2012, (cf. Fichier n°11 du DVD).

<sup>192</sup> Programme pour la revitalisation économique et l'emploi en Pays Basque, 1994-1998, Relance et développement de la filière Cerise d'Itxassou.

<sup>193</sup> Michel VERNIERES, « Patrimoine, patrimonialisation, développement local : un essai de synthèse interdisciplinaire », p.11, <http://www.gemdev.org>.

## CHAPITRE 2 : GROUPES D'ACTEURS ET FORMES DE PATRIMONIALISATION

Trois groupes d'acteurs peuvent être repérés autour de la patrimonialisation de la cerise à Itxassou : l'association de producteurs Xapata, l'association Itsasuarrak ainsi que la Confrérie de la Cerise. Ces groupes sont soutenus dans leurs diverses démarches de patrimonialisation par le politique et le religieux. Si ces groupes sont très présents autour de la cerise, d'autres Itsasuars sont héritiers, porteurs et transmetteurs de ce patrimoine. Au cours de notre enquête de terrain, nous avons rencontré des Itsasuars, membres de ces groupes ou en dehors, la majorité de notre étude s'est basé sur les témoignages recueillis.

Michel Vernières explique au sujet des mouvements de patrimonialisation :

*« Il apparaît que le déroulement même de ce processus est variable selon les territoires et qu'il est fortement influencé par la nature de la demande sociale, souvent plurielle, car elle a une forte dimension identitaire. Dans chaque cas, la nature du processus de patrimonialisation est variable selon ses initiateurs, les logiques des acteurs de cette patrimonialisation, leurs modèles, imaginaires, référents et anticipations, les conflits entre acteurs et les formes de l'appropriation locale de ce processus »<sup>194</sup>.*

### **I- L'association de producteurs de cerises d'Itxassou Xapata**

#### *A- Présentation du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu et de l'association Xapata*

Plusieurs évènements ont été les racines de la démarche de replantation de cerisiers ainsi que de la création du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu et de l'association Xapata en 1994.

Le 6 octobre 1993, le conseil municipal d'Itxassou s'est réuni afin de débattre de l'objet suivant « Adhésion à la Fondation Mission Economique pour le Développement Local » présenté par M. Nousbaum, chargé de mission auprès de Mme Michèle Alliot-Marie. Celle-ci, suite à l'ouverture des frontières intercommunautaires le 1<sup>er</sup> janvier 1993 et aux conséquences sur l'emploi, a souhaité la mise en place d'un plan de développement économique au niveau de quatre cantons :

*« Le programme pour une démarche concertée de développement local qui est présenté ci-après, a pour ambition d'aider les 24 Communes des Cantons d'Espelette, Hendaye, Saint-Jean-de-Luz et Ustaritz, à franchir un seuil significatif en matière de*

---

<sup>194</sup> M.VERNIERES, *op. cit.*, p.11.

*maintien et de diversification des activités économiques, et d'amélioration des services offerts aux populations et aux entreprises »<sup>195</sup>.*

Le conseil municipal a pris les décisions suivantes :

*« Approuve le programme à cinq ans de développement local et ses sept priorités d'actions, décide d'adhérer à l'Association pour la Revitalisation Economique et l'Emploi en Pays Basque et confirme sa participation financière à l'Association, équivalent à 1,3% de la Taxe Professionnelle collectée »<sup>196</sup>.*

C'est dans le cadre de ce programme que le projet de recherche et de développement de la filière cerise a été choisi. Une réunion publique, le 15 décembre 1993<sup>197</sup> a été proposée à toutes les personnes intéressées par l'idée d'une relance de la cerise à Itxassou. Lors de cette réunion, une présentation du projet a eu lieu ainsi qu'un débat, 15 producteurs étaient présents autour de divers acteurs : M. Pierre-Marie Nousbaum, M. Paul Capel et M. Jean-Marc Lasserre (Fiduciaire de France<sup>198</sup>), M. Gabriel Durruty (directeur de l'Ecole d'Horticulture d'Hasparren). Lors de cette réunion, Mme Mirentxu Elissalde a évoqué son expérience de commercialisation du produit « Cerise d'Itxassou » après transformation<sup>199</sup>. Lors de la dernière réunion préparatoire avant la présentation aux divers partenaires, du 12 janvier 1994, 12 producteurs ont décidé de participer au projet. Ces producteurs, en général éleveurs, avaient déjà vu leurs parents et grands-parents cultiver les cerises<sup>200</sup>. M. Nousbaum, chargé de mission auprès de Mme Alliot-Marie a expliqué que 430 plants de cerisiers seraient mis à disposition des producteurs avant même l'instruction du dossier. Le lancement de la plantation a eu lieu le 18 février 1994 sous le parrainage de Mme Alliot-Marie<sup>201</sup>, de nombreuses plantations ont suivi sur divers terrains proposés par les producteurs participant au projet et accompagné par M. Durruty<sup>202</sup>. Les producteurs ont bénéficié d'une formation et sont partis en voyage d'étude dans les Pyrénées Orientales ainsi qu'en Navarre. De plus, ils ont participé à de nombreuses réunions de travail avec KPMG/Fiduciaire de France, accompagnateur du projet.

---

<sup>195</sup> « Pour une démarche concertée de développement local », Mission pour la Revitalisation Economique et l'Emploi en Pays Basque, programme 1994-1998.

<sup>196</sup> *Ibid.*

<sup>197</sup> Extrait du compte-rendu de la réunion publique du 15/12/1993, (cf. Annexe 5).

<sup>198</sup> La Fiduciaire de France/KPMG/ FIDORGA Sud-Ouest : Conseil en Management et Organisation, Anglet.

<sup>199</sup> Compte-rendu de la réunion du 15 décembre 1993 à la mairie d'Itxassou, « Programme pour la revitalisation économique et l'emploi en Pays Basque, Relance et développement de la filière Cerise d'Itxassou ».

<sup>200</sup> Compte-rendu de la journée de formation professionnelle : diversifier les productions, les variétés anciennes, l'expérience du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu, 25/01/2010, <http://www.atoutfruit.fr>.

<sup>201</sup> « La cerise se fait aimer », article du quotidien Sud-Ouest du 21/02/1994, (cf. Annexe 6).

<sup>202</sup> Extrait du procès-verbal de la réunion du conseil municipal d'Itxassou du 12 janvier 1994, (cf. Annexe 7).

Plusieurs médias ont relaté les comptes-rendus de réunions de préparation ainsi que le moment de plantation symbolique par Mme Alliot-Marie<sup>203</sup>.

Mme Mirentxu Elissalde nous a expliqué la création du GIE et de l'association Xapata : « en 1994, on a monté deux structures : le Groupement d'Intérêt Economique Cerise d'Itxassou qui concernait les producteurs et l'association Xapata pour des personnes non-productrices, pour une raison de TVA, maintenant, on a simplifié les choses, c'est Xapata qui porte tout »<sup>204</sup>. Ces deux structures ont été montées en parallèle, l'association Xapata a été créée pour la promotion de la Cerise d'Itxassou : dans le cadre de la formation professionnelle du 25 janvier 2010, à Roumengoux en Ariège, Mme Maryse Cachena et M. Xan Estevecorena sont revenus sur leur projet et leur démarche de développement de la filière cerise à Itxassou<sup>205</sup> et ont présenté les différents axes de la valorisation de la cerise.

Dans le document de M. Paul Capel (KPMG FIDORGA Sud-Ouest, mai 1995) est relatée la création du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu (sous la loi 1901) :

*« La mise en œuvre du projet, dans sa phase d'études et de formation, a nécessité la création d'une structure de producteurs adhérents, le GIE, pour gérer l'évolution de la filière, la promotion et la défense de la filière. Les attributions fondamentales de l'organisation GIE sont : la recherche et le développement collectif de la filière Cerise d'Itxassou, la formation et les aides techniques aux adhérents, la mise en œuvre des études et promotions servant le développement collectif, la gestion des engagements de plantation, cotisations des adhérents, actions collectives (salons, manifestations, achats de groupe, publicités, voyages...), démarche de qualité, concessions de la marque Cerise d'Itxassou ainsi que la défense de la marque commerciale, de la charte de qualité, de la filière Cerise d'Itxassou »<sup>206</sup>.*

Tous les producteurs de cerises à Itxassou n'ont pas appartenu au GIE puis à l'association Xapata. Le nombre total de producteurs de cerises à Itxassou n'a pas été recensé, 18 producteurs font partie, actuellement, de l'association Xapata, leurs vergers sont implantés à Itxassou, Louhousoa et Bidarray.

M. Paul Capel a souligné des éléments importants concernant les agriculteurs de ce projet :

*« L'engagement des producteurs, porteurs du projet, a pour mobile l'accomplissement personnel et social qui passe par le maintien de l'activité agricole dans le secteur d'Itxassou. Les porteurs du projet sont des jeunes agriculteurs en zone de montagne que la relance de la filière Cerise motive pour rester sur l'exploitation agricole et leur ouvre*

<sup>203</sup> Divers articles de presse autour de la relance de la cerise à Itxassou, (cf. Annexe 8).

<sup>204</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>205</sup> Compte-rendu de la journée de formation professionnelle : diversifier les productions, les variétés anciennes, l'expérience du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu, *op.cit.*

<sup>206</sup> KPMG FIDORGA Sud-Ouest – Paul Capel, « GIE Cerise d'Itxassou, Relance et développement de la filière », mai 1995, p.61.

*d'autres perspectives. Ils font le constat et l'expérience que la pluriactivité agricole permet de dégager un revenu décent. Fortement concernés par l'identité d'Itxassou et imprégnés de l'aspect culturel local, ils visent la création ou re-création d'une ressource, originale par la mise en valeur intégrée d'une expression personnelle, sociale et économique, témoignage de leur savoir-faire d'Agriculteurs d'Itxassou »<sup>207</sup>.*

Le 24 mai 1995, ces producteurs ont signé une Charte d'engagement<sup>208</sup> autour de la taille du verger à 5 et 10 ans, du choix des variétés, de « *la valeur symbolique en cohérence avec la qualité agronomique pour une recherche de valorisation maximale au niveau des fruits frais et des fruits transformés* », entre autres.

Le travail des producteurs de l'association Xapata a été soutenu par le champ de la formation avec l'école d'horticulture d'Hasparren ainsi que par le champ du politique par le Programme de revitalisation économique et l'emploi. De plus, sur le site internet officiel de la cerise d'Itxassou : nous pouvons observer qu'ils inscrivent aussi leur travail dans l'histoire du village et dans le religieux :

*« L'origine de la culture de la cerise d'Itxassou reste mystérieuse et lointaine, mais le saint qui veille sur le village, Saint Fructueux (Jondoni Murtuts en basque), témoigne de l'ancienneté de la culture de la cerise dans le village. Cette tradition se perpétue toujours avec les producteurs du GIE « Cerise d'Itxassou », fiers de leur tradition et de l'authenticité de leurs produits »<sup>209</sup>.*

Dans ces différents documents, l'association Xapata expose les dimensions dans lesquelles elle souhaite inscrire ce travail de valorisation de la cerise : revenu complémentaire pour les exploitants, retombées économiques par les activités directes et indirectes pour tous, sauvegarde du patrimoine-cerise et faire perdurer l'association identitaire de la cerise au village ainsi qu'au terroir d'Itxassou. Michel Vernières, dans son article « Patrimoine, patrimonialisation, développement local : un essai interdisciplinaire » explique :

*« L'étroite imbrication existant entre le processus de patrimonialisation et sa nature d'une part, et les réalités économiques et sociales du territoire considéré d'autre part, invite à mettre l'accent sur l'impact de la patrimonialisation sur le développement économique local à travers le rôle décisif du facteur humain qui lui est lié et de ses effets d'entraînement économique »<sup>210</sup>.*

---

<sup>207</sup> KPMG FIDORGA Sud-Ouest, *op.cit.*, p.27.

<sup>208</sup> « Charte d'engagement collectif du groupe de producteurs créateurs de la filière cerise d'Itxassou », KPMG FIDORGA, *op. cit.*, p.20, (cf. Annexe 9).

<sup>209</sup> <http://www.cerise-itxassou.com>.

<sup>210</sup> M.VERNIERES, *op. cit.*, p.15.

De plus, cette relance de la cerise par certains agriculteurs itsasuars s'inscrit dans une conception particulière de l'agriculture au Pays Basque, de « faire » du territoire. Le projet de relance de la Cerise d'Itxassou ne se limite pas à des exploitations agricoles itsasuars, il s'agit d'un projet collectif dont nous avons vu les dimensions à la fois économiques, affectives, territoriales ; ce projet s'inscrit aussi dans une réflexion plus élargie liée à la façon de voir le territoire basque et de décider de son devenir, de faire des liens avec l'identité basque. Depuis quelques temps, l'association Xapata a choisi la Chambre de développement agricole et rural du Pays Basque, Euskal Herriko Laborantza Ganbara afin de l'accompagner dans son projet de mise en AOC/AOP de la cerise d'Itxassou. EHLG est une association loi 1901 de développement agricole et rural, créée le 15 janvier 2005, elle a pour objet de contribuer au développement d'une agriculture paysanne et durable ainsi qu'à la préservation du patrimoine rural et paysan, dans le cadre d'un développement local concerté sur le territoire Pays Basque<sup>211</sup>. Cette association, dans la mouvance de la Confédération Paysanne, avait été créée par rapport à la non-reconnaissance des paysans basques et est liée à des revendications territoriales.

Les travaux de Bernard Pecqueur, professeur d'économie à l'Université de Grenoble, invite à « *valoriser ses ressources pour plus de cohésion sociale et territoriale* »<sup>212</sup>. Les nombreux travaux de cet économiste sont très enrichissants afin de comprendre les mobilisations des divers acteurs sur un territoire, de ce qu'ils souhaitent en faire. Précédemment, nous avons vu que la patrimonialisation autour de la cerise à Itxassou révélait à la fois les liens des différents acteurs itsasuars à leur terre et par là-même à leur etxe, à leur terroir ainsi qu'à leur territoire. Dans ce mémoire, nous nous sommes attachés aux liens qu'entretenaient les Itsasuars avec leur terre et leur etxe. Les liens avec le terroir et le territoire sont aussi présents mais nous ne ferons pas, dans ce mémoire, d'analyse aboutie de ces dimensions.

---

<sup>211</sup> Présentation de l'association EHLG, <http://www.ehlgbai.org>. Se référer aussi à l'article de Xabier Itçaina, « La représentation agricole en débat. Le cas du Pays Basque français », *Economie rurale* [En ligne], 312 | Juillet-août 2009, mis en ligne le 5 juillet 2011, consulté le 18 mars 2013, <http://economierurale.revues.org|838>.

<sup>212</sup> Bernard PECQUEUR, « Manifeste pour une économie qui revitalise le territoire », 2010, <http://www.cerdd.org>.

## B- Les actions de patrimonialisation du GIE et de l'association Xapata

### La sauvegarde du patrimoine génétique

« C'est devenu une urgence de sauver ce patrimoine dans les années 1993 »<sup>213</sup>.

Le volet primordial de la patrimonialisation de la cerise à Itxassou concerne la sauvegarde du patrimoine végétal. La replantation de cerisiers à Itxassou s'inscrit dans des dimensions spécifiques, du local au global, choisies au sein du groupe et expliqué dans le document de Paul Capel :

*« Savoir valoriser sa production agricole à la fin de ce siècle, c'est préserver la qualité dans toutes ses dimensions, et particulièrement dans une recherche de personnalisation, ce qui éloigne de la reproduction d'un modèle éprouvé (plan de développement classique). La mondialisation des marchés, les facilités logistiques et d'échanges d'informations contribuent à la désaisonnalité de l'offre, par l'allongement des périodes de vente des produits saisonniers, au moment où la consommation stagne en Europe et où le consommateur gère et « pense » ses dépenses »<sup>214</sup>.*

Si, plusieurs fois, d'autres variétés ont été plantées, de nombreux producteurs souhaitent le maintien de cerises dites d'Itxassou. La cerise d'Itxassou constitue un matériel génétique par ses variétés spécifiques, adapté aux conditions locales : micro climat, terroir de l'Ursuya, variétés spécifiques locales et savoir-faire ancestral<sup>215</sup>.

En 1994, un recensement des cerisiers ainsi qu'un recueil de témoignages auprès d'agriculteurs ont été effectués par Melle Patricia Domec, les producteurs souhaitent ce recensement et voulaient le comparer à celui réalisé par l'association Itsasuarrak en 1983<sup>216</sup>. En 1993, nous avons vu que le nombre de cerisiers avait baissé par rapport au nombre de 1983 et surtout que l'état sanitaire était mauvais ; en 1994, il y a 2000 arbres car il y a eu un renouvellement d'amorcé, pour une estimation de 1800 en 1983 (mais chiffré à 1317) pour autant « l'état actuel du verger de 1994 n'est pas favorable à la sauvegarde d'un patrimoine agricole historique et culturel, si rien n'est entrepris »<sup>217</sup>.

Le travail de greffage et de plantation initié à partir de 1994 par l'association Xapata a permis d'atteindre le nombre de plus de 5000 cerisiers<sup>218</sup>. En 2013, selon les sources de EHLG : « les vergers des adhérents de Xapata comptent un peu moins de 4000 arbres et

<sup>213</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>214</sup> KPMG FIDORGA Sud-Ouest, *op. cit.*, p.28.

<sup>215</sup> *Ibid.*

<sup>216</sup> KPMG FIDORGA Sud-Ouest, *op. cit.*, p.32.

<sup>217</sup> *Ibid.*, p.33.

<sup>218</sup> Notes de l'association EHLG.

produisent de 1 à 3 tonnes de cerises selon les années ». Pour les producteurs, il était primordial de planter des variétés locales : « *je tenais à garder les variétés d'ici* »<sup>219</sup>. Mme Elissalde nous a aussi expliqué les modifications que cela engendrait dans la vision même de la ferme : il s'agissait de planter des cerisiers en vergers et plus en bordure de prairie, il fallait « sacrifier » des terres. De plus, les scions ont été greffés sur des porte-greffes nanifiant. Il y a eu des modifications au niveau du patrimoine végétal, le patrimoine vivant est toujours en renouvellement afin de pouvoir perdurer. Ce métissage, greffage sur d'autres porte-greffes et non plus sur des arbres dits « francs », « autochtones » a permis la continuité de la cerise « d'Itxassou » à Itxassou : ces cerises sont issues d'un métissage de l'autochtone et de l'allochtone, nous reparlerons ultérieurement de ces notions d'autochtonie et d'allochtonie.

La transmission de ce patrimoine végétal s'élabore et s'ouvre vers des mouvements extérieurs par la vente de plants.

### La création du Verger Conservatoire

Dès 1994, un verger expérimental avait été créé chez chacun des producteurs adhérant au projet de relance. Par la suite, les producteurs ont souhaité un lieu commun à tout le monde afin de conserver les variétés. M. Xan Estevecorena, très investi dans ce projet, a expliqué : « *il y a 5-6 ans, la commune a alloué un terrain de 2ha pour notre association Xapata pour planter, on a fait appel à un architecte paysagiste. Nous avons gagné le 1<sup>er</sup> prix pour le patrimoine végétal auprès de la Fondation de la BPSO* ». Le verger conservatoire est situé en contre-bas du site Atharri et possède une vue sur l'église : « *l'histoire de la cerise d'Itxassou près de l'église, c'est quand même joli* »<sup>220</sup>. Le verger est composé d'un chemin de balades agrémenté de 12 cartels représentant les 11 quartiers d'Itxassou ainsi qu'un autre cartel sur la maison Markixta : sur ces différents panneaux sont expliqués les variétés locales, l'histoire de la cerise à Itxassou, le Syndicat des producteurs de 1953 ainsi que les variétés introduites, les marchés au Laxia, les autres variétés Markixta, Bilarroa...<sup>221</sup>. En bas de chaque cartel, se trouve un liseret de feuilles et de cerises que nous retrouvons aussi sur divers supports de l'association Xapata. Cette promenade est plantée de jeunes cerisiers et mène à une terrasse « Robinson », reproduisant celle qui existait à l'hôtel du Chêne, près de l'église. Ce verger possède aussi une pépinière. Dans son ouvrage *Le don du patrimoine, une approche communicationnelle*

---

<sup>219</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>220</sup> Interview de M. Xan Estevecorena, *op. cit.*

<sup>221</sup> Cartels du verger conservatoire, (cf. Annexe 10).

de la patrimonialisation, Jean Davallon explique la présentation de l'objet patrimonial, la construction de sa visite :

*« La mise en exposition nécessite une intervention sur l'objet dans l'objectif d'en rendre le sens plus facilement saisissable et appropriable par le visiteur. Tandis que la mise en communication traduit la volonté d'offrir un service, la mise en exposition propose au visiteur un dispositif de présentation destiné à régler sa relation à l'objet, à régler la visite. La stratégie communicationnelle vise à optimiser la présentation de l'objet : le site ou le monument devient un lieu « aménagé pour le visiteur », un espace pensé, traité et construit en vue d'une pratique de visite et non plus un lieu visitable 'naturellement' »<sup>222</sup>.*

Quant à Michel Vernières, il évoque l'importance de mettre en réseaux les divers éléments d'un patrimoine :

*« Il apparaît donc bien que le patrimoine d'un territoire est un système et non seulement un ensemble de biens naturels (landes, bords de mer, terres de parcours, forêts...), immatériels (légendes, « mythes », histoire...) et tangibles (monuments de toute taille). Il n'existe que si des groupes, constitués sur le territoire, le conçoivent comme patrimoine avec l'appui d'une fraction significative de la population locale »<sup>223</sup>.*

Au niveau du verger conservatoire, nous retrouvons bien divers éléments de ce système : présence à la fois d'une pépinière, racines patrimoniales, de jeunes cerisiers en pleine croissance, d'éléments historiques, sociaux, légendaires, de botanique... sur les cartels et la terrasse Robinson.



224

### L'espace d'évocation Ateka et la pâtisserie Krakada

Nous retrouvons cette mise en réseau du patrimoine au cœur de l'espace d'évocation Ateka : si cet espace est dédié à toute l'histoire du village d'Ixassou et de ses habitants, le cerisier y tient aussi une place importante, « le cerisier a été ressenti comme quelque chose

<sup>222</sup> Jean DAVALLON, *Le don du patrimoine, une approche communicationnelle de la patrimonialisation*, Paris, Editions Lavoisier, 2006, p.38.

<sup>223</sup> M.VERNIERES, *op. cit.*, p.9.

<sup>224</sup> Photos A-L.Briand, 26/05/2013.

*d'emblématique* »<sup>225</sup>, c'est lui qui accueille le visiteur et par la suite ce sont de petites cerises qui invitent les randonneurs à découvrir le village, les divers itinéraires de découvertes possèdent le motif cerise. Ce projet Ateka a été porté par la commune d'Ixassou et plusieurs acteurs externes y ont participé de même que des membres du conseil municipal et quelques producteurs de cerises<sup>226</sup>. Mme Eliane Jaureguiberry, secrétaire de mairie, a relaté l'histoire de cet espace :

*« L'idée est venue d'offrir aux personnes de passage ou aux locaux, un espace qui ferait appel aux cinq sens : patrimoine, odeurs, couleurs. On a rebondi sur cette idée et on n'a pas souhaité d'office de tourisme ou de musée, on a retenu l'idée d'un espace qui puisse évoluer avec le temps »*<sup>227</sup>.

Dans le même espace est installée la pâtisserie Krakada, ouverte en juin 2006 par M. Emile Harispourou, pâtissier et Mme Mirentxu Elissalde, créatrice de confitures de cerises d'Ixassou, ils sont tous les deux producteurs de cerises. Il s'agissait ainsi de pouvoir éveiller d'autres sens autour de ce patrimoine-cerise. Le projet de M. Harispourou et de Mme Elissalde s'intégraient bien dans le projet municipal. Pendant six mois, un travail de réflexion a été mené autour de la présentation du local et des liens à réaliser avec l'espace Ateka. C'est du côté de la pâtisserie Krakada qu'est le plus évoquée la cerise : par les gâteaux basques à la cerise, les confitures en vente mais aussi les confitures fabriquées dans le chaudron en cuivre à la saison ainsi que par une exposition de plusieurs cartels sur les variétés, sur l'histoire de la cerise à Ixassou... Lorsque nous savourons du gâteau basque à la cerise au salon de thé, nous pouvons lire, en même temps, sur les tables vitrées, des pans de l'histoire de la cerise ainsi que regarder des photographies anciennes ; si nous nous attablons en terrasse, nous avons une vue sur des petits cerisiers plantés sur le même terrain. Les divers éléments du patrimoine-cerise sont ainsi représentés.



<sup>225</sup> Interview de Mme Eliane Jaureguiberry, *op. cit.*

<sup>226</sup> Liste des acteurs du projet Ateka, <http://www.ateka.eu>, (cf. Annexe 11).

<sup>227</sup> Interview de Mme Eliane Jaureguiberry, *op. cit.*

<sup>228</sup> Photo A-L.Briand, 1/01/2013.

### Création du logo Cerise d'Itxassou/Itsasu

Une marque commerciale « Cerise d'Itxassou/Itsasu » ainsi qu'un logo associé ont été déposés auprès de l'INPI en 2000. Une étiquette commune a aussi été élaborée et seuls les producteurs de l'association Xapata peuvent l'utiliser, pourtant, Mme Regerat nous a expliqué qu'un autre producteur pouvait lui aussi apposer cette étiquette bien qu'il n'appartienne pas à Xapata mais « *parce qu'on sait ce qu'il fait* ». Mme Elissalde a souligné l'importance de créer un label afin de protéger la confiture de cerises d'Itxassou et de se démarquer des confitures avec des cerises d'autres provenances.



### Le projet de mise en AOC/AOP de la cerise d'Itxassou

L'association Xapata a demandé à être accompagnée dans son projet de mise en label de la cerise d'Itxassou par EHLG. Mme Elise Momas, accompagnatrice de projet, réalise ce travail avec les adhérents de Xapata. Nous l'avons rencontré le 9 février dernier et elle nous a exposé ce projet. Mme Maryse Cachenaute, a, quant à elle, expliqué que l'association Xapata espérait avoir l'AOC/AOP, signe officiel de qualité : « *on veut développer la cerise tout en la protégeant car certains profitent de la notoriété des cerises noires, il y a une forme d'usurpation de l'image depuis 10-15 ans, il est important de protéger la cerise d'origine locale* »<sup>229</sup>. Lorsque nous avons visité le verger de M. Estevecorena le 1<sup>er</sup> juin, il nous a appris qu'une première entrevue avec l'INAO avait eu lieu.

Quant à Laurence Bérard et Philippe Marchenay, dans leur article « les produits du terroir, un regard ethnologique », ils expliquent :

*« L'Appellation d'Origine Contrôlée française, à travers la dénomination d'un pays ou d'une localité, a été créée pour protéger les contrefaçons du produit qui est originaire de ce pays et dont les qualités ou les caractères sont dus 'au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains' [...]. L'AOP européenne est assimilée en France à l'AOC et gérée selon les mêmes règles [...]; Dans le cas de l'AOP, l'accent est mis sur le rôle du terroir et sur la force de la relation à l'origine*

---

<sup>229</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaute, *op. cit.*

*géographique ; la production, la transformation et l'élaboration ont impérativement lieu dans l'aire géographique délimitée »<sup>230</sup>.*

La démarche de mise en AOC/AOP est une voie de patrimonialisation particulière où les adhérents de l'association Xapata vont évoquer la façon dont ils conçoivent leur terroir et leur territoire. Cette patrimonialisation amènera un changement de statut à la cerise d'Itxassou, de produit agricole local à produit d'excellence reconnu à l'extérieur. Claire Delfosse, dans son article « La patrimonialisation des produits dits de terroir », souligne que « l'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée a permis au produit de devenir un élément du patrimoine national »<sup>231</sup>. Il peut y avoir des conséquences délicates à gérer à l'instar de la cerise de Vignola en Emilie Romagne :

*« La cerise Vignola en Emilie Romagne, Italie, est victime de son succès. En effet, l'adéquation de cette culture au terroir permet d'obtenir un fruit de qualité dont la réputation s'est développée rapidement. Ce succès induit notamment la mise en place d'un système de plus en plus intensif, tant par les méthodes culturales pratiquées que par le choix des variétés plus productives, plus régulières, adaptés aux nouvelles techniques d'exploitation et aux conditions de l'économie du marché. Les arbres de plein-vent, majestueux, associés à des pratiques de cueillette particulières, ont laissé la place aux vergers industriels de basse tige. Compte-tenu de l'évolution de cette production fruitière, on peut se demander ce qu'il reste de traditionnel dans la cerise de Vignola, pourtant fortement revendiquée comme un produit de terroir »<sup>232</sup>.*

Nous avons déjà pu observer des adaptations du même genre à Itxassou afin de faire perdurer le patrimoine et de répondre à la forte demande due à la notoriété de la cerise noire.

La mise en AOC/AOP aura inévitablement des conséquences, nous pouvons l'observer au niveau du piment d'Espelette qui a vu flamber le nombre de producteurs, le prix du foncier...

---

<sup>230</sup> Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY, « Les produits du terroir : un regard ethnologique », <http://www.ruralinfos.org>.

<sup>231</sup> Claire DELFOSSE, « La patrimonialisation des produits dits du terroir, quand le « rural » rencontre « l'urbain » ? » *Anthropology of food*, août 2011, <http://www.aof.revues.org>.

<sup>232</sup> Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY, « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir », Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. *Autrement*, n°194, mai 2000, p.9.

### Les produits dérivés

Mme Regerat nous a évoqué la mise sur le marché de nouveaux produits dérivés depuis la replantation<sup>233</sup> tandis que M. Estevecorena nous a expliqué que, depuis l'année dernière, l'association Xapata était aussi en pourparlers avec l'entreprise de spiritueux Bacardi afin de commercialiser une vodka à la cerise d'Itxassou, ce projet est en bonne voie<sup>234</sup>. Les nouveaux devenirs de la cerise peuvent provoquer des incompréhensions entre les Itsasuars comme au cœur même de l'association Xapata.

Si les voies de patrimonialisations empruntées par l'association Xapata correspondent aux racines même de la cerise, à la terre basque, elles portent des dimensions au niveau du terroir et du territoire. Déjà, en 1995, Paul Capel soulignait :

*« La cerise d'Itxassou est le fruit du travail des hommes et des femmes de la zone agricole d'Itxassou et du proche alentour. La cerise d'Itxassou est le fruit du travail de la Terre Basque en écho aux autres productions typiques [...] »<sup>235</sup>.*

## **II- L'association Itsasuarrak, « ceux d'Itxassou »**

### *A- Les liens avec le catholicisme social*

#### Genèse de l'association Itsasuarrak

M. Signarbieux, président-fondateur a déposé les statuts de l'association en 1952. M. Jean Aguerre<sup>236</sup>, président d'Itsasuarrak de 1983 à 1996 nous a expliqué que la création de l'association Itsasuarrak avait eu lieu lorsque la Fête de la Terre a pris le nom de Fête de la Cerise.

Il s'agit d'une association sportive et culturelle : dans les débuts, elle ne comportait que deux sections : la clique et la danse. Elle avait aussi repris l'organisation de la kermesse paroissiale puis de la Fête de la Terre, les fêtes patronales continuant d'être portées par le comité des fêtes Menditarrak, créé vers 1944.

Itsasuarrak était liée à la paroisse depuis sa création, actuellement il reste quelques fragments de ces liens.

---

<sup>233</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>234</sup> Entretien avec M. Xan Estevecorena, 1/06/2013.

<sup>235</sup> KPMG FIDORGA Sud-Ouest, *op. cit.*, p.57.

<sup>236</sup> Entretien avec M. Jean Aguerre, *op. cit.*

M. Paul-Antoine Olaizola a relaté des liens entre la JAC (Jeunesse Agricole Catholique) et l'organisation de la fête de la cerise par l'association Itsasuarrak<sup>237</sup>. A cette époque, le mouvement de la JAC a impulsé des fêtes ainsi que des activités sportives et culturelles, entre autres.

Xabier Itçaina explique :

*« A partir de 1950, un nouveau genre de fête, cette fois davantage paroissiale que religieuse fait son apparition pour bientôt s'imposer comme l'une des célébrations majeures de l'année : la kermesse, célébrée d'abord par les jeunes de la JAC, puis par l'ensemble des groupes paroissiaux »<sup>238</sup>.*

### Quelques éléments de l'histoire du catholicisme social

L'Encyclique Rerum Novarum du pape Léon XIII marque, en 1891, le véritable tournant social de l'Eglise catholique<sup>239</sup>. Ce texte condamne le socialisme et le libéralisme économique, le Père Roger Baudoin explique :

*« La révolution industrielle a fait émerger une nouvelle classe sociale qui vit de son travail salarié. La législation sociale embryonnaire, l'interdiction des associations et un libéralisme théorique qui pense l'économie comme régie par ses lois propres, se traduisent par une situation de misère ouvrière dramatique. Par ailleurs, les idées socialistes se développent rapidement et mettent en question la propriété privée<sup>240</sup> ».*

Ce texte servira de document de base à l'Action Catholique de la Jeunesse Française (ACJF). Dans l'entre-deux guerre, divers mouvements se créent à partir de l'ACJF : la JOC en 1924 en Belgique et en 1926 en France, puis, la JEC et la JAC (Jeunesse Agricole Catholique), entre autres. Ces derniers se sont engagés à la fois pour la justice sociale et dans la rechristianisation.

La JAC a été créée en 1929 et développée sous l'impulsion du Père Foreau, sur deux constats : « la terre se meurt » et la France se déchristianise. Selon Claire Bailly Alemu, « ces deux phénomènes seraient liés : la « civilisation paysanne » déclinerait physiquement parce que les valeurs et la morale catholique seraient en perte de vitesse<sup>241</sup> ». Annie Dufour, docteur en sciences de l'éducation, ajoute : « La création de la JAC est en quelque sorte une réponse éducative de l'Eglise à une situation jugée par elle « de décadence sociale,

<sup>237</sup> Interview de M. Paul-Antoine Olaizola, *op. cit.*

<sup>238</sup> Xabier ITCAINA, « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque », *op. cit.*, p.325.

<sup>239</sup> Serge LAFITTE, « Le christianisme social », *Le Monde des Religions*, 1/09/2004, <http://www.lemonedesreligions.fr>.

<sup>240</sup> Père Roger BAUDOIN, collègue des Bernardins, « Panorama historique, doctrine sociale de l'Eglise catholique », *CERAS*, <http://www.doctrine-sociale-catholique.fr>.

<sup>241</sup> Claire BAILLY ALEMU, « La Jeunesse agricole catholique dans le milieu rural jurassien des années 1930 aux années 1960. Prosopographie des militants et aumôniers du mouvement JAC », thèse pour le doctorat d'histoire, <http://www.ler-serec.org>.

*économique et religieuse d'un groupe, les agriculteurs, considéré traditionnellement comme un élément régulateur et stabilisateur d'une société qui semble minée par une subversion urbaine*<sup>242</sup> ». C'est un mouvement de masse regroupant toutes les catégories sociales du monde rural, l'objectif étant d'être présent dans les différentes dimensions de la vie des jeunes agriculteurs au niveau professionnel, des loisirs, de l'éducation morale et religieuse : « *entre 1930 et 1960, le mouvement s'oriente peu à peu vers la formation professionnelle et culturelle des jeunes, vers l'animation du milieu rural et développe une philosophie et une pédagogie qui lui sont propres*<sup>243</sup> ». Il s'agissait de former une élite paysanne. Après la guerre, la JAC est confrontée au problème de la modernisation du monde rural. René Colson, agriculteur en Haute-Marne et secrétaire général de la JAC va oeuvrer pour l'amélioration des conditions de travail par la motorisation, il convainc l'abbé Foreau de donner beaucoup plus d'autonomie aux jeunes agriculteurs, il affirmait que « *les prêtres qui avaient un contrôle sur l'organisation devaient apprendre à penser comme les paysans au lieu de s'efforcer de faire raisonner les jeunes ruraux comme des prêtres...*<sup>244</sup> ». René Colson proposa aux agriculteurs de se regrouper dès 1946 : de 1950 à 1970, ces structures (G.V.A, C.E.T.A, C.U.M.A. G.A.E.C, entre autres) ont joué un rôle primordial dans la modernisation des exploitations et ont été des médiateurs entre les paysans et la société.

La JAC était présente à divers niveaux, elle donnait aussi des moyens d'expression aux jeunes agriculteurs : des rencontres culturelles et sportives (Fêtes de la Terre, Coupes de la joie...) étaient organisées et étaient l'occasion de nombreux débats.

Le MRJC (Mouvement Rural de Jeunesse Chrétienne) a pris la suite de la JAC en 1963. Actuellement, 15000 jeunes de 15 à 25 ans en font partie<sup>245</sup>.

### La présence catholique à Itxassou

Les religieux participaient voire impulsaient des créations dans divers domaines de la vie itsasuar. Soeur Andrée, soeur de l'abbé Antchordoki, originaires d'Itxassou nous a évoqué cette présence<sup>246</sup>. Jaciste fédérale, elle souhaitait que son engagement personnel au sein de la JACF rejaillisse sur les jeunes d'Itxassou : « *je voulais l'épanouissement des jeunes, il y avait peu d'activités, on a fondé un groupe de danses* ». Cette religieuse allait apprendre les danses basques à St Jean de Luz puis les transmettait aux jeunes filles. Le vicaire

---

<sup>242</sup> Annie DUFOUR, « Les enjeux de l'enseignement de la sociologie dans une école d'ingénieurs, analyse du curriculum de l'Institut supérieur en Agriculture, Rhône-Alpes, de 1968 à 1994 », Université Lyon 2, 19/05/1998.

<sup>243</sup> Claire BAILLY ALEMU, *op. cit.*

<sup>244</sup> René COLSON, cité par Annie Dufour, *op.cit.*

<sup>245</sup> <http://www.agriculture.gouv.fr>.

<sup>246</sup> Entretien téléphonique avec Soeur Andrée, 2/08/2013.

Gosterrazu avait été, quant à lui, trésorier du comité des fêtes. M. Michel Cachenaut<sup>247</sup> a relaté que le vicaire était aussi secrétaire de l'association Itsasuarrak, les réunions de l'association avaient lieu chez ce dernier. Les prêtres avaient organisé la construction du mur à gauche.

La mouvance JAC et l'association Itsasuarrak étaient intimement liées, sœur Andrée nous a évoqué une expression de ce lien : le 2 juin dernier, d'anciens danseurs d'Ataitze avaient souhaité célébrer leurs retrouvailles au cœur même de la fête de la cerise<sup>248</sup>, ils se sont retrouvés autour de la religieuse et lui ont offert un cadre avec plusieurs photos de groupes de danseurs et de groupes de la JAC.<sup>249</sup> Ce groupe Ataitze est l'une des sections de l'association Itsasuarrak.

### *B- Quelques éléments de l'histoire de vie d'Itsasuarrak*

Nous avons rencontré un des présidents de l'association, M. Jean Aguerre ainsi que Mme Marie-Françoise Regeat, membre du bureau de 1999 à novembre dernier ; beaucoup d'autres itsasuars interviewés ont participé d'une façon ou d'une autre aux activités de l'association.

#### *Les activités*

Si dans les débuts, l'association ne comportait que les sections danse et clique, par la suite, elle s'est enrichie de plusieurs sections et aujourd'hui, il existe des groupes de pelote masculine et féminine, de cyclotourisme et de gymnastique. Nous réaliserons dans la suite de ce mémoire un focus sur la fête de la cerise, moment primordial pour l'association.

#### *Les membres de l'association*

Aux côtés de la dizaine de membres du bureau, de nombreux adhérents participent aux diverses sections et de très nombreux bénévoles portent la fête de la cerise. Selon M. Cachenaut, au sein de l'association se côtoient des gens originaires d'Ixassou ainsi que des gens venus y habiter, des producteurs de cerises et d'autres corps de métiers<sup>250</sup>. Mme Regeat a livré son témoignage quant aux membres de l'association : « *certaines disent, mais ce n'est pas vrai, il faut être la fille ou le fils de pour entrer à Itsasuarrak, on accueille toutes*

---

<sup>247</sup> Entretien avec M. Michel Cachenaut, *op. cit.*

<sup>248</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regeat, *op. cit.*

<sup>249</sup> Entretien avec sœur Andrée, *op. cit.*

<sup>250</sup> Entretien avec M. Cachenaut, *op. cit.*

*les bonnes volontés* »<sup>251</sup>. M. Gilbert Etcheverry nous a communiqué la liste des présidents depuis la création : plusieurs n'étaient pas originaires du village, dont le fondateur, M. Signarbieux, venu de Paris prendre sa retraite.

### *Itsasuarrak et la cerise*

L'association a porté plusieurs mouvements de valorisation de la cerise d'Itxassou et à Itxassou depuis sa création :

- enquête auprès de producteurs et recensement des cerisiers en 1982,
- dons de plants aux particuliers,
- impulsion d'une « relance » : d'après Mme Regerat, « *peut-être au sein de l'association Itsasuarrak, au départ de la relance, je sais qu'il y avait des membres qui avaient essayé de faire des choses par rapport à cette cerise* »<sup>252</sup>,
- organisation de la fête de la cerise depuis 1952
- port et transmission de ce bien commun dans les sections de l'association par la représentation de petites cerises sur les bérets du groupe de danse et de la clique. Il y a 8 ans environ, l'association a fait évoluer le motif des foulards portés par les bénévoles, le motif cerises est venu remplacer celui des personnages basques<sup>253</sup>.

## **III- La Confrérie de la Cerise d'Itxassou**

### *A- Précisions confrériques*

#### *Définition et histoire des confréries*

Les confréries sont des structures sociales, nées au Moyen-Age ; au cours des siècles, elles ont associé des personnes d'horizons divers : corporation, religion, profession...

Dans leur ouvrage, *La France conviviale, guide des confréries et sociétés gourmandes*, Magali Aimé et Edmond Outin, donnent une définition actuelle d'une confrérie :

---

<sup>251</sup> Interview de Mme Regerat, *op. cit.*

<sup>252</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>253</sup> *Ibid.*

*« Ensemble de confrères dits de bonne volonté, et qui s'engagent autour d'un nom, d'un produit, d'une matière pour en sauvegarder les attributs et les caractères essentiels. Toute confrérie ou presque, se reconnaît à sa bannière, sa médaille, aux costumes des dignitaires au cours des cérémonies. Une à deux fois l'an, la confrérie se réunit pour tenir ce que l'on appelle un chapitre »<sup>254</sup>.*

Tandis que Jérôme Nicolas, docteur en sociologie et anthropologie, ajoute :

*« Représentante d'une culture locale, la confrérie est un réel phénomène de conservation des traditions culturelles locales. Elle se présente comme le terrain de pratique culturelle ancestrale. La confrérie symbolise le passé culturel et traditionnel d'une ville en se mobilisant, d'une manière ou d'une autre, pour la perpétuation et la survie des pratiques ancestrales propres à cette même localité. En somme, elle se présente et se donne à voir comme un objet de communication et de revendication identitaire »<sup>255</sup>.*

Une confrérie, celle des Compagnons du Haricot de Soissons, donne à son tour une définition :

*« Une confrérie gastronomique, c'est avant tout, une association de personnes qui, dans un esprit d'amitié et de fraternité, ont en commun le désir de retrouver leurs racines en assurant la défense de leur région. Elles veulent, par cette activité, entretenir leur attachement à leur terroir, à ses richesses et à en assurer la promotion. Si les confréries sont un levier pour l'avenir, la devise des Groupes Folkloriques Wallons colle tellement bien à la peau de leurs membres que l'on ne peut s'empêcher de la rappeler : 'ils ont choisi de sauver les racines afin que les plantes de demain ne meurent faute de sève' »<sup>256</sup>.*

Quant au site France Confréries, il énonce : *« bienvenue sur ce site dédié aux terroirs de nos régions et à ceux qui les défendent. Les produits du terroir sont donc à l'honneur »<sup>257</sup>.*

Ces diverses réflexions autour des confréries réalisent des liens entre les confréries et le terroir, les confréries et les pratiques ancestrales de ce terroir ainsi qu'avec le passé culturel et traditionnel d'une localité.

---

<sup>254</sup> Magali AIME et Edmond OUTIN, *La France conviviale, Guide des confréries gastronomiques et sociétés gourmandes*, Paris, Editions Dervy, 2010, p.26-27.

<sup>255</sup> Jérôme NICOLAS, « Le carnaval : un imaginaire politique », thèse en sociologie et anthropologie, Université Lyon 2, soutenue le 26/06/2006.

<sup>256</sup> <http://www.e-monsiteconfrerieduharicotdesoissons.e-monsite.com>.

<sup>257</sup> <http://www.france-confreries.com>.

### Confrérie et ancestralité

Martine Segalen, ethnologue et sociologue a expliqué que « *c'est dans le passé que se trame leur raison d'être* »<sup>258</sup>, de même, le passé est « *le ciment de leur cohérence* »<sup>259</sup>. Ainsi, elles élaborent aussi des ponts avec le patrimoine : Marie-Thérèse Berthier et John-Thomas Sweeney, historiens et archivistes parlent des confréries comme « *les forces vives du patrimoine* »<sup>260</sup>.

### Folklore et confrérie

De par leurs costumes, leurs divers supports matériels et immatériels, les confréries peuvent être assimilées à du « folklore », ce terme semblant être utilisé dans le sens de « pittoresque », voire à une secte comme nous l'ont expliqué des membres de la Confrérie de la Cerise. Dans nos différents entretiens avec les Itsasuars sont apparus des incompréhensions face aux formes et supports pris par les membres de cette confrérie.

Les confréries sont très ritualisées et hiérarchisées, disposent souvent d'une devise, de statuts, de grades, de cérémonies d'intronisations, de bannière, médaille, costume...

### La Confrérie de la cerise d'Ixassou et les autres confréries d'Aquitaine

La Confrérie de la Cerise d'Ixassou est l'avant-dernière-née, en 2007, des confréries du Sud-Ouest.

Alain Rousset, président du Conseil régional d'Aquitaine et député de la Gironde souligne dans l'ouvrage *Chevaliers d'Aquitania* :

*« Ancrées dans nos traditions, les confréries d'Aquitaine portent ainsi haut nos couleurs et nos valeurs. Par-delà le folklore, elles sont, à leur manière, garantes de notre mémoire gastronomique. Elles sont les gardiennes de savoir-faire ancestraux que nous devons collectivement préserver et partager avec le plus grand nombre possible de nos concitoyens. Passeurs de mémoire, les membres des confréries ont également une autre qualité importante : ils cultivent la bonne humeur et l'appétit, le sens de la convivialité et de l'échange, autant de valeurs qui sont propres à notre Sud-Ouest »*<sup>261</sup>.

De même, Jean-Louis Breteau, ancien commissaire général du Salon de l'Agriculture Aquitaine explique le nombre important de confréries dans la région, une soixantaine sont répertoriées dans *Chevaliers d'Aquitania* : « *L'Aquitaine, région pionnière en matière de*

<sup>258</sup> Martine SEGALEN, *Les confréries dans la France contemporaine*, Paris, Flammarion, 1975, p.7.

<sup>259</sup> *Ibid.*, p.12.

<sup>260</sup> Cités par Jérôme Nicolas, *op. cit.*

<sup>261</sup> *Chevaliers d'Aquitania*, collection Chevaliers des Confréries, Editions Terre et Voix, 2008, p.3.

*labellisation et d'Appellations d'Origines Contrôlées, a besoin d'être mieux connue et valorisée au-delà de ses frontières tout en respectant l'excellence de son patrimoine »<sup>262</sup>.*

Au travers de ces discours, nous retrouvons les liens entre les confréries et le terroir, les confréries et le patrimoine aquitain ainsi que la convivialité qui caractérise les confréries.

### *B- Histoire de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou*

Nous avons rencontré plusieurs membres de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou et avons assisté à la messe ainsi qu'au chapitre de la confrérie le 26 mai dernier, ces témoignages et observations ainsi que l'ouvrage *Chevaliers d'Aquitania* ont été des sources précieuses afin d'appréhender les liens des membres des confréries avec le produit du terroir qu'ils défendent, liens portés dans l'intime, parfois partagés dans le familial, dans l'amical et le convivial au sein de la confrérie et partagé bien au-delà de leur localité ; les liens avec le produit sont à analyser, mais bien au-delà, il s'agit des liens au terroir, au territoire et à la terre. Ces liens sont représentés dans des éléments matériels et immatériels que nous allons étudier.

#### *Contexte de la création de la confrérie en 2007*

Par le passé, plusieurs tentatives de création avaient été essayées. Selon M. David Olaizola<sup>263</sup>, c'est M. Beheretche (musicien et dont le frère était dans la clique) qui a eu le premier l'idée de créer une confrérie. Courant 1997, M. David Olaizola a souhaité rencontrer la municipalité afin d'exposer ce projet de confrérie. Ce dernier nous a expliqué côtoyer le milieu des confréries de par sa fonction de chanteur et espérait ainsi rassembler les gens du village et le valoriser ; de plus, lorsqu'il nous a expliqué ses motivations ainsi que celles de d'autres jeunes : « *étant moi-même d'Itxassou et ayant fait partie du club de pelote basque mais surtout celui de la batterie-fanfare (plusieurs fois championne de France), nous voulions apporter et réaliser quelques idées avec les copains* ». La confrérie fut créée 10 ans plus tard. M. David Olaizola en fut le premier grand-maître, actuellement M. Paul-Antoine Olaizola a cette charge.

---

<sup>262</sup> *Chevaliers d'Aquitania, op. cit., p.2.*

<sup>263</sup> Entretien téléphonique et correspondance par courriels avec M. David Olaizola, fils de Josette et Joseph, chanteur basque, mai/juin 2013.

Une confrérie rassemble des personnes désireuses de défendre un produit ainsi que le terroir qui lui est associé. Les divers membres de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou que nous avons rencontrés l'ont bien souligné. Pour M. Paul-Antoine Olaizola : « *nous sommes un peu les ambassadeurs du village* »<sup>264</sup> ; de même pour M. Joseph Olaizola, il s'agit de « *promouvoir le terroir, on essaie de défendre le produit du terroir* »<sup>265</sup>. M. Jean-Paul Bonnet, autre membre de la confrérie de la cerise d'Itxassou a expliqué qu'il était primordial de continuer à véhiculer l'image de la cerise. Pour lui, le dénominateur commun à tous les membres de la confrérie est : « *l'intérêt et l'affection qu'on porte à notre village, car nous sommes des villageois au sens ancien du terme, nous faisons partie de notre village et tout ce qui le concerne nous intéresse et dans la mesure où on pouvait apporter quelque chose, le mettre en valeur, faire qu'Itxassou vive ça nous intéressait, c'est pour ça qu'on a pris l'initiative* »<sup>266</sup>.

La création de la confrérie ainsi que la célébration du chapitre ont eu lieu à un tournant pour les membres, en lien avec l'arrêt de la clique, entre autres : tant que la rupture, le lien avec la cerise n'était pas aussi franc, la confrérie n'avait pas besoin d'être créée. Michèle Fellous explique : « *la créativité rituelle répond à un besoin urgent, impératif. Elle permet à certains de surmonter un vacillement identitaire, de se réapproprier leur vie, de redéfinir leur appartenance à la chaîne des générations* »<sup>267</sup>. Tandis que Guy Di Méo ajoute : « *la fête porte une charge identitaire : elle donne du sens à un espace qui devient alors territoire, elle participe ainsi à la territorialisation des lieux en se faisant le vecteur des représentations identitaires* »<sup>268</sup>.

Précédemment, nous avons vu que les confréries étaient la « vitrine » des producteurs, de nombreuses confréries surtout associées au vin, sont subventionnées. Les producteurs et la confrérie oeuvrent ensemble pour leur produit. Dans le cas de la cerise d'Itxassou, il existe d'importantes dissensions entre les producteurs et la confrérie, nous y reviendrons.

---

<sup>264</sup> Interview de M. Paul-Antoine Olaizola, 21/12/2012.

<sup>265</sup> Interview de M. Joseph Olaizola, 27/04/2013.

<sup>266</sup> Interview de M. Jean-Paul Bonnet, restaurateur d'Itxassou à la retraite, 21/12/2012.

<sup>267</sup> Jérôme SOUTY évoquant les travaux de Michèle FELLOUS, « A la recherche de nouveaux rites, rites de passage et modernité avancée », <http://www.scienceshumaines.com>.

<sup>268</sup> Guy Di Méo cité par Eric Dicharry, *op. cit.*

## Les documents officiels de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou

M. David Olaizola nous a envoyé différents documents officiels de la confrérie. Cette association fait partie de la Fédération Française des Confréries. Le 29 mai 2004, lors de la Proclamation de Sully en Bourgogne<sup>269</sup>, le rôle des Confréries a été énoncé en 12 alinéas.

### LE ROLE DES CONFRERIES (Proclamation de Sully en Bourgogne)

Divers points de cette déclaration évoquent les liens avec le patrimoine et la défense d'une identité spécifique :

- « créer un sentiment identitaire local, régional, national et européen »,
- « se rassembler et œuvrer pour que la puissance des Confréries se transforme en avantage économique, social et identitaire pour chaque région, sa culture et ses produits »,
- « transmettre les traditions culturelles reçues des anciens (produits et culture). Cette transmission doit être la voie traditionnelle de toute initiation ».

De plus, la confrérie possède des statuts particuliers, un serment ainsi que des valeurs qu'il faut partager afin de postuler au grade de chevalier et d'être intronisé dans la confrérie.

### LES STATUTS<sup>270</sup>

La Confrérie de la Cerise d'Itxassou est une association Loi 1901, elle a pour objet :

- La promotion de la cerise d'Itxassou
- L'organisation de rencontres des Confréries de France et d'Europe
- L'organisation de voyages culturels et gastronomiques
- L'organisation de repas gastronomiques
- L'organisation de marchés des terroirs et artisanaux.

### DEMANDE D'ADMISSION DANS LA CONFRERIE<sup>271</sup>

Ce sont principalement des membres de confréries qui souhaitent être intronisés, ils doivent remplir une demande de respect du produit, de l'esprit de la confrérie, entre autres.

### LE SERMENT<sup>272</sup>

*« Promettez-vous de toujours défendre la véritable cerise d'Itxassou, dans sa région de production et au-delà, et de faire connaître ce fruit incomparable auprès de tous les gourmets que vous serez appelés à rencontrer ?*

*J'en fais le serment.*

*Au nom du Conseil Magistral de la Confrérie, je vous fais chevalier de la cerise d'Itxassou ».*

---

<sup>269</sup> « Proclamation de Sully en Bourgogne », Premier Symposium du XXIème siècle de la Fédération Française des Confréries, 29/05/2004, (cf. Annexe 12).

<sup>270</sup> Statuts de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, (cf. Annexe 13).

<sup>271</sup> Demande d'admission dans la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, (cf. Annexe 14).

<sup>272</sup> Serment de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, (cf. Annexe 15).

Ces divers documents soulignent les dimensions dans lesquelles s'inscrivent les membres de la Confrérie de la Cerise d'Ixassou. Nous étudierons ultérieurement le Chapitre du 26 mai dernier auquel nous avons assisté afin de faire des liens avec ces textes.

### Confrérie de la Cerise d'Ixassou et matérialité

Cette confrérie possède un costume d'apparat revêtu lors de son chapitre ainsi que pour d'autres manifestations en lien avec d'autres confréries. Il existe aussi une bannière et une médaille. Chaque confrérie crée ses propres supports, mais le plus fréquemment, chaque confrérie arbore une cape, un couvre-chef, une médaille en sautoir, une bannière.



#### LA CAPE

La première cape avait été réalisée par une couturière du village, le tissu n'étant pas assez fluide, les capes ont été refaites par une couturière de la confrérie<sup>273</sup> ; les couleurs ont été choisies à l'unanimité en référence à la fois aux couleurs des cerises et à celles du Pays Basque<sup>274</sup>. La cape se ferme par des boutons-cerises, dans un premier temps, des boutons en forme d'ancres marines avaient été cousus, lors d'un chapitre, une confrérie de Biarritz leur a demandé de réaliser les modifications. Ici, nous apercevons aussi le crako.

275

#### LE BERET

La confection du béret s'est faite dans la continuité du béret porté par les musiciens de la clique<sup>276</sup>, ce dernier étant rouge avec deux petites cerises rouges et feuilles vertes ; le béret de la confrérie est noir avec ces deux mêmes cerises et feuilles. A côté de ces bérets, il existe un chapeau noir avec toujours les cerises en forme de couvre-chef bicorne de Napoléon, il s'agit ici de faire un lien avec la cerise de la variété Napoléon ; les femmes, quant à elles, portent un canotier.

<sup>273</sup> Interview de Mme Josette Olaizola, *op. cit.*

<sup>274</sup> Interview de M. Paul-Antoine Olaizola, *op. cit.*

<sup>275</sup> *Chevaliers d'Aquitania, op.cit.*, p.263.

<sup>276</sup> Interview de M. Joseph Olaizola, *op. cit.*



277

## LA MEDAILLE

Le logo de la confrérie de la cerise est frappé sur la médaille, chaque membre la porte en sautoir, le ruban est vert, rouge et blanc afin de refaire, à nouveau, référence aux couleurs des cerises et à celles du Pays Basque.



278



## LA BANNIERE



279

<sup>277</sup> *Chevaliers d'Aquitania, op. cit.*, p.263.

<sup>278</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

<sup>279</sup> Photo A-L.Briand, 28/10/2013.

### Confrérie de la Cerise d'Itxassou et immatérialité

A côté de cette matérialisation des représentations des membres de la confrérie autour de la cerise d'Itxassou, existent aussi des éléments immatériels : entre autres, des chansons. Nous étudierons le chapitre avec les intronisations dans la partie suivante.

La musique est très prégnante au sein de la confrérie pour plusieurs raisons. Plusieurs confrères jouaient dans la clique par le passé. Lorsque la confrérie a été créée, ils ont décidé de réaliser un CD « Hats Berri/Souffle nouveau », dans ce CD, deux chansons sont intéressantes à analyser : « Agur Itxassou » et « Chevaliers des Confréries ». Certains membres de la confrérie ont aussi participé au groupe de chant (Vins de Jurançon). De plus, M. Paul-Antoine Olaizola nous a expliqué que « *si certaines confréries n'avaient pas de bons chanteurs, il en existe dans toutes les confréries basques* »<sup>280</sup>.

Ci-après les textes retranscrits des deux chansons :

AGUR ITXASSOU (Paroles Pierre-André Dousset)

*« C'est un petit village comme on en voit beaucoup, un tout petit village de trois fois rien du tout, quelques maisons bien sages et la Nive en dessous, c'est un petit village oui mais il est à nous.*

*Agur, agur, agur Itxassou, ongi etorri, bienvenue chez nous,*

*Agur, agur, agur Itxassou, ongi etorri, bienvenue au pays.*

*Etranger de passage, tu aimeras beaucoup les gens de ce village fantas et un peu fou ; dans la petite église, tu aimeras prier, la fête des cerises t'apprendra à danser.*

*Agur, agur, agur Itxassou, ongi etorri, bienvenue chez nous,*

*Agur, agur, agur Itxassou, ongi etorri, bienvenue au pays.*

*La Vierge au soir d'orage sur le mont Ursumu, au-dessus des nuages nous protège de tout ; c'est un petit village comme on en voit beaucoup, c'est un petit village oui mais il est à nous.*

*Agur, agur, agur Itxassou, bienvenue chez nous,*

*Agur, agur, agur Itxassou, bienvenue au pays »*<sup>281</sup>.

Dans ce texte, repris par tous les membres de la confrérie, nous avons de nombreuses références au patrimoine du village d'Itxassou, des liens avec le religieux et une forte tonalité identitaire, d'appropriation du village. Cette chanson est écrite en français, nous n'avons pas étudié ici les liens avec d'autres chansons ou avec le théâtre populaire ni la mélodie portant ces paroles.

---

<sup>280</sup> Interview de M. Paul-Antoine Olaizola, *op. cit.*

<sup>281</sup> Pierre-André DOUSSET, « Agur Itxassou », album « Hats Berri », chanté par les membres de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, (cf. Fichier n°8).

## CHEVALIERS DES CONFRERIES (Paroles David Olaizola et Christian Ramis)

*« Salut à vous confrères de tous les horizons, bienvenue à vous en cette maison, que ce moment partage nos vies et nos passions et même le secret de nos traditions.*

*Défenseurs de nos terroirs et de nos vrais produits [...], pour l'avenir, nos enfants seront bien munis grâce à nos chevaliers des confréries.*

*Seigneurs et gentes dames, écoutez bien ceci le meilleur aujourd'hui, nous réunit, la fête et l'amitié entre tous les pays, c'est ce qui rendra la vie plus jolie.*

*Défenseurs de nos terroirs et de nos vrais produits [...], pour l'avenir, nos enfants seront bien munis grâce à nos chevaliers des confréries »<sup>282</sup>.*

Ces paroles se veulent d'inscrire le rôle des confréries comme acteurs de la patrimonialisation : il est question de transmission, d'enfants et d'avenir mais aussi de terroir et de « vrais produits ».

Dans les différents éléments étudiés, nous pouvons observer que les confréries sont aussi des acteurs de mise en patrimoine. Elles invoquent les « vrais » produits, la défense du terroir mais revendiquent aussi les racines : « *ils ont choisi de sauver les racines afin que les plantes de demain ne meurent faute de sève* », la chanson « Agur Itxassou » est éloquente à ce sujet « *c'est un petit village, oui mais il est à nous* ». Les confréries portent de fortes revendications identitaires.

---

<sup>282</sup> « Chevaliers des confréries », CD Hats Berri, *op. cit.*

### CHAPITRE 3 : QUELLE CIRCULATION PATRIMONIALE ? LES LIENS ENTRE LES DIFFERENTES FORMES DE PATRIMONIALISATION

Nous expliciterons des fragments de cette circulation patrimoniale autour de deux moments itsasuars où les trois groupes d'acteurs se mettent en représentation : la Fête de la Cerise et la Fête de la Confrérie de la Cerise. Les fêtes réalisent un focus sur le jeu des acteurs ainsi que sur les enjeux de la patrimonialisation.

De prime abord, il est important d'évoquer la notion de fête. Dans son ouvrage *La fête en héritage*, Laurent-Sébastien Fournier, reprend les définitions de grands théoriciens, Emile Durkheim, Sigmund Freud et Marcel Mauss, entre autres. Pour Durkheim : c'est « *un rassemblement collectif qui engendre, par ses fonctions libératrices et récréatives, l'exaltation et la surexcitation* »<sup>283</sup>, tandis que Freud perçoit une transgression des normes sacrées de la vie sociale<sup>284</sup> ; quant à Marcel Mauss, il ajoute au caractère symbolique de la fête, des logiques économiques et sociales, selon lui, la fête régule l'accumulation des richesses<sup>285</sup>. La fête a été associée au sacré et au temps. Le cadre théorique de la fête a évolué ; dans les années 1950, la notion de fête se situe, le plus fréquemment, entre ordre et désordre. Par la suite, il existera une tendance à vouloir rassembler la multiplicité des fêtes en un concept unique<sup>286</sup>, pourtant une fête ne peut s'appréhender que dans son contexte social.

La société se met en scène dans son territoire lors de la fête ; ce moment est, selon Eric Dicharry, « *une occasion privilégiée pour saisir les transformations culturelles, politiques, économiques, linguistiques et sociales* »<sup>287</sup>. Les manifestations festives à Itxassou recouvrent des réalités très différentes.

Dans son article « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque », Xabier Içaina a exposé les différentes manifestations festives profanes et religieuses itsasuars ayant eu lieu entre la fin du XIXème siècle et le début des années 1950. Il réalise une observation des mutations de ces fêtes afin de repérer des éléments de changement social.

---

<sup>283</sup> L-S.FOURNIER, *op. cit.*, p.13.

<sup>284</sup> *Ibid.*

<sup>285</sup> *Ibid.*

<sup>286</sup> *Ibid.*, p.14.

<sup>287</sup> Eric DICHARRY, « Pour une anthropologie de la fête au Pays Basque », Conférence donnée à la librairie Elkar à Bayonne le 23/07/2011, <http://www.euskonews.com>.

Dans ce mémoire, nous analyserons, à divers moments, des fragments de trois fêtes célébrées actuellement à Itxassou et auxquelles nous avons pu assister et participer cette année, à savoir : la Fête de la Confrérie de la Cerise le 26 mai, la Fête de la Cerise le 2 juin et l'Octave de la Fête-Dieu le 9 juin. Il existe d'autres manifestations festives tout au long de l'année, certaines ont disparu depuis l'étude de M. Itçaina, d'autres ont perduré tout en évoluant et d'autres sont nées.

Lorsque nous avons commencé nos recherches autour de la mise en patrimoine de la cerise à Itxassou, nous avons repéré deux manifestations festives célébrées à une semaine d'écart : la Fête de la Confrérie de la Cerise le dernier week-end de mai et la Fête de la Cerise le premier dimanche de juin. Ces deux fêtes autour du même patrimoine-cerise ne peuvent avoir lieu le même jour à l'heure actuelle, nous reviendrons sur ces dissensions patrimoniales entre les acteurs ; ces fêtes célébrées, dans un temps décalé, sont symptomatiques de la délicatesse à se rassembler autour d'un même patrimoine vivant, issu de la terre.

Si la Fête de la Cerise existe depuis les années 1951-1952, celle de la Confrérie de la Cerise a été créée en 2007.

## I- La Fête de la Cerise

### A- *Aperçus historiques*

#### Genèse de la Fête de la Cerise

M. Paul Harispourou, un des fondateurs de la fête de la cerise nous a confié son témoignage : « *le vicaire était trésorier au comité des fêtes et moi, le président du comité des fêtes, on a voulu organiser une fête. La première année, en 1949, c'était la kermesse paroissiale, puis la fête de la terre puis on l'a appelé fête de la cerise* »<sup>288</sup>. Cette manifestation est une continuité de la kermesse paroissiale et de la fête de la terre. En 1949, la première kermesse paroissiale a lieu, les fonds recueillis permettent d'acheter les premiers instruments de musique de la clique. L'année suivante, cette fête prend le nom de « Fête de la Terre ». Lors de cette fête portée par le mouvement de la JAC, plusieurs chars ont défilé dans les rues d'Itxassou, M. Gilbert Etcheverry nous a raconté cette fête en nous montrant plusieurs clichés photographiques :

---

<sup>288</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*



Le défilé de chars n'a eu lieu que lors de la Fête de la Terre : un char autour d'un cerisier déraciné avait été réalisé, de même qu'un char autour des abeilles, entre autres. Ces abeilles ont eu une place importante dans les croyances basques : lorsqu'il y avait un décès, on allait les prévenir et la cire qu'elles fabriquaient alors était utilisée pour les obsèques.

### *Evolution de quelques fragments de la Fête de la Cerise*

Les témoignages recueillis nous permettent d'étudier l'évolution de la Fête de la Cerise ; cependant, ayant omis de poser certaines questions, nous manquons de précisions à certains moments.

La première Fête de la Cerise eut lieu en 1952 sur un terrain privé aux abords de l'hôtel du Chêne, près de l'église. En 1955, elle changea de lieu, pour le site Atharri.

Déjà, lors de la kermesse paroissiale en 1949, des cerises avaient été offertes, par la suite, les dons ont continué puis se sont raréfiés. L'association Itsasuarrak a proposé de les acheter aux producteurs, nous ne possédons pas la date des premiers achats. Depuis les débuts, l'association de la cerise à la fête paroissiale, a permis de récolter des fonds importants à Itsasuarrak, d'autant plus qu'il s'agissait de nombreux dons de cerises mais aussi de denrées diverses afin de confectionner le repas. Quelques témoins nous ont évoqué la « jalousie » des villages environnants quant à la réussite à la fois en terme économique et social de la fête. Par la suite, si quelques producteurs ont continué à donner, la majorité est entrée dans une logique économique. L'association leur a acheté la cerise mais certaines dissensions sont apparues concernant le tarif pratiqué.

---

<sup>289</sup> Photographies gracieusement prêtées par M. Gilbert Etcheverry.

De plus, si la fête était un moyen d'écouler la cerise, jusqu'à 3-4 tonnes voire 5 tonnes, par la suite, la cerise d'Itxassou se raréfiant et conjuguée à d'autres facteurs, la cerise vendue à la fête est venue « d'ailleurs ».

Précédemment, nous avons aussi évoqué d'autres moments de rupture en lien avec la Fête de la Cerise : la vente de confitures de cerises d'Itxassou, la fixation de la date de la fête. Nous avons souligné l'éloignement entre les producteurs et la fête de par plusieurs facteurs, mais il semble que des liens perdurent entre les producteurs de cerises et la fête de la cerise ; selon Mme Elissalde : « *les gens pensent que ce sont les producteurs qui portent la fête de la cerise mais c'est Itsasuarrak, il n'y a un lien avec les producteurs que dans le nom, ce sont deux logiques différentes* »<sup>290</sup>.

### La renommée de la fête et la renommée de la cerise d'Itxassou

Pour plusieurs témoins, la fête a été le vecteur de la cerise d'Itxassou, ayant toujours existée depuis le début des années 1950, elle a continué et continue de porter l'image de la cerise d'Itxassou, bien au-delà de la provenance des fruits. Selon M. Emile Harispourou, plusieurs vecteurs ont fait perdurer la renommée de la cerise d'Itxassou : la fête, les restaurateurs ainsi que les associations Xapata et Itsasuarrak<sup>291</sup>. M. Jean Aguerre a, quant à lui, évoqué la venue de visiteurs à la fête, certains originaires du Pays Basque mais aussi de toute l'Aquitaine, de 3000 à 5000 personnes suivant les années<sup>292</sup>.

Le village est associé depuis des décennies à la cerise, selon M. Paul Harispourou, la cerise d'Itxassou avait une renommée juste après la Seconde Guerre Mondiale<sup>293</sup>, de même, pour M. Jean Harispourou « *Itxassou était connu comme pays de la cerise bien avant la fête de la cerise* » ; quant à M. Aguerre, il nous a expliqué que la notoriété de la cerise d'Itxassou était faite au-delà du Pays Basque dans les années 1960, il a pu le percevoir lorsqu'il a fait son armée.

### La fête, la religion catholique et la paroisse

Cette fête, créée dans la mouvance des JAC, a toujours gardé une tonalité religieuse, actuellement, elle est annoncée sur le site internet du diocèse de Bayonne. Si certains témoins évoquent la participation de tous les Itsasuars à cette fête, d'autres se disent attachés au patrimoine-cerise mais pas à la fête. Mme Elissalde nous a évoqué le clivage existant par le passé :

---

<sup>290</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>291</sup> Interview de M. Emile Harispourou, *op. cit.*

<sup>292</sup> Entretien avec M. Jean Aguerre, *op. cit.*

<sup>293</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

« Les gens à qui ça ne parle pas la fête de la cerise étaient laïcs et la paroisse la portait, il y avait une histoire d'écoles car l'école privée y participait mais les parents d'élèves de l'école publique et de l'ikastola n'allaient pas y travailler, maintenant ça s'est aplani, au moment où tout cela était très vif, on ne mélangeait pas tout ; avant ça refroidissait certains car ils n'avaient pas ces convictions »<sup>294</sup>.

De même, Mme Regerat a relaté cette scission entre croyants et non croyants « certains disaient, ça c'est pour le curé »<sup>295</sup>.

Une messe est célébrée lors de la fête, il n'existe pas de rappel direct avec la cerise au sein de la cérémonie, il s'agit d'une messe de dimanche dit ordinaire. Les nombreux bénévoles de la fête sont peu à y participer, ils sont occupés à préparer le repas, mettre en sachets les cerises ; par le passé, le prêtre leur célébrait la messe à 7h... Il existe une tradition de réunir les bénévoles de la fête (avant seuls les responsables d'Itsasuarrak étaient présents) avec les personnes « habillées » pour la Fête-Dieu autour d'un repas<sup>296</sup>.

La fête s'est également inscrite dans un lieu, le site Atharri, le mur à gauche a pu s'élever, au fur et à mesure des années, grâce aux fonds récoltés lors des fêtes. Ce site appartenait au départ à la paroisse. Le mur à gauche a aussi été construit avec les gens des différents quartiers, en alternance, les prêtres étaient très impliqués. M. Jean Harispourou a relaté : « pour les travaux d'Atharri, il y avait beaucoup de bénévoles, sauf les maçons, et de solidarité. Le vicaire Eramouspé (à Itxassou des années 1949 à 1956 environ) prenait la jeep de son père et amenait les matériaux manquants »<sup>297</sup>.

### La fête et le politique

Depuis de nombreuses années, Mme Michèle Alliot-Marie ainsi que d'autres personnalités politiques visitent la fête. M. Gamoy, le maire d'Itxassou y assiste également.

## *B- La Fête de la Cerise du 2 juin 2013*

### Les préparatifs

Mme Regerat, membre du bureau d'Itsasuarrak de 1999 à novembre 2012 ainsi que M. Jean Aguerre, nous ont expliqué les préparatifs de la fête, autour de plusieurs réunions en amont, puis à partir de la semaine précédente : plusieurs femmes réalisent des gâteaux basques à la crème ainsi qu'à la confiture de cerises et vont les faire cuire chez l'un des pâtisseries du village. Le groupe de femmes s'est renouvelé et accueille des mères d'élèves

---

<sup>294</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>295</sup> Interview Mme Marie-Françoise Regerat, *op.cit.*

<sup>296</sup> *Ibid.*

<sup>297</sup> Interview de M. Jean Harispourou, *op. cit.*

de l'école St Joseph. Le samedi matin, un groupe de femmes a réalisé la piperade, Mme Regerat nous y avait conviés mais nous n'étions malheureusement pas disponibles.

Le samedi après-midi est consacré au montage des différents stands, des jeux, puis le dimanche matin, les bénévoles continuent de préparer le repas, préparent les cerises sous divers conditionnements.

### Les festivités

Cette année, l'école privée a proposé un concert de chœur d'hommes, à l'église, la veille de la fête. Le reste du programme<sup>298</sup> ne varie pas depuis de longues années. Après la messe à l'église, les diverses festivités ont lieu à l'intérieur du mur à gauche ainsi qu'à l'extérieur, au site Atharri.



Nous avons participé au repas animé par le groupe Alaiak. Ce moment de commensalité<sup>300</sup> a rassemblé plus de 600 personnes dont un groupe de 40, anciens danseurs d'Ataitze, qui avaient souhaité célébrer leurs retrouvailles au cœur même de la fête<sup>301</sup>. Les mets étaient servis par de nombreux bénévoles dont plusieurs témoins que nous avons rencontrés. Au niveau du service du repas, il existe une survivance de la transmission des rôles au sein des familles, les filles prenant la suite de leurs mères ; plusieurs témoins nous avaient expliqué avoir commencé petites à servir avec leur mère, elles commençaient par servir le pain vers 12 ans<sup>302</sup>.



<sup>298</sup> Flyer bilingue de la Fête des Cerises, (cf. Annexe 16).

<sup>299</sup> Photos A-L.Briand, 2/06/2013.

<sup>300</sup> Extrait vidéo du repas de la Fête de la Cerise, (cf. Fichier n°12 du DVD).

<sup>301</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>302</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde et interview de Mme Jenofa Eyheramounho, 17/05/2013.

<sup>303</sup> Photo A-L.Briand, 2/06/2013.

Sur le terrain d'Atharri, divers stands étaient installés, aux côtés des ventes de gâteaux basques et de cerises, des bars, l'école privée et un producteur de l'association Xapata (famille Harispourou-Cazenave) étaient représentés.

Les parents d'élèves achètent des objets à motif de cerise et confectionnent des bijoux et des porcelaines décorées pour les vendre. Cette année, les enfants ont été moins impliqués ainsi que leurs institutrices dans ces créations, ils préparaient les 50 ans de leur école. L'an dernier, ils avaient réalisé des porte-bougies avec leurs maîtresses. Il aurait été intéressant d'évaluer l'inscription de la cerise dans le patrimoine intime des enfants ainsi que d'étudier la transmission de ce patrimoine par les institutrices. Le temps nous a manqué afin de les rencontrer et d'analyser les productions des enfants des années passées.

L'association Itsasuarrak propose, depuis plusieurs années, à l'association Xapata de vendre des confitures, selon Mme Regerat « *la confiture vraiment d'Itxassou a permis un rapprochement entre Xapata et Itsasuarrak* »<sup>304</sup>.

Un des moments-phare de la fête est la vente des cerises. Cette année, les cerises n'étaient pas encore mûres du fait du temps pluvieux, quelques peloa avaient été données mais la majorité des cerises vendues provenaient de Moissac, 800kgs avaient été achetés par Itsasuarrak.

A côté de ces stands, avaient lieu plusieurs animations, partie de pelote, danses et makilari<sup>305</sup> accompagnés par quelques musiciens et une épreuve de force basque-tir à la corde.

## **II- La Fête de la Confrérie de la Cerise**

La première édition de cette fête a eu lieu en 2007. Cette année-là, le chapitre de la confrérie avec les intronisations s'est tenu au fronton et la veille de la fête de la cerise, puis devant les conflits, le maire a convoqué les différents acteurs autour de la patrimonialisation de la cerise. Par la suite, le chapitre a lieu à l'église.

---

<sup>304</sup> Interview de Mme Marie-Françoise Regerat, *op. cit.*

<sup>305</sup> Extraits des vidéos des animations de la Fête de la Cerise, A-L.Briand, 2/06/2013, (cf. Fichier n°13 du DVD).

Cette année, elle a eu lieu les 24, 25 et 26 mai. Elle recouvre plusieurs moments : le vendredi soir, un concert « Les grandes voix des Pyrénées avec David Olaizola » a été donné à l'église, le samedi soir, une soirée cabaret « la cerise s'amuse » et le dimanche : le défilé, la messe, le chapitre de la confrérie avec les intronisations et un repas. Nous avons assisté à la messe et au chapitre.

#### A- La messe

L'abbé Jauregui a expliqué recevoir les responsables de la confrérie afin de préparer la messe : « *il y a un dialogue entre le prêtre et président de la confrérie locale qui accepte tout à fait ce que l'église propose ; la solennité de la cérémonie vient du fait que les gens sont costumés, occupent toute la nef et qu'il y a de bons chanteurs locaux* »<sup>306</sup>. Pour les membres de la confrérie, il était important qu'il y ait une messe au cœur de leur fête. M. Paul-Antoine Olaizola a expliqué que dès la première année, c'est un prêtre missionnaire originaire du village qui a béni la confrérie. Sur la feuille de messe est précisée qu'il s'agit de la messe de la confrérie, nous n'avons aucune précision sur la feuille de messe de la fête de la cerise. Le prêtre officiant cette année a commencé la cérémonie en proclamant : « *Ongi etorri à toutes les confréries pour la célébration des créations de la terre* » et de citer les confréries de la cerise d'Itxassou et du piment d'Espelette. L'église était décorée avec deux bannières de la confrérie de chaque côté de l'escalier montant à l'autel. Lors de la procession de l'offertoire, des membres de la confrérie ont apporté un panier de confitures de cerises décoré avec des feuilles de cerisier, tandis que d'autres confréries apportaient leurs produits.

A la fin de la messe, les membres de la confrérie sont sortis par la sacristie puis ont fait leur entrée dans l'église annonçant le début du chapitre. Les membres ont défilé dans la nef sur la musique « Chevaliers des confréries » jouée par les musiciens de David Olaizola, le maire M. Gamoy étant à l'avant-dernier rang, habillé en civil portant la médaille de la confrérie en sautoir, deux porteurs de bannière fermaient la procession. Le prêtre sortant de l'église, la cérémonie du chapitre a commencé. La majorité des personnes présentes à la messe, sont aussi sorties de l'église, il ne restait plus que quelques personnes dans les galeries, en dehors des confréries.

---

<sup>306</sup> Interview de l'Abbé Joachim Jauregui, *op. cit*

## B- Le Chapitre

M. Paul-Antoine Olaizola, grand-maître, a proclamé l'ouverture du chapitre après que chacun des membres ait pris sa place dans le chœur.



Lors de la cérémonie du chapitre, plusieurs personnes sont intronisées, cette année, il y en avait une vingtaine.

### L'intronisation

Plusieurs moments viennent scander le rituel de l'intronisation comme chevalier dans la confrérie, le maire M. Gamoy, déjà intronisé, y tient une place prépondérante. De prime abord, le maire prend un diplôme de chevalier, David Olaizola ou un autre membre grand chambellan appelle l'impétrant puis nous entendons quelques notes de musiques le temps que la personne arrive, une présentation de la personne est réalisée et se termine par « *bienvenue dans la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, Ongi etorri* ». M. Gamoy passe alors la médaille autour du cou puis un autre confrère donne le diplôme et pour terminer M. Paul-Antoine Olaizola procède à l'adoubement<sup>308</sup>.

Cette année figure dans la liste des intronisés un célèbre pelotari d'origine cubaine Agustí Waltari, M. Jean-Michel Goni, 5<sup>ème</sup> adjoint au maire, plusieurs membres de confréries, entre autres. Dans une prochaine partie, nous étudierons quelques personnes intronisées depuis 6 ans.

Vers la fin du chapitre, les membres ainsi que les nouveaux intronisés se positionnent devant l'autel et sur les marches afin de prêter serment en levant la main droite.

Le chapitre se termine par les mots du grand-maître : « *je déclare clos le 7<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou* ».

<sup>307</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

<sup>308</sup> Extrait vidéo d'une intronisation à la Confrérie de la Cerise, A-L.Briand, 26/05/2013, (Fichier n°9).

## Analyse des rituels

Toute fête se construit autour de rituels. A ce niveau, il est important d'analyser ce rite de l'intronisation. Michèle Fellous, anthropologue et psychologue écrit : « *l'analyse d'un rite se fait à partir de sa forme, de ses références et de l'appréhension qu'en ont les sujets impliqués* »<sup>309</sup>. Il s'agit d'étudier les éléments présents dans la plupart des rites, à savoir : un lieu consacré, un temps répété, une assemblée, un célébrant, un cérémonial, une symbolique commune<sup>310</sup>.

### LE LIEU CONSACRE

Après avoir eu un lieu public afin de célébrer leur chapitre, c'est l'église d'Itxassou qui protège ce rituel. Sur la photographie ci-dessus, nous avons pu observer le positionnement des membres de la confrérie dans le chœur devant l'autel et sur la montée des marches. Il semble que les membres de la confrérie soit dans une demande de légitimation par le religieux tout au moins d'une référence sacrée afin d'y inscrire leurs rituels.

### UN TEMPS REPETE

Le chapitre a lieu une fois par an, le dernier dimanche de mai. Nous avons pu observer que la vingtaine d'intronisations était scandée par un court morceau de musique. Chaque intronisation possède le même déroulement.

### UNE ASSEMBLEE

Cette assemblée était composée de représentants de près de 70 confréries différentes cette année ; mise à part les confréries, il y avait peu de personnes. Des témoins interviewés ont expliqué que « *personne du village ne va à la fête* », au vu de nos observations, il semble bien exister un « boycott » de cette fête. Les croyants présents à la messe dominicale ne sont que très peu à être restés au chapitre. Cependant, le maire et deux adjoints intronisés étaient présents et ils possèdent la fonction de représentation des villageois.

### UN CELEBRANT

Le grand-maître Paul-Antoine Olaizola officie comme célébrant en ouvrant et en clôturant le rituel ainsi qu'en réalisant les actes les plus importants du rituel d'intronisation. D'autres membres de la confrérie, ayant une place hiérarchique importante secondent le grand-maître.

---

<sup>309</sup> Michèle FELLOUS, « Nouveaux rites de passage dans les sociétés modernes avancées », <http://www.cnrs.fr>.

<sup>310</sup> *Ibid.*

## UN CEREMONIAL

Le chapitre s'inscrit dans un cérémonial par des éléments matériels et immatériels. Il suit une messe où une empreinte sacrée a été portée à la confrérie à plusieurs moments. Le prêtre a, en effet, commencé la messe en accueillant, en souhaitant la bienvenue aux confréries, par la suite, le panier de confitures porté lors de l'offertoire, a reçu une bénédiction, ceux-ci étant posés sur l'autel au moment de la consécration. Autour des paroles et des gestes (discours d'ouverture et de clôture, adoubement, serment...) solennisant ces moments, des éléments matériels sont aussi présents et prennent la forme de costumes, crakoak, médailles, diplômes...

## UNE SYMBOLIQUE COMMUNE

Il existe une symbolique commune à l'intérieur même de la confrérie et entre les confréries. Au sein de la confrérie, les éléments symboliques sont inscrits dans la cape, le béret, le crako... comme nous l'avons étudié précédemment. De même, les rituels confrériques se rejoignent par la célébration du chapitre avec les intronisations ainsi qu'avec le partage de repas conviviaux, un autre rituel confrérique.

Il est important de spécifier qu'un des éléments du rituel de l'intronisation « *aurait été oublié l'an dernier* »<sup>311</sup> et « *n'a pas été réalisé cette année car les cerises d'Itxassou n'étaient pas encore mûres* »<sup>312</sup> : en effet, il n'y a pas eu de dégustation de cerises afin d'avoir une inscription gustative. Le non-respect de certains éléments du rituel peut annuler l'effet, à moins que cet élément ne réapparaisse sous une autre forme. L'éloignement du rituel peut avoir diverses causes. Si le rituel favorise la cohésion du groupe, il doit aussi être soutenu par le collectif plus global. Le « boycott » actuel de la confrérie conjugué à un certain « laxisme » de la réalisation du rituel peut faire perdre de la force à ce dernier.

Pour le moment, les deux fêtes ne peuvent fusionner sous une forme ou une autre, les membres de la confrérie avaient proposé aux autres acteurs de célébrer la cerise le même jour ou de relier les deux moments par diverses manifestations festives<sup>313</sup>.

D'après plusieurs témoins, il existe un amalgame entre la Fête de la Cerise et la Fête de la Confrérie de la Cerise. Un même lieu, un même fruit, deux fêtes : fête et identité entretenant des relations intimes<sup>314</sup>, les revendications identitaires derrière ces fêtes sont

---

<sup>311</sup> Interview de Mme Josette Olaizola, *op. cit.*

<sup>312</sup> Entretien avec David Olaizola, *op. cit.*

<sup>313</sup> Interview de M. Joseph Olaizola, *op.cit.*

<sup>314</sup> Eric DICHARRY, *op. cit.*

prégnantes et la réunion de ces deux fêtes apparaît délicate au vu des enjeux au niveau des identités individuelles et collectives.

### III- Dissensions patrimoniales

#### A- *Regards externes et regards internes*

Nous avons évoqué précédemment les amalgames autour des trois groupes d'acteurs : il est intéressant d'étudier les associations que des personnes extérieures à Itxassou réalisent. En effet, l'association des producteurs à la Fête de la Cerise ainsi que la fusion-confusion entre les deux fêtes peuvent être le miroir d'une réalité pourtant exprimée différemment. Les producteurs sont ainsi repérés comme organisateurs et porteurs de la Fête de la Cerise tandis que la confrérie est repérée comme participant à la Fête de la Cerise. Il existe un décalage entre des perceptions extérieures et un vécu intérieur au village. Tandis qu'au détour de nos enquêtes de terrain, des dissensions autour du patrimoine-cerise ont été exprimées par les acteurs. Vincent Veschambre souligne « *la question des oppositions, des conflits entre groupes sociaux, du point de vue de la définition et de la valorisation du patrimoine* »<sup>315</sup>.

#### B- *Le patrimoine, le territoire, le terroir et la terre*

Derrière ces conflits patrimoniaux, nous pouvons lire des luttes territoriales<sup>316</sup> mais aussi des luttes en lien avec le terroir et plus intimement avec la terre et l'etxe. Dans nos recueils de témoignages, nous entrevoyons des parcelles de ces luttes : « *on n'est pas du même monde* », « *tu es là depuis 25 ans mais tu n'es pas né ici* », « *chez les producteurs, je ne sais pas comment dire, c'est plus viscéral* », « *ils pensaient qu'on allait leur voler quelque chose* », « *tout à coup, des gens non producteurs, se sont appropriés la cerise, on ne sait pas sous quel prétexte* » ...

---

<sup>315</sup> Vincent VESCHAMBRE, compte-rendu de la table ronde autour des conflits patrimoniaux et environnementaux, *op. cit.*

<sup>316</sup> *Ibid.*

Les dissensions patrimoniales sont apparues entre les divers groupes ; si par le passé, les associations Itsasuarrak et Xapata s'étaient déliées, elles se sont reliées afin de faire front à la confrérie. Il semble que les divers mouvements patrimoniaux portés par les trois groupes d'acteurs se sont répondus, dans une « escalade » patrimoniale, chaque acte patrimonial posé par un groupe agissant comme un élément de rupture patrimoniale pour un autre groupe, répondant à son tour par une autre création patrimoniale. Il s'agit alors d'élaborer de nouvelles formes afin de faire perdurer sa place.

L'histoire de la patrimonialisation de la cerise d'Itxassou revêt plusieurs dimensions pour chacun des acteurs des trois groupes étudiés : il s'agit d'avoir une place au niveau territorial, dans le village, mais aussi au sein de sa propre famille.

Nous allons ouvrir notre dernière partie sur la légitimité à patrimonialiser. Dans cette partie, nous étudierons une des dimensions expliquant la participation à telle ou telle forme de patrimonialisation ; la dimension des liens que chacun des acteurs entretient avec sa terre et son etxe. En effet, suivant ses liens à l'etxe, quelle légitimité à patrimonialiser existe-t-il ?

### 3<sup>ème</sup> PARTIE :

#### LA LEGITIMITE A PATRIMONIALISER EN QUESTION



Page de couverture, ouvrage Maison Basque, Christian Aguerre.

## CHAPITRE 1 : APPROCHE DE LA NOTION D'ETXE

L'analyse des liens des acteurs de la mise en patrimoine de la cerise à leur terre et donc à leur etxe apparaît comme une possibilité d'appréhender ces diverses formes patrimoniales, au-delà de facteurs liés au territoire et au terroir. Nous entrons ici dans une dimension plus mythique ainsi que dans une dimension plus intime des relations de chacun à son etxe, entre « loyauté et liberté ». Nous avons pu apprivoiser cette notion d'etxe lors de notre enquête de terrain, entre recueil de témoignages et observations participantes à trois fêtes itsasuars. De même, plusieurs ouvrages sont venus éclairer ce « mythe » fondateur de la société basque. Cette notion de « mythe » est une lecture portée par certains auteurs et certains de nos témoins, ce prisme peut révéler l'ancrage des lignages au territoire cerise.

De plus, ce « mythe » autochtone autour de la Maison n'est pas particulier au Pays Basque mais il concerne d'autres territoires des Pyrénées, pour exemples : les Hautes-Pyrénées d'après les travaux de Frédéric Le Play, le Béarn suivant l'analyse de Pierre Bourdieu<sup>317</sup>, mais aussi dans le Gers et le sud des Landes (cf. Anne Zink<sup>318</sup>). Ces références viendront étayer notre propos.

### **I- Quelques notes de terrain**

Notre enquête de terrain nous a amené à rencontrer une vingtaine d'itsasuars. De par les besoins- mêmes de l'enquête, dès notre première question autour de l'état-civil, nous tombions au cœur de la notion d'etxe. Au fur et à mesure de notre cheminement, nous avons un peu plus approché ces liens intimes à l'etxe, cependant nous n'en sommes qu'aux prémices tant cette notion est délicate à appréhender.

---

<sup>317</sup> Pierre BOURDIEU, *Le bal des célibataires : crise de la société paysanne en Béarn*, Paris, Le Seuil, 2002, 266p.

<sup>318</sup> Anne ZINK, *L'héritier de la maison. Géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime*, Paris, Editions de l'EHESS, 1993, 542p.

Lieu de naissance

Il est primordial de préciser ici que si nous faisons référence à l'etxe, nous retrouverions des phénomènes identiques autour de l'ostau.

*« Ainsi entrons-nous dans l'etxe (la maison), cercle de base de la société basque, celui dans lequel quiconque intègre le monde en y voyant le jour, et le quitte en y rendant son dernier souffle »<sup>319</sup>.*

Lorsque les témoins itsasuars se présentaient, l'évocation de leur lieu originel était toujours réalisée. Plusieurs témoins ont relaté leur naissance dans l'etxe familiale, d'autres se sont « excusés » de ne pas être né dans l'etxe mais à l'hôpital ou d'être originaire d'un autre village : *« je suis née à Bayonne mais j'ai toujours vécu ici à Itxassou, dans le quartier Basaburu »<sup>320</sup>, « je suis native de la ferme Antxondoa où j'habite »<sup>321</sup>, « je suis d'Itxassou, des montagnes, du Pas de Roland, je me suis installé dans la ferme où je suis né »<sup>322</sup>. Nous avons aussi eu l'occasion d'interviewer deux frères André et Michel Darraïdou, originaires d'Espelette et respectivement ancien maire et grand-maître de la Confrérie du Piment, M. Michel Darraïdou nous a expliqué, avec force, la naissance dans la maison : *« je suis natif de l'auberge-là, à la belle époque où les mamans donnaient naissance à la maison, maintenant tous les enfants naissent à Bayonne, c'est d'une tristesse »<sup>323</sup>.**

Selon Christian Aguerre, journaliste, auteur de *Maison basque*, *« le simple fait d'être né dans ces maisons, de génération en génération, forme un attachement viscéral, presque minéral de l'homme à ces pierres »<sup>324</sup>.*

Toutes ces paroles sont empreintes d'émotions et sont le reflet de vécus intimes, nous avons déjà pu approcher cette dimension toute personnelle lors de l'étude du « petit » patrimoine et des objets d'affection.

---

<sup>319</sup> Collectif d'auteurs, « Etxea, le cercle de base », *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*, Urrugne, Editions Pimientos, avril 2001, p.34.

<sup>320</sup> Interview de Mme Maryse Cachena, *op. cit.*

<sup>321</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>322</sup> Interview de M. Xan Estevecorena, *op. cit.*

<sup>323</sup> Interview de Michel Darraïdou, grand-maître de la Confrérie du Piment d'Espelette, 9/11/2012.

<sup>324</sup> Christian AGUERRE, *Maison basque*, Anglet, Atlantica, 2003, p.12.

### Nom de famille et nom de l'etxe

Au Pays Basque, même si bien d'autres maisons portent un nom et « un vécu » et sont des etxe, le terme etxe est majoritairement utilisé afin de nommer une maison liée à une exploitation agricole dans une société rurale. L'etxe peut s'écrire alors Etxe, la majuscule renforçant la personnalité, le monde mythique ainsi que l'organisation sociale associée à cette architecture, nous en reparlerons.

La plupart des témoins nous ont expliqué qu'ils étaient appelés par le nom de leur etxe natale, même s'ils n'y habitaient pas ou en étaient partis depuis de longues années. M. Gilbert Etcheverry, qui a construit sa maison sur des terres de l'etxe où ses parents étaient métayers puis que la famille avait acheté, a appelé sa maison « *Choriekin, Avec les oiseaux* » mais il a expliqué être toujours appelé du nom de son etxe natale « *Larrondo* »<sup>325</sup>. Tandis que les personnes interviewées n'ayant pas travaillé la terre, réalisant d'autres métiers depuis quelques générations n'ont pas ces mêmes liens au nom de l'etxe. Claude Labat explique :

*« La Maison basque a toujours un nom. Le plus souvent en rapport avec le lieu ou le milieu environnant, ce nom survit aux générations qui se succèdent et il est parfaitement connu de tous, même fort loin. En effet, non seulement, le nom de la maison indiqué sur les linteaux de porte précède souvent les noms du maître et de la maîtresse de maison (qui d'ailleurs gardent le sien) mais de plus, pour désigner les membres de la famille, le nom de la maison est utilisé de préférence au patronyme »*<sup>326</sup>.

Cette prégnance du nom de la maison n'est pas particulière au Pays Basque. En Béarn, Pierre Bourdieu l'a souligné :

*« Elle porte un nom alors que ceux qui l'incarnent ne se distinguent souvent que par un prénom : il n'est pas rare que l'on appelle « Yan dou Tinou », c'est-à-dire Jean de chez Tinou, de la maison Tinou, un homme dont le nom d'état civil est, par exemple, Jean Cazenave ; il arrive même que le nom demeure attaché à la maison, lors même qu'elle a cessé d'être habitée et qu'elle soit donnée aux nouveaux occupants »*<sup>327</sup>.

### Histoire de vie et etxe

Cette évocation de l'etxe était importante lors des entretiens à de nombreux niveaux : en relatant sa place dans la famille, sa vie professionnelle, la construction de sa maison, son mariage... Tous ces événements de vie provoquant un enracinement ou au contraire un déracinement, une cristallisation sur l'etxe ou un éloignement. Certains témoignages portent

<sup>325</sup> Interview de M. Gilbert Etcheverry, *op. cit.*

<sup>326</sup> Claude LABAT, *Libre parcours dans la mythologie basque, avant qu'elle ne soit enfermée dans un parc d'attractions*, Donostia-Bayonne, Lauburu, Elkar, 2012, p.196.

<sup>327</sup> Pierre BOURDIEU, *op. cit.*, p.24.

cette force de l'etxe : « *ici on ne laisse pas tomber le patrimoine, pas une question de passion du métier mais une question de patrimoine familial, on est là pour transmettre* »<sup>328</sup>. Anne Zink a souligné que la maison basque (mais aussi la maison « des Pyrénées occidentales au sud des Landes »<sup>329</sup>) était un sujet de droit, son intégrité et sa conservation étaient dissociées de la volonté et de l'identité de ses détenteurs. Bernard Derouet écrit : « *c'est la notion même de patrimoine qui à la limite perd ici toute pertinence* »<sup>330</sup>. Notre étude se situant autour du patrimoine, il est primordial d'expliquer la particularité que ce sont les maisons (en tout cas des fragments de ce modèle de l'etxe) qui vont transmettre le patrimoine-cerise avant les héritiers eux-mêmes.

Nous allons expliquer la dimension mythique de l'etxe prochainement. Dans ces quelques témoignages, nous apercevons la survivance de nos jours de certains éléments de ce « mythe » : « *celui de la maison alimente de façon profonde les mentalités et les comportements* »<sup>331</sup>.

#### *B- Cerise et etxe*

La cerise, patrimoine issu de la terre et donc de l'etxe, porte en elle le « monde » de l'etxe. Auparavant, nous avons pu observer les dissensions inhérentes à la patrimonialisation de la cerise à Itxassou, ces dissensions étant liées au terroir, au territoire mais aussi à la terre. Les témoignages recueillis ont montré les liens des différents acteurs de la patrimonialisation avec le cerisier planté dans une terre loin d'être anodine : ce cerisier planté sur son exploitation ou dans son jardin, dont on cueillait les cerises ou on embauchait pour cueillir ses cerises. Les statuts de propriétaire d'etxe, de métayer, de fermier, de journalier expliquent, depuis des décennies, les divers liens à l'etxe. Ces statuts du passé ont ressurgi au moment des mises en patrimoine.

Il est alors primordial de mettre en exergue des fragments de la notion d'etxe afin d'appréhender les dissensions autour du patrimoine-cerise et afin de comprendre les différentes formes de patrimonialisation actuelles autour de la cerise à Itxassou.

---

<sup>328</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

<sup>329</sup> Bernard DEROUET, Comptes rendus, « L'héritier de la maison. Géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, Année 1996, volume 51, n°6, <http://www.persee.fr>.

<sup>330</sup> *Ibid.*

<sup>331</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.196.

## II- L'etxe : au-delà d'une architecture

De prime abord, il est important de souligner que nous avons rédigé les paragraphes suivants d'après des ouvrages et d'une conférence d'auteurs passionnés par la culture basque ; ces références côtoient celles d'auteurs extérieurs à la société basque. Néanmoins, notre travail s'est teinté, par moment, de cette prégnance culturelle.

Dans une conférence donnée à radio Kultura<sup>332</sup> le 8 janvier dernier, Claude Labat<sup>333</sup> explique qu'il est important de débattre autour de cette notion d'etxe qui a pu être idéalisée par certains folkloristes des XIXème et XXème siècles<sup>334</sup> ou galvaudée par certains érudits :

*« La maison devient aussi un «mythe» au sens étroit du mot. Par leurs écrits qui privilégient l'architecture rurale, voyageurs et folkloristes finissent par convaincre qu'il existe une « maison basque » dont il faut respecter les formes et les couleurs sous peine de trahir la culture et le patrimoine de ce pays. Ce dogme, fondé sur une méconnaissance historique et culturelle, pèse tout à la fois sur l'imaginaire collectif, les utopies politiques, l'industrie touristique et la promotion immobilière [...]. La maison « pivot d'une société » est devenue un emblème identitaire, presque un gadget »<sup>335</sup>.*

Dans cette conférence donnée à la radio Kultura, Claude Labat expose l'importance de débattre autour de l'etxe plutôt que d'apporter des réponses, l'appréhension de cette institution étant complexe et délicate ; par le passé, si certains pans de cette structure ont été analysés, d'autres peu.

### A- L'etxe, une entité imposante

*« Etxea... La maison [...]. Elle a exercé et elle exerce encore, sur les hommes et les femmes de ce pays, une telle emprise qu'il est permis de l'envisager elle-même comme une redoutable entité mythologique. Etxea est sacrée ; comme un génie tutélaire, elle protège les vivants et les morts et, personnalité autoritaire, elle impose des règles à respecter et des actes à accomplir. La maison est au cœur d'une civilisation dont il serait regrettable de ne retenir que l'expression architecturale en oubliant l'ascendant que ce « monstre » a exercé pendant des siècles sur les individus et sur la société »<sup>336</sup>.*

---

<sup>332</sup> <http://www.radiokultura.com>.

<sup>333</sup> Claude LABAT, ancien professeur de physique-chimie et arts plastiques.

<sup>334</sup> <http://www.radiokultura.com>.

<sup>335</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.196.

<sup>336</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.196.

### Un «mythe» fondateur

La maison basque n'est pas une simple architecture. L'etxe est un «mythe» dans le sens de l'acception première du mot, à savoir que le «mythe» fonde une perception singulière du monde<sup>337</sup>. L'etxe possède plusieurs fonctions : d'abri, d'espace sacré, d'unité de base dans l'organisation de la société au niveau politique, économique, juridique, social. Ce «mythe» a façonné les comportements ainsi que les mentalités ; même si actuellement, ces dernières ont évolué surtout en milieu urbain.

### Éléments de mythologie basque autour de l'etxe

En 1980, l'association Lauburu<sup>338</sup> avait édité « Etxea ou la maison basque », cet ouvrage commençait ainsi :

*« Le présent travail est une simple réflexion s'appuyant sur des éléments choisis parmi diverses observations (notamment de Barandiaran<sup>339</sup>). Nous essayerons de comprendre ce temple domestique qu'est l'etxe. Dans ce but, nous décrivons des rites, des cultes, etc... dont une grande partie a disparu de nos jours. Malgré tout, nous parlons au présent, généralisant de façon abusive les quelques faits retenus, afin de mieux situer l'etxe dans le monde affectif de l'homme basque. Enfin, nous ne rechercherons pas à savoir si ces rites, ces cultes sont originaux ou non et dans quelle mesure ils le sont, ce n'est pas notre propos »<sup>340</sup>.*

Les auteurs, dont Claude Labat, expliquent l'etxe comme le prolongement d'une grotte préhistorique, enracinée dans la terre basque, des « divinités » habitent dans ce monde souterrain. La maison est enveloppée par d'autres forces (le Soleil, la Lune, d'autres astres, le Tonnerre...). Des rites et des cultes étaient –sont- associés à ces croyances. Christian Aguerre a relaté la survivance d'un de ces rituels autour de la foudre, lors d'une de ses interviews en 2003<sup>341</sup>.

### La construction de l'etxe

La construction-même de la maison basque participe du «mythe». En effet, les travaux réalisés par Mikel Duvert<sup>342</sup> ont mis en lumière la conception « humaine » de la maison par les charpentiers, les mahisturu ; selon Claude Labat : « *la science des*

---

<sup>337</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.196.

<sup>338</sup> Association Lauburu créé en 1974 afin de sauver les stèles discoïdales au Pays Basque, par la suite l'association a porté de nombreux projets sur le patrimoine, des chercheurs collaborent avec elle. Elle est soutenue par les communes, le Conseil Général 64 et la DRAC Aquitaine. <http://www.lauburu.fr>.

<sup>339</sup> José Miguel de Barandiaran (1889-1991), prêtre et anthropologue basque.

<sup>340</sup> Association Lauburu, *Etxea ou la maison basque*, Les Cahiers de la Culture Basque, 1980, p.13.

<sup>341</sup> Christian AGUERRE, *op. cit.*, p.5.

<sup>342</sup> Cité par Claude Labat, conférence à radio Kultura, 8/01/2013.

*charpentiers est remarquable et ils contribuent grandement à faire de la maison un être vivant. En étudiant le vocabulaire et les expressions de ces artisans, Duvert et Bachoc ont mis en évidence un rapport étroit entre la maison et le corps humain »<sup>343</sup>.*

### Les fonctions de l'etxe

La maison basque est un abri pour les hommes, auparavant la naissance et la mort se vivaient au sein de l'etxe. Elle est aussi un lieu de travail, un espace religieux. La maison est aussi reliée à la sépulture des ancêtres. Au-delà de ses fonctions plus « intimes », la maison est la cellule de base de l'organisation de la société basque.

#### *B- L'etxe au cœur de diverses organisations*

### L'etxe et les autres formes d'habitat<sup>344</sup>

L'etxe ou maison-souche est un type d'habitat au cœur d'un système à la fois matériel et à la fois immatériel, entre architectures diverses, activités agro-pastorales et relations humaines. Aux côtés des etxe se trouvaient les métairies puis en moyenne montagne, dans les collines, les bordes (bergeries, étables, entrepôts pour les foins...), puis les installations d'estives en altitude (etxola). Derrière ces divers habitats, il y avait des hommes : les maîtres de maison, les métayers, les fermiers, les bergers ; l'histoire des hommes autres que les maîtres de maison a été peu étudiée au Pays Basque. Certains de nos témoins ont évoqué leurs statuts. Nous reviendrons sur les liens des hommes à l'etxe.

### La société des maisons

Par le passé, la société basque s'est organisée à partir de la famille, entité de base symbolisée par la maison. Plus précisément, l'organisation sociale s'est élaborée à partir des maisons dans lesquelles vivaient des propriétaires terriens, les « maîtres de maison »<sup>345</sup>. Cette organisation sociale a évolué même si actuellement il y a une survivance de quelques

---

<sup>343</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.198.

<sup>344</sup> *Ibid.*, p.197.

<sup>345</sup> *Ibid.*, p.202.

fragments que nous pouvons observer lors des fêtes, entre autres. Nous préciserons cette notion de « société des maisons ».

### III- Les hommes et l'etxe

#### A- *La famille*

##### *La famille souche*

Le concept de famille souche a été créé au XIX<sup>ème</sup> siècle par Frédéric Le Play, ingénieur et sociologue français. Cette famille souche est composée d'un héritier unique, marié près des parents, plusieurs générations cohabitent sous le même toit. Frédéric Le Play avait réalisé son enquête, en 1856, auprès de 14 personnes de la famille Mélouga et d'un domestique, vivant dans le Lavedan. L'année suivante, il rend compte de ses observations dans une monographie « Paysans en communauté du Lavedan » où il déroule la vie familiale, l'organisation familiale et l'économie domestique<sup>346</sup>, entre autres. Dans son article, « Le Play Frédéric, Cheysson Emile, Bayard, Butel Fernand, Les Melouga. Une famille pyrénéenne au XIX<sup>ème</sup> siècle », Monique Pinçon-Charlot présente les travaux de Le Play et de ses successeurs. Cette dernière écrit que « *l'objectif de la monographie de la famille Mélouga, comme exemple de la famille-souche dont l'extension semblait à Le Play le moyen le plus efficace pour lutter contre l'individualisme et la désorganisation sociale grandissante* »<sup>347</sup>.

D'autres travaux ont aussi enrichi cette thématique. Ce modèle familial se retrouvait sur une partie du territoire pyrénéen, des Pyrénées occidentales au sud des Landes, et non spécifiquement au Pays Basque. Anne Zink, historienne, a réalisé, dans « L'héritier de la maison. Géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime », « *une symbiose vraiment réussie entre une démarche d'histoire sociale et une approche juridique sur la question de la famille et de la transmission [...]. Avec précision et finesse, l'auteur restitue les frontières et les nuances qui séparent les différentes aires de cette région*

---

<sup>346</sup> Louis ASSIER-ANDRIEU, « Le Play et la famille-souche des Pyrénées : politique, juridisme et science sociale », *Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, 1994, vol.39, n°3, p.495-512, <http://www.persee.fr>.

<sup>347</sup> Monique PINCON-CHARLOT, « Le Play Frédéric, Cheysson Emile, Bayard, Butel Fernand, Les Melouga. Une famille pyrénéenne au XIX<sup>ème</sup> siècle », *Revue française de sociologie*, 1996, 37-1, p.151-154, <http://www.persee.fr>.

pyrénéenne »<sup>348</sup>. Elle y explique que cette région est un « pays de coutumes » et que « de cette particularité découle un mode spécifique d'élaboration de la continuité familiale et de rapport entre le patrimoine et ses détenteurs »<sup>349</sup>, qu'il y existe un modèle particulier de « systèmes à maisons ».

Au Pays Basque, la cohabitation de plusieurs générations dans une même etxe a perduré longtemps. Par la suite, cette famille souche a perdu de sa prégnance, même si elle reste une référence ; à côté, il existe d'autres formes familiales. Terexa Lekumberry écrit : « la famille basque en tant que modèle unique n'existe donc pas mais existent et vivent des familles à l'intérieur desquelles continue parfois de fonctionner une éthique du groupe héritée d'une tradition communautaire ancienne sur laquelle reposait justement la famille souche »<sup>350</sup>.

Cette organisation familiale reflétait le fonctionnement de la transmission patrimoniale au cœur de l'etxe. En effet, cette maison, à la fois composée de biens matériels et de biens immatériels ne doit être transmise qu'à un seul héritier. Au-delà des individus, qui sont de passage dans l'etxe, le plus important est la conservation de la maison et de son nom. Jon Etcheverry-Ainchart<sup>351</sup>, dans son article « Patrimoine, transmission et conservation » souligne cette primauté des droits de la famille et de la collectivité sur les droits des individus. Il explique que si la société est en mutation, avec « la pénétration d'une civilisation urbaine technicienne », il reste des signes de permanence : « les valeurs décrites antérieurement restent d'actualité et qu'elles expliquent pourquoi, dans une Union Européenne qui paie pour que l'agriculteur délaisse sa terre, on trouve en Pays Basque le plus fort taux d'installation de jeunes agriculteurs de l'Etat français ».

### Fratie et héritage

Maïté Lafourcade explique dans son article « Le droit basque et sa survivance »<sup>352</sup> :

« En dépit de l'unification du droit français réalisé par les révolutionnaires et achevée par la rédaction du Code civil de 1804, le droit coutumier survit en Pays basque français, du moins en zone rurale et dans ses principes fondamentaux qui sont la conservation de

---

<sup>348</sup> Bernard DEROUET, *op. cit.*

<sup>349</sup> *Ibid.*

<sup>350</sup> Terexa LEKUMBERRY, « Famille, le «mythe» et les réalités », in *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*, *op. cit.*, p.36.

<sup>351</sup> Jon ETCHEVERRY-AINCHART, notaire et cofondateur de l'association Lauburu, « Patrimoine : transmission et conservation », in *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*, *op. cit.*, p.69.

<sup>352</sup> Maïté LAFOURCADE, *La pratique actuelle du Droit Coutumier en Pays Basque*, Donostia, Eusko Ikaskuntza, 1998, p.97.

*la maison familiale et la propriété collective des terres communes en Soule et en Basse-Navarre [...] ».*

Ce droit coutumier possédait des règles particulières de transmission de l'etxe afin d'éviter le morcellement du patrimoine. Cette spécialiste du droit basque a étudié la transmission avant et après la Révolution française. Sous l'Ancien Régime, les patrimoines familiaux étaient conservés grâce à l'indisponibilité et à l'indivisibilité. Seul l'enfant aîné, fille ou garçon, héritait de la maison et ainsi devenait « maître de maison » : il en était le gérant, s'occupait de ses parents, assurait une situation à ses frères et sœurs, veillait au culte des morts. Les cadets, quant à eux, recevaient une somme, décidée arbitrairement par leurs parents, à leur départ de l'etxe ; en cas de difficulté, l'aîné devait les accueillir au sein de l'etxe à condition qu'ils travaillent pour sa prospérité.

Le Code civil a apporté des changements importants, mais dans un souci de conservation de la maison, le notariat local a mis en place des stratégies juridiques. Le droit d'aînesse a disparu, l'héritier est choisi, par ses parents, selon son inclination pour l'agriculture. Lorsqu'il se marie, un contrat est posé. Les contrats de mariage sont les techniques notariales utilisées, le plus fréquemment, afin de préserver l'etxe<sup>353</sup>.

Dans son ouvrage *Maison basque*, Christian Aguerre, souligne qu'actuellement, s'exerce encore ce droit d'aînesse ou ce droit de l'enfant le plus méritant<sup>354</sup>, plus ou moins accepté par le ou les cadets de la famille. La question de l'etxe est complexe voire douloureuse au sein des familles. Lors de notre enquête de terrain, certaines évocations, empreintes de pudeur, de ces conflits ont été réalisées.

### Le sort des cadets

*« Maintenir intacte la maison ! On peut deviner que les aînés n'ont pas trop de difficultés à respecter la coutume. Mais qu'en est-il de leurs frères et sœurs ? Beaucoup d'entre eux l'ont pensé, d'autres l'ont dit à mi-voix, et quelques-uns l'ont crié : la loi de la maison est dure. L'histoire y compris la plus proche, nous apprend que, pour les cadets, la vie est d'abord une question de survie »<sup>355</sup>.*

Les cadets, exclus de l'etxe, prennent diverses directions afin de trouver une place dans la société. Ils épousent une héritière afin d'accéder au statut de maître de maison, s'engagent dans l'armée, dans les ordres, comme domestiques dans une autre maison,

---

<sup>353</sup> Jon ETCHEVERRY-AINCHART, *op. cit.*, p.65-68.

<sup>354</sup> Christian AGUERRE, *op. cit.*, p.23.

<sup>355</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p. 203.

deviennent artisans, émigrent... L'émigration des Basques vers l'Amérique du Sud fut importante : plus de 100 000 personnes sont parties officiellement ou clandestinement entre 1820 et 1914<sup>356</sup>. Une légende se raconte, à Itxassou, qu'un certain Pelo, serait revenu des Amériques avec une variété de cerises... Cependant, l'émigration n'est pas propre aux Basques mais à toute personne qui n'a plus de quoi vivre sur place.

## *B- L'organisation de la société basque*

### *Les maîtres de maison*

Les maîtres de maisons régnaient sur la société agro-pastorale. Sous l'Ancien Régime, chaque maison, de petite ou plus grande importance possédait une voix lors de l'assemblée du dimanche, le biltzar. Il s'agissait d'un système de démocratie directe à base familiale<sup>357</sup>, ce système a aussi été décrit par des spécialistes comme la « société des voisins » ou « démocratie mitoyenne »<sup>358</sup>.

Mikel Duvert explique qu'il fallait être maître de maison afin de participer à la gestion du village :

*« La maison jouit de droits reconnus de tous. Les cadets, les bordiers, les pasteurs rejoignent à ce titre les bohémiens, les prêtres et les nobles (en Labourd pour leur immense majorité), ils n'ont pas voix au chapitre. La société des voisins est fondée sur des lignées qui s'enracinent dans des maisons »<sup>359</sup>.*

Après la révolution, les municipalités se sont substituées aux assemblées paroissiales. De nos jours, il existe une survivance de cette forme de démocratie : le Biltzar des élus du Pays Basque.

Ce « système à maisons » a aussi été décrit par d'autres chercheurs dans d'autres territoires pyrénéens. En Béarn, Pierre Bourdieu a écrit au sujet du maître de maison: « *le capmaysouè, le chef de maison, est le dépositaire du nom, du renom et des intérêts du groupe* »<sup>360</sup>. Le système à maisons, des Ostau, est porté par les "maisons casalèras" (casalères) c'est à dire les maisons fondatrices du village ou les plus vieilles maisons du

---

<sup>356</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.206.

<sup>357</sup> Maïté LAFOURCADE, « *Assemblées, une démocratie directe* », in Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques », *op. cit.*, p.73.

<sup>358</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.202.

<sup>359</sup> Mikel DUVERT, « Dans quel contexte prend place la maison traditionnelle ? », *Actes des interventions des Journées du patrimoine*, Irissari, 1994, <http://www.eke.org>.

<sup>360</sup> Pierre BOURDIEU, *op. cit.*, p.24.

village impriment toujours de leur poids l'organisation sociale à tout le moins l'organisation symbolique de la vie du village,

### *Auprès des maîtres de maison*

Attachés aux maîtres de maison, se trouvaient plusieurs groupes : les domestiques, les métayers, les fermiers, les journaliers qui passaient de maison en maison. Claude Labat a souligné le pouvoir important voire absolu des maîtres de maison. Peu de travaux existent sur l'histoire du métayage au Pays Basque. Le plus souvent, les métairies étaient installées dans les bordes, les paysans les construisaient eux-mêmes tandis que les maîtres de maison se faisaient construire leur etxe par des artisans<sup>361</sup>.

Lors de notre enquête de terrain, nous avons pu percevoir des évolutions dans les liens entre les hommes et l'etxe. En effet, les métayers, même sans être propriétaires, possédaient certains droits et devoirs de la maison à laquelle ils étaient liés par le métayage ; par exemple, lors de la Fête-Dieu, un métayer pouvait porter le dais. Dans une prochaine partie, les différents travaux de Xabier Itçaina nous permettront de mieux appréhender la société des maisons à Itxassou.

### *Les autres catégories sociales*

De nombreux cadets ont choisi un métier et se sont installés dans les villages qui rassemblaient diverses professions indispensables à la vie économique. Ainsi, les hommes se forment aux métiers de maçon, charpentier, forgeron, tisserand, marin... Tandis que les femmes deviennent couturière, cuisinière...<sup>362</sup>. Ces artisans et commerçants constituaient une catégorie pauvre voire miséreuse<sup>363</sup>.

---

<sup>361</sup> Claude LABAT, conférence radiodiffusée sur Kultura, 8/01/2013.

<sup>362</sup> Claude LABAT, op. cit., p.234.

<sup>363</sup> *Ibid.*, p.235.

**I- L'etxe et la terre itsasuar**

*A- Valeurs de l'etxe et de la terre où sont plantés les cerisiers*

Les cerisiers sont plantés dans la terre des jardins de propriétaires ou de locataires, des espaces publics, des espaces associatifs, d'exploitations agricoles, proches des maisons ou plus isolés, dans les quartiers du bas d'Itxassou ou en bordure des routes vers les sommets... Au Pays Basque, la notion de terre appelle celle d'etxe. Nous avons vu précédemment que si toutes les maisons sont des etxe, toutes ne sont pas des « *personnalités redoutables qui s'imposent* »<sup>364</sup> comme l'Etxe.

Suivant si l'habitant de la maison est propriétaire ou locataire, suivant son métier, s'il travaille ou non la terre et suivant le type de lien qu'il a à cette terre qu'il cultive (location ou propriété), s'il est originaire ou non d'Itxassou, il semble que les maisons ainsi que les terres n'aient pas la même valeur et de ce fait, les cerisiers.

Dans son ouvrage *Libre parcours dans la mythologie basque avant qu'elle ne soit enfermée dans un parc d'attraction*, Claude Labat relate la primauté du travail de la terre sur les autres métiers<sup>365</sup>. De même, les travailleurs de la terre, producteurs de cerises, semblent avoir une place prépondérante. Selon M. Michel Cachenaout : « *le principal de la cerise, ce sont les producteurs* »<sup>366</sup>. Nous avons eu l'occasion de rencontrer des témoins locataires de maisons ou propriétaires mais non exploitants agricoles, très érudits sur la culture des cerisiers ; pour autant, le droit à patrimonialiser leur a été confisqué. Dans la partie sur les dissensions patrimoniales, nous avons relaté le témoignage de Mme Maryse Cachenaout : « *des gens, non producteurs, on ne sait pas sous quel prétexte, s'approprient la cerise* », de plus, elle avait expliqué : « *pour nous, c'est important qu'il y ait toujours ce lien à la terre car quand on oublie le lien à la terre, on rentre dans un monde uniquement de communication et de marketing et la sincérité est discutable* »<sup>367</sup>.

---

<sup>364</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.196.

<sup>365</sup> *Ibid.*, p.235.

<sup>366</sup> Entretien avec M. Michel Cachenaout, *op. cit.*

<sup>367</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaout, *op. cit.*

Dans « La représentation agricole en débat. Le cas du Pays Basque français », Xabier Itçaina explique :

*« L'agriculture basque repose, à ce titre, sur des réseaux anciens et éprouvés de confiance identitaire, et ce à plusieurs titres. Le poids mémoriel et symbolique de l'agriculture en Pays Basque dépasse son poids économique. La mémoire d'une société paysanne reste extrêmement prégnante sur un territoire encore largement rural [...]. Qu'il s'agisse de l'attachement à l'etxe (maison-exploitation) et aux modes de transmission spécifique du patrimoine, des formes coutumières d'entraide, de la gestion collective des pâturages indivis ou encore de la continuité entre le monde du travail et l'univers rituel, la figure paysanne incarne à elle seule la mémoire d'un ordre coutumier, supposé clos et cohérent »<sup>368</sup>.*

A côté de la survivance d'une certaine « aura » de propriétaires d'Etxe, il est primordial de souligner que les producteurs de cerises à Itxassou sont les détenteurs de la majorité du patrimoine végétal cerisier. Nombreux ont souhaité participer au mouvement de relance et cette replantation de cerisiers a été à l'origine des divers chemins de patrimonialisation de tous les acteurs. La culture des cerisiers, la culture de ce patrimoine donne une position particulière aux producteurs.

De nos jours, des fragments de cette « aura » peuvent être appréhendés dans l'observation de fêtes itsasuars ainsi que dans quelques paroles de nos témoins. Un cerisier greffé sur un merisier d'une forêt d'Itxassou et planté par le locataire d'une etxe non attenante à une exploitation agricole peut avoir moins de valeur qu'un cerisier greffé sur un porte-greffe allochtone mais planté dans la terre d'une Etxe existant depuis de longues décennies. Une expression de la prégnance de l'Etxe sur ce patrimoine vivant réside dans les noms de maisons associés à des variétés de cerises : Xapata, Pelloa, Markixta.

Le nombre de cernes du tronc des cerisiers ne correspond pas forcément à une valeur plus importante. La plus haute valeur d'un cerisier semble résider dans le fait d'être planté dans la terre d'une Etxe. Par le passé, il existait aussi une échelle de valeur entre les etxe elles-mêmes, entre les plus petites et les plus importantes (cerisiers plus ou moins nombreux), entre les maisons plus anciennes et les « neuves » ainsi qu'avec les installations dans les bordes (noms de maisons se terminant par « xoborda<sup>369</sup> » et situées plus en altitude dans le village) qui abritaient des cadets, entre autres.

L'Etxe-même a vécu un important bouleversement lors de la replantation : le patrimoine génétique a évolué, le greffage s'est effectué sur des porte-greffes allochtones nanifiant et la plantation a pris la physionomie de vergers-piétons. Ces changements ont marqué certains de nos témoins, habitués « à laisser faire la nature »<sup>370</sup>. Si le patrimoine

---

<sup>368</sup> Xabier ITCAINA, « La représentation agricole en débat. Le cas du Pays Basque français », *op. cit.*

<sup>369</sup> Claude LABAT, *op. cit.*, p.197.

<sup>370</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

vivant est toujours en renouvellement et doit s'adapter afin de survivre, ces bouleversements dans les profondeurs mêmes de l'arbre semblent être acceptés et une demande de protection et de reconnaissance dépassant largement le local a été réalisée. D'ailleurs les plants cultivés par l'association Xapata, conservés au Verger Conservatoire et vendus sont les références au niveau du patrimoine génétique des cerisiers d'Itxassou. Avant la replantation des années 1993-1994, c'était l'association Itsasuarrak qui proposait les plants de cerisiers sur le village, la mairie a aussi soutenu cette initiative.

L'étude d'éléments passés et présents de la société des maisons à Itxassou va nous permettre de mieux comprendre ces valeurs différentes données aux terres dans lesquelles sont plantés les cerisiers et cela en référence avec l'Etxe.

#### *B- La société des maisons*

Nous relaterons des éléments du fonctionnement de la société des maisons à Itxassou depuis la fin du XIXème siècle jusqu'à aujourd'hui d'après plusieurs travaux de Xabier Itçaina et d'après nos enquêtes de terrain. Nous réaliserons aussi un focus sur la Fête-Dieu et l'Octave de la Fête-Dieu, moments privilégiés afin d'observer la survivance de la société des maisons à Itxassou.

Dans son article, « Le gouvernement local dans une commune basque sous le Second Empire. Présentation du manuscrit Berrouet »<sup>371</sup>, Xabier Itçaina évoque le portrait que Guillaume Berrouet, maire d'Itxassou de 1860 à 1870, réalise du village, au niveau économique, politique et social, et dans une moindre mesure, au niveau religieux et rituel. A côté de « la figure du notable entrepreneur », M. Itçaina expose celle « d'un maire entrepreneur face aux sociabilités coutumières ». Ce texte met en exergue des éléments de sociabilité entre villageois ainsi que les positionnements du maire et du curé face à la coutume. Ainsi, Guillaume Berrouet « *entreprend de faire éteindre les chandelles de cire funéraire (ezkoak) que les maîtresses de maison font brûler à l'église devant la chaise attribuée à chaque foyer* »<sup>372</sup>. A côté de cette décision, ce maire avait des attitudes bienveillantes envers la coutume en lien avec la Fête-Dieu et les charivaris.

---

<sup>371</sup> Xabier ITCAINA, « Le gouvernement local dans une commune basque sous le Second Empire. Présentation du manuscrit Berrouet », *op. cit.*

<sup>372</sup> *Ibid.*

Un autre article de Xabier Itçaina, « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque » est très intéressant afin de mieux appréhender la société des maisons ; ce dernier a réalisé une lecture des rapports sociaux et a retracé ainsi l'histoire de la société des maisons à Itxassou de la fin du XIXème siècle au début années 1950 au travers des diverses fêtes.

*« Les usages, religieux et profanes, rappellent avec insistance la centralité de l'institution de la maison (etxea) dans le fonctionnement de la sociabilité villageoise. Les souvenirs de l'Ancien Régime, période la plus aboutie de la représentation institutionnalisée de la maison, sont légion. A Itxassou comme ailleurs en Pays Basque, la représentation politique de la communauté, réaffirmée et clarifiée ici par des statuts rédigés le 8 avril 1765, prend la forme d'une fédération de cinq quartiers, chaque quartier constituant une assemblée de maîtres de maisons »<sup>373</sup>.*

Par la suite, malgré les bouleversements liés à la Révolution française rendant caduques certaines règles, l'étude de la composition des conseils municipaux du XIXème siècle raconte la survivance des règles de l'équilibre spatial et de l'alternance<sup>374</sup>. Jusqu'à la fin du XXème siècle, les fonctionnements en lien avec la représentation du territoire dont celle du clivage entre la plaine et la montagne vont perdurer. Si la maison perd de sa centralité dans l'organisation politique d'Itxassou, M. Itçaina explique qu'elle « trouve un refuge symbolique dans l'ordonnement religieux, ou dans les ajustements locaux de la religion catholique »<sup>375</sup>. Ainsi les représentants des quatre maisons annoblies ou devenues infançonnes au Moyen-Age avaient l'honneur de porter le dais lors de la Fête-Dieu et lors des différentes processions de l'année liturgique, à savoir les maisons Zubeleta, Zabaloa, Fagaldea et Larrondoa, réputées les plus anciennes d'Itxassou<sup>376</sup>. Ces hiérarchies anciennes perdurent de nos jours. Nous avons eu l'occasion d'interviewer Mme Regeat, M. Etcheverry et M. Harispourou, représentants de trois de ces familles, ils nous ont expliqué avoir porté le dais à la Fête-Dieu ainsi qu'à l'Octave de la Fête-Dieu. Mme Regeat nous a, par ailleurs, évoqué une difficulté survenue au cours d'une de ces fêtes : le « métayer » de la maison Zubeleta a pris sa retraite il y a quelques années et au moment de porter le dais, il n'y avait qu'elle afin de représenter cette maison, elle a préféré le confier à un homme sans lien avec la maison, ne se voyant pas en tant que femme le porter. Plusieurs villageois sont venus l'interpeller, ne comprenant pas ce bouleversement dans les maisons. Nous avons discuté de ce sujet avec Xabier Itçaina le 15 juin dernier. La dernière maison la plus ancienne est la maison Zabaloa, le maire M. Gamoy porte parfois le dais, il est entré dans cette famille par mariage.

---

<sup>373</sup> Xabier ITCAINA, « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque », *op. cit.*, p.322.

<sup>374</sup> *Ibid.*, p.323.

<sup>375</sup> *Ibid.*

<sup>376</sup> *Ibid.*

La Fête-Dieu permet d'appréhender des éléments de sociabilité. Le village se mettait en représentation tant au niveau des maisons que des quartiers. M. Itçaina souligne que « *le capitaine des jeunes était choisi dans le quartier de l'Eglise, situé exactement à mi-chemin entre les quartiers de plaine et ceux de la montagne*<sup>377</sup>. Il existe aussi des liens entre les divers acteurs et les responsables des associations Itsasuarrak et Menditarrak, Mme Regerat nous a ainsi expliqué, qu'actuellement, le Suisse était le président d'Itsasuarrak et le Capitaine, le président du comité des fêtes Menditarrak<sup>378</sup>.

Cette année, au niveau de la paroisse St Michel de Garicoïts, la Fête-Dieu a été célébrée le 2 juin à Cambo-les-Bains et le 9 juin, nous étions présents à l'Octave de la Fête-Dieu à Itxassou. Une mauvaise météo n'a pas permis le déroulement de la procession. A la fin de la messe, un rituel, avec la garde, a eu lieu autour de l'ostensoir dans l'église puis le groupe a réalisé quelques pas dansés rythmés par le makilari<sup>379</sup>.



380

<sup>377</sup> Xabier ITCAINA, « La Fête-Dieu face à ses interprétations en Pays Basque Nord », <http://www.euskonews.com>.

<sup>378</sup> Entretien avec Mme Marie-Françoise Regerat, 15/06/2013.

<sup>379</sup> Extrait de la vidéo, Octave de la Fête-Dieu, Itxassou, 9/06/2013, (cf. Fichier n°14 du DVD).

<sup>380</sup> Photo A-L.Briand, 9/06/2013.

## **II- Le cerisier à Itxassou, un arbre généalogique**

### *A- Place sur l'arbre généalogique et forme de patrimonialisation*

La lecture des listes des différents adhérents des trois groupes d'acteurs met en lumière des éléments généalogiques : en effet, nous retrouvons des membres des mêmes familles dans les trois associations. A côté de ces trois groupes patrimonialisant la cerise, il est important de redire que bien d'autres habitants portent ce patrimoine, cependant ils ne semblent pas ressentir le même besoin à patrimonialiser et à revendiquer leurs racines, leur etxe.

### Quelques exemples de familles

#### Famille OLAIZOLA

Jean, Paul-Antoine, Joseph et Maïté, frères et sœur, appartiennent à la confrérie. Originaires d'Espelette, ils sont arrivés très jeunes à Itxassou. Par le passé, les trois frères jouaient dans la clique et faisaient partie de l'association Itsasuarrak. Les parents de cette fratrie n'étaient pas exploitants agricoles mais ils faisaient un petit jardin près du fronton, ils travaillaient sur Cambo-les-Bains. La famille habitait un appartement à Itxassou. Le frère de leur père, héritier de l'etxe, est le grand-père de Panpi Olaizola, producteur de cerises dans l'association Xapata.

#### Famille USANDISAGA

Jean-Jacques Usandisaga, restaurateur à Itxassou, a repris le restaurant de son père, il est membre de la confrérie. Marie-Jeanne Usandisaga est productrice de cerises dans l'association Xapata. Son mari est le cousin de J-J.Usandisaga, le père, frère aîné du père de J-J.Usandisaga avait hérité et exploitait la terre.

## Famille AGUERRE

Nous avons rencontré Jean Aguerre, membre actuel et ancien président d'Itsasuarrak, il était entrepreneur. Son frère était producteur, sa famille est dans l'association Xapata.

## Famille HARISPOUROU

Nous avons interviewé plusieurs membres de la famille Harispourou élargie. M. Paul Harispourou était allé vivre dans la maison de sa femme, aidait aux travaux de cette ferme et travaillait dans une fromagerie, nous avons aussi vu qu'il fut l'un des fondateurs de la clique et de la fête de la cerise et président du comité des jeunes Menditarrak ; tandis que son frère aîné était resté comme métayer à la ferme Fagaldea. Son neveu Jean, continue avec sa femme, sa fille Denise et son petit-fils Andoni a exploité ces terres, ils sont membres de l'association Xapata.

### Mouvements par rapport à l'etxe natale

Certains témoins nous ont expliqué leur histoire de famille et l'étude de la patrimonialisation de la cerise met en lumière des fonctionnements généalogiques : les non-héritiers de l'etxe ont créé d'autres formes de patrimonialisation de la cerise ou sont revenus au cœur de l'etxe exprimant ainsi des mouvements de loyauté et de liberté par rapport à l'etxe natale.

M. Xan Estevecorena, professeur, est revenu planter des cerisiers sur la terre de ses parents, en indivision avec sa demi-sœur. Il est trésorier à l'association Xapata. Il a expliqué rester un membre bienfaiteur de l'association Itsasuarrak par rapport à son père qui avait beaucoup œuvré dans l'association, sinon, il avait des liens compliqués avec eux<sup>381</sup>. Quant à certains héritiers, ils se sont rassemblés au cœur de Xapata, cependant tous les producteurs de cerises n'en font pas partie. Il existe une dizaine de producteurs en dehors de Xapata<sup>382</sup>.

Il est intéressant d'évoquer ici le témoignage de Mme Jenofa Eyheramounho, née en 1962, originaire d'Itxassou, de la ferme près de la maison qu'elle a construite. Partie à 16 ans, travailler, elle a expliqué être revenue en 1992 lorsque son père lui a donné un terrain

---

<sup>381</sup> Entretien avec Xan Estevecorena, 1/06/2013.

<sup>382</sup> Entretien avec Mme Marie-Françoise Regerat, 15/06/2013.

attendant à la ferme afin de faire construire sa maison<sup>383</sup>. Sa sœur avait hérité de la ferme natale. Il existait une production importante de cerises. En 1995, elle s'installe et fait de la confiture de cerises Xapata. Les clients étant dans une forte demande de confitures de cerises noires, elle se met à importer de la cerise noire, leur production n'étant pas assez importante. Actuellement, elle travaille avec son mari ainsi que sa sœur, ils confectionnent une quantité importante de confitures de cerises « *avec des fruits ne provenant pas du village* »<sup>384</sup>, ils possèdent aussi l'AOC/AOP Piment d'Espelette. Mme Jenofa Eyheramounho a été intronisée dans la Confrérie de la Cerise d'Itxassou ; elle nous a par ailleurs confié qu'elle ne portait la cape « *qu'en dehors du département* » et participait peu aux activités de la confrérie. De plus, Mme Eyheramounho, accompagnée de sa sœur et de sa mère, allait servir au repas de la fête de la cerise.

Au travers de certains témoignages et actes posés, des mouvements intimes des individus à leur etxe peuvent être perçus. Ces mouvements d'éloignement, peuvent aussi être mal vécus par d'autres Itsasuars.

#### *B- Groupes d'appartenance : en qui se reconnaît-on ?*

Nous prendrons ici les exemples du choix de personnes intronisées dans la confrérie ainsi que des amis des membres de la confrérie, nous mettrons ainsi en exergue les projections des membres de la confrérie.

M. David Olaizola, fondateur de la confrérie, nous a confié plusieurs listes des intronisés lors des chapitres des années 2007 à 2009. Aux côtés de membres d'autres confréries et de « people », des Itsasuars ont été intronisés : le maire M. Gamoy et un prêtre, l'Abbé Ségure ont été intronisés, nous en reparlerons dans la partie sur la recherche de légitimité. Les autres Itsasuars intronisés ou membres ou amis de la confrérie sont des cadets ou non originaires d'Itxassou. Il est intéressant d'étudier deux des personnes intronisées cette année.

M. Christian Descard, salarié à la SNCF, non originaire d'Itxassou. Voici les paroles d'accueil des confrères : « *même si nous savons que tu n'arriveras jamais à prononcer le*

---

<sup>383</sup> Entretien avec Mme Jenofa Eyheramounho, 17/05/2013.

<sup>384</sup> Cf. Etiquette pot de confiture Jenofa.

*nom de notre village, nous savons que tu l'as dans le cœur. Bienvenue au Pays Basque, bienvenue à Itxassou mon ami »<sup>385</sup>.*

Les intronisations induisent des mouvements vers l'intérieur, en inscrivant les intronisés dans un patrimoine avant de réaliser des mouvements vers l'extérieur, d'aller porter ce patrimoine bien au-delà des frontières du local. Les personnes intronisées sont à la fois des Itsasuars et à la fois des personnes ayant une envergure régionale, nationale voire internationale. De plus, afin de rentrer dans la confrérie, M. Paul-Antoine Olaizola avait expliqué : *« les gens même d'ailleurs peuvent appartenir à la confrérie, il faut être convivial, agréable et ne pas semer la zizanie, vouloir valoriser les produits du terroir »<sup>386</sup>.*

De plus, l'exemple de l'intronisation de M. Jacques Cochen nous en apprend un peu plus. Ce retraité, non Itsasuar, résistant, cité deux fois à l'Ordre de la Nation, venait depuis 15 ans à Cambo-les-Bains et « poussait la chansonnette » devant le restaurant Etchepare a été très ému devant cette intronisation « surprise », en effet, il n'en avait pas fait la demande. Les confrères l'ont accueilli ainsi : *« nous vous offrons notre médaille, c'est la médaille du cœur, pour ceux qui partagent nos valeurs ».*

En regard du vécu des intronisés ainsi que de celui des membres de la confrérie, il existe une distance à la terre basque, à la terre itsasuar, à l'etxe, à divers degrés, cependant il y a un réel éloignement. Il y a les déshérités itsasuars, les non-originares du village, des villages les plus proches aux villes plus lointaines voire un exilé cubain... Il est question ici de déracinement, de dépaysement, d'émigration : le dénominateur commun est l'éloignement des racines de l'arbre, ils sont symboliquement situés sur les branches les plus éloignées des racines et essaient par ce mouvement d'intronisation, de s'en rapprocher tandis qu'un mouvement contraire continue de les en éloigner. Le « boycott » de la fête de la confrérie enseigne aussi sur la légitimité à patrimonialiser. Dans la partie autour des dissensions patrimoniales nous avons relaté divers témoignages des membres de Xapata ainsi que des membres de la confrérie en lien avec des ressentis d'appropriation illégitime, de confiscation du patrimoine-cerise.

La recherche de légitimité des membres des trois groupes d'acteurs est visible dans différents éléments des formes de patrimonialisation mises en œuvre.

---

<sup>385</sup> Cérémonie d'intronisation de la Confrérie de la Cerise.

<sup>386</sup> Interview de M. Paul-Antoine Olaizola, *op. cit.*

### III- Recherche d'une légitimité à patrimonialiser

Il existe diverses dimensions au niveau de la légitimité à savoir : pour les Itsasuars non originaires du village, les « déshérités » ainsi qu'au sein des exploitants agricoles, suivant leur statut, leur lien à l'etxe. Ces Itsasuars aux divers vécus se retrouvent dans les trois groupes d'acteurs étudiés.

#### A- *Légitimité « par l'intérieur » : famille et village*

Précédemment, nous avons étudié les fonctions d'une confrérie : une étant « *de sauver les racines afin que les plantes de demain ne meurent faute de sève* ». Nous avons pu aussi observer que les membres itsasuars de la Confrérie de la Cerise, étaient originaires ou non du village, n'avaient pas été exploitants agricoles, cependant en tant qu'Itsasuars possédaient ce bien puis ce patrimoine commun.

Par le passé, certains étaient journaliers à la saison de la cueillette des cerises, « *afin de se faire un peu d'argent* »<sup>387</sup>. Ils nous ont aussi raconté avoir des souvenirs d'enfance où « *ils allaient piquer des cerises aux agriculteurs* », ne possédant pas ou très peu de cerisiers. D'autres témoins nous ont expliqué aussi ce jeu lorsqu'ils étaient enfants ou adolescents.

Cette « cueillette » est toujours d'actualité, en témoigne cette photo prise au verger-conservatoire le 26 mai dernier.



<sup>387</sup> Interview de M. Joseph Olaizola et interview de M. Paul-Antoine Olaizola, *op. cit.*

<sup>388</sup> Photo A-L.Briand, 26/05/2013.

Auparavant, nous avons déjà relaté quelques témoignages autour de la légitimité à patrimonialiser : Mme Josette Olaizola avait exprimé : « *ils n'ont pas compris le message : eux ils ont compris qu'on allait leur prendre quelque chose, mais on ne leur prend rien* »<sup>389</sup>, tandis que Mme Maryse Cachenaout ne comprenait pas que ces mêmes acteurs « *s'approprient la cerise alors qu'il y a d'autres acteurs autour, auxquels on aurait plus pensé* »<sup>390</sup>. Nous avons aussi observé que la majorité des premiers membres de la confrérie avaient un lien avec la musique, jouaient dans la clique, le deuxième arrêt de la clique semble avoir été l'élément déclencheur afin de trouver un autre chemin de patrimonialisation. Par le passé, ils étaient intégrés dans l'association Itsasuarrak, avaient leur place à la fois autour du patrimoine-cerise et à la fois au sein du village. D'après des témoignages, d'autres raisons plus intimes semblent avoir été au cœur de ces départs d'Itsasuarrak, en plus de l'arrêt de la clique.

Les membres de la confrérie sont dans la recherche de légitimité au niveau de l'intime, du local et bien au-delà.

Lors des chapitres de la Confrérie de la Cerise, il s'agit de se relier à l'etxe ainsi qu'à l'histoire du village : le costume, les gestes de l'intronisation permettent d'inscrire le patrimoine-cerise dans les diverses dimensions humaines de chaque membre. A chaque fois qu'ils revêtent cet habillement chargé au niveau patrimonial, ils se rapprochent, se réapproprient leurs racines familiales et villageoises ; il s'agit d'un double mouvement identitaire, au niveau de l'identité individuelle et de l'identité collective.

Cette recherche de légitimité se perçoit au travers des dimensions religieuse et politique. En effet, M. Gamoy avait accordé la première année que le chapitre ait lieu sur la place du fronton. Ce dernier a été intronisé et tient une place prépondérante dans la cérémonie d'intronisation<sup>391</sup>. Par la suite, il y a eu un glissement d'un lieu public vers un lieu religieux afin de célébrer le chapitre de la confrérie. Un prêtre, l'Abbé Ségure avait aussi été intronisé la même année que le maire. Antérieurement, nous avons analysé l'inscription dans le spirituel que souhaitaient les responsables de la confrérie.

Les intronisations de M. Paul Harispourou, un des fondateurs de la Fête de la Cerise et de Mme Jenofa Eyheramounho, présentée comme productrice de cerises d'Itxassou (mais non présentée ainsi par d'autres producteurs), permettent de se relier à la fois à l'association Itsasuarrak « les gens d'Itxassou » et à la terre du village.

---

<sup>389</sup> Interview de Mme Josette Olaizola, *op. cit.*

<sup>390</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaout, *op. cit.*

<sup>391</sup> Cérémonie d'intronisation, *op. cit.*

Si les membres de la confrérie sont dans une recherche de légitimité à plusieurs échelles, de même, les deux autres groupes d'acteurs réalisent des mouvements en légitimation au niveau local et au-delà.

L'association Itsasuarrak, lors de la Fête de la Cerise, propose, quant à elle, aux producteurs de l'association Xapata de vendre leurs confitures de cerises, reliant ainsi la fête à la terre itsasuar. Nous avons vu que la fixation du jour de la fête avait créé un éloignement entre les producteurs et Itsasuarrak ; d'autres facteurs avaient fait baisser l'apport de cerises d'Itxassou au cœur de la fête et ils ont dû en importer.. L'association a aussi replanté des cerisiers sur leur site Atharri et réalisent des confitures. Antérieurement, ils avaient aussi été dans un mouvement de protection des cerisiers, rapprochant les cerisiers à la terre d'Itxassou.

#### *B- Légitimité « par l'extérieur »*

Lors des participations de la confrérie aux chapitres des autres confréries dans les régions françaises et dans quelques pays limitrophes, une légitimation s'élabore par la reconnaissance des membres de la Confrérie de la Cerise comme ambassadeurs de ces fruits et du village d'Itxassou. Les personnes intronisées se doivent elles aussi de toujours respecter le produit et de le faire connaître<sup>392</sup>.

De plus, il est intéressant d'analyser le décalage entre la notoriété de la cerise d'Itxassou et la perception des visiteurs : ces derniers étant souvent étonnés de ne pas apercevoir de cerisiers dans le paysage. Au cours d'une de nos visites à l'espace Ateka, nous avons entendu cette réflexion de touristes. M. Emile Harispourou nous a confié : « *on veut enlever l'image qu'à Itxassou, il n'y a pas de cerises, il y en a, des gens la travaillent mais la production est limitée* »<sup>393</sup>. Les représentations d'un paysage de cerisiers peuvent être très diverses, si les cerisiers sont plantés depuis les années 1993-1994 en vergers, avant ils étaient disséminés dans le paysage. Le paysage de cerisiers à Itxassou apparaît différent de celui des vergers de la vallée du Rhône ou des alentours de Moissac.

---

<sup>392</sup> Serment de la Confrérie de la Cerise, *op. cit.*

<sup>393</sup> Interview de M. Emile Harispourou, *op. cit.*

Les producteurs adhérant à l'association Xapata ont décidé d'entamer une démarche auprès de l'INAO, le label AOC/AOP permettrait à la fois de protéger « l'autochtonie » des cerises d'Ixassou, d'enraciner plus profondément les cerisiers dans la terre itsasuar, de faire reconnaître ces fruits, de les légitimer bien au-delà du village.

Dans une dernière partie, nous allons rapprocher la légitimité à patrimonialiser du concept d'autochtonie. Patrimonialisation, autochtonie et légitimité sont intimement liées car elles interrogent et assoient le sentiment identitaire. L'étude de la mise en patrimoine des cerises est directement liée au concept d'autochtonie autant dans sa formulation première que dans son sens plus élargi ; en effet, la patrimonialisation interroge l'identité groupale mais interroge aussi l'intime de chaque individu et ses liens à la terre. Quelle(s) définition(s) donner de l'autochtonie ? Un cerisier, une cerise peuvent-ils être autochtones ? Ce qui serait autochtone serait-il plus légitime ?

**I- Approche du concept d'autochtonie**

Nous avons eu l'occasion d'approcher le concept d'autochtonie, en novembre dernier, lors de la journée d'étude « L'Autochtonie : un concept à déployer », organisée par la Fédération de Recherche Espaces, Frontières, Métissages de l'UPPA.

Le concept d'autochtonie est récent et délicat. Il reste flou et doit continuer à être questionné par l'ensemble des sciences humaines. C'est une construction qui peut être variable, manipulable voire illusoire. Si le terme « autochtonie » date de l'Antiquité, « le concept d'autochtonie » date des années 1980 avec les travaux de Michel Bozon et Jean-Claude Chamboredon ainsi que ceux de Jean-Noël Retière (notion de capital d'autochtonie).

De prime abord, il existe une « première formulation » provenant de la Grèce Ancienne, à savoir que le mot « autochtonie » vient du grec *auto* qui signifie *même* et de *chthonos*, la *terre*, le terme autochtonie peut, de ce fait, être traduit par « qui est de la terre même, qui est né du sol ». Un individu habitant sur le sol qu'il l'a vu naître possède une supériorité à l'intérieur du groupe dans lequel il vit. Ce concept intéresse et interroge les interrelations dans les groupes : les autochtones ont des statuts et des droits particuliers que les allochtones n'ont pas. Le concept d'autochtonie est une construction et diverses représentations, comme les «mythes» fondateurs, tentent de le légitimer. De nombreux paradoxes peuvent être mis en exergue à ce niveau : en effet, les «mythes» fondateurs veulent expliquer comment l'individu est devenu autochtone, alors que de par l'étymologie grecque même du mot, l'individu ne peut qu'être autochtone et ne le devient pas.

Actuellement, le concept d'autochtonie prend un sens différent, élargi : l'individu n'est plus seulement autochtone mais il peut aussi acquérir cette autochtonie. Le concept désigne alors les problèmes liés à la vie communautaire, les relations entre l'individu et le groupe, les questions d'entrée, de maintien et de sortie d'un individu d'un groupe.

En conséquence, de nombreuses notions gravitent autour de ce concept d'autochtonie, dans les dimensions intimes et locales : relations à « sa » terre, au sein de sa famille et de son village, sa « cité », groupes d'appartenance, sentiment d'autochtonie ressenti et sentiment d'autochtonie légitimé par l'autre... Au niveau des dimensions plus globales, l'autochtonie est associée aux notions de sociétés dominantes et sociétés

dominées, colonisation et décolonisation, droit du sol, territoires, mouvements migratoires, ethnicité, intégration mais aussi exclusion et discrimination...

Au travers des diverses communications de cette journée d'étude, nous avons pu percevoir que si la formulation première de l'autochtonie est présente avec l'interrogation du sol, le sens plus élargi du concept d'autochtonie, à savoir le « devenir autochtone » lui est souvent intimement lié.

Notre enquête de terrain ainsi que nos lectures étaient aussi empreints de ces divers sens. Travailler autour des cerises, c'est interroger directement le sol et les racines de l'arbre, avec comme particularité au Pays Basque : travailler autour des cerises, c'est aussi directement interroger l'etxe. De plus, le concept d'autochtonie, dans une acception élargie, intéresse les problématiques liées à la vie communautaire : *« l'autochtonie concerne des problèmes rencontrés par un acteur social (individu ou groupe) dans un processus d'insertion, de maintien ou de sortie d'un groupe ou d'une communauté »*<sup>394</sup>.

Le concept d'autochtonie est très prégnant dans notre travail du fait du choix de notre problématique autour de la légitimité à patrimonialiser et de notre hypothèse principale des liens à l'etxe et donc à la terre. Tout au long de notre étude, nous avons relaté des aspects de ce concept : divers mouvements d'entrées et de sorties de groupes, deux fêtes autour de la cerise, un mouvement de boycott, la création d'un logo « cerise d'Itxassou/Itsasu », une démarche AOC/AOP, entre autres.

---

<sup>394</sup> Maurice DAUMAS, « Conquérir le banc et la sépulture. Un conflit d'autochtonie au XVIIIème siècle », Journée d'étude « L'Autochtonie : un concept à déployer », UPPA, 16/11/2012.

## II- Quelques réflexions autochtones autour d'un pot de confiture de cerises

L'analyse d'un pot de confiture de cerises, entre provenance des fruits, cuisson et main de l'homme est très intéressante. A Itxassou, nous avons goûté plusieurs confitures de cerises : une labellisée « cerise d'Itxassou/Itsasu » et commercialisée par l'association Xapata, une confiture « Jenofa » ainsi qu'une confiture avec le logo de la confrérie. L'association Itsasuarrak réalise aussi des confitures à partir des cerisiers plantés sur le site Atharri. D'autres confitures sont réalisées à Itxassou ou dans d'autres lieux du Pays Basque ou ailleurs, la mention confiture de « cerises noires » y est apposée, des liens sont alors fait avec le village d'Itxassou, en tout cas avec le Pays Basque.



395



396

### A- *Le patrimoine végétal, cerises et cerisiers : un patrimoine métissé*

Précédemment, nous avons étudié l'évolution du patrimoine génétique des cerisiers. A plusieurs moments et dès les années 1950, il y a eu des essais de plantation de variétés dites allochtones à Itxassou mais « *elles se fendaient sous la pluie* »<sup>397</sup>, « *les variétés d'ailleurs ne se sont pas adaptées ici, il faut prendre le travail de la nature, la nature fait mieux que nous* »<sup>398</sup>. Par la suite, les cerisiers ont été greffés sur des porte-greffes allochtones comme le Maxma Delbar tandis que les merisiers des forêts d'Itxassou ont été beaucoup moins utilisés. Les producteurs rencontrés ont aussi évoqué le fait qu'ils laissaient les cerisiers pousser « *naturellement, c'est du bio* »<sup>399</sup>, « *pas comme à Perpignan* »<sup>400</sup>.

<sup>395</sup> GAEC Aroztegi, adhérent à l'association Xapata, <http://www.aroztegui.com>.

<sup>396</sup> Confitures Jenofa, (Mme Jenofa Eyhramounho), <http://www.confitures-jenofa.com>.

<sup>397</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

<sup>398</sup> Interview de M. Jean-Paul Bonnet, *op. cit.*

<sup>399</sup> Interview de M. Emile Harispourou, *op. cit.*

<sup>400</sup> Entretien avec M. Paul Harispourou, *op. cit.*

Le renouvellement de ce patrimoine végétal ne semble pas être perçu comme un métissage, la notion d'autochtonie, du lien avec le sol, reste associée, à l'instar de la page d'accueil du site internet des producteurs de la marque « Cerise d'Itxassou/Itsasu »<sup>401</sup> :

*« L'authentique Cerise d'Itxassou*

*Depuis des siècles, la nature produit à Itxassou ces perles rouges et noires.  
Si vous recherchez des produits authentiques, avec les variétés locales :*

*Xapata, Beltxa, Peloa*

*en lien étroit avec le terroir,  
exigez ce logo des producteurs ».*

Dans cette présentation, nous retrouvons plusieurs mots et groupes de mots chargés « d'autochtonie » : « authentique (cité deux fois), depuis des siècles, nature produit, Itxassou, locales, lien étroit avec le terroir, producteurs ». Les variétés Xapata, Beltxa et Peloa sont reconnues comme étant des variétés du village, nous avons noté, précédemment, que les noms Xapata et Peloa étaient associés à des etxe. Par leurs diverses démarches patrimoniales, l'association Xapata recherche à la fois à protéger ce patrimoine végétal et à la fois à être la référence en terme de lien à la terre. La légitimité à patrimonialiser est intimement liée à la notion d'autochtonie. Mais comment parler d'autochtonie lorsque le patrimoine génétique a été modifié, même si tout patrimoine se renouvelle?

Lors de la journée d'étude consacrée au concept d'autochtonie, plusieurs chercheurs avaient souligné que l'autochtonie ne se suffisait pas à elle-même et qu'elle avait besoin de «mythes» fondateurs. De même, Norbert Rouland a écrit dans l'article « Droit au sol et mythes d'autochtonie » : « *les preuves que les peuples articulent pour justifier leur autorité sur le sol sont souvent de cet ordre, largement mythiques* »<sup>402</sup>. Auparavant, nous avons vu « l'aura » des exploitants de la terre, des propriétaires d'etxe ; en travaillant autour du concept d'autochtonie, il semble que le «mythe» fondateur de l'Etxe soit convoqué afin que le groupe d'acteurs de l'association Xapata ait la légitimité à patrimonialiser. Ce «mythe» fondateur autour de la maison n'est pas « autochtone » au Pays Basque comme nous l'avons vu précédemment, pourtant, il est souvent convoqué dans les ouvrages d'érudits basques et dans le discours de nos témoins.

---

<sup>401</sup> <http://www.cerise-itxassou.com>.

<sup>402</sup> Préfacé par Norbert Rouland, « Droit au sol et mythes d'autochtonie », <http://www.anthropologieenligne.com>.

Le concept d'autochtonie peut être mis en lumière ici dans les deux acceptions, à savoir dans la première, de lien au sol et dans une autre d'entrée, de maintien et de sortie du groupe. En effet, le modèle de l'etxe vient montrer à la fois les liens entre la place sur l'arbre généalogique et le droit à patrimonialiser, et à la fois les mouvements sociaux au sein du village.

La question des cerises « autochtones » est aussi centrale : du stand de la Fête de la Cerise jusque dans la confection des confitures. Dans la pâtisserie Krakada près de l'espace d'évocation Ateka, une phrase sur le cartel de l'histoire de la cerise à Itxassou avait retenu notre attention : « *les cerises autochtones apparurent en bordure des sentiers d'Itxassou dès le XIIème siècle* ».

### *B- S'éloigner de la terre, de la nature par la cuisson : une histoire de confiture*

Auparavant, nous avons observé que si la confiture était présente depuis le début du XXème siècle dans les familles itsasuars, elle ne s'est partagée dans le collectif plus élargi que beaucoup plus tardivement, à partir des années 1990, par la vente en bord de route<sup>403</sup>, au cœur de la Fête de la Cerise lors du repas et sur un stand.

L'éloignement à la terre ressenti par certains producteurs, entre autres, lors de la Fête de la Cerise par la vente de cerises « d'ailleurs » a été réduit par l'arrivée du stand de confitures de cerises d'Itxassou par l'association Xapata. Pour autant, la confiture, par la cuisson de cerises fraîches, éloigne de la terre, de la nature et se rapproche de la culture. L'éloignement à la terre est graduel de la cerise fraîche aux différents produits dérivés ; si la confiture éloigne, la vodka aromatisée à la cerise peut avoir le risque de l'éloigner encore plus. Si certains producteurs de l'association Xapata sont dans ce projet de vente de leurs cerises à l'entreprise de spiritueux Bacardi ; ils sont aussi dans un mouvement de relance de la vente de cerises fraîches en circuit court, en bord de route.

Nous avons aussi discuté des recettes de confitures auprès de plusieurs producteurs, si la provenance des cerises doit être « autochtone », ils ont expliqué que les recettes variaient peu, les différences se portaient sur la quantité de sucre, l'ajout ou non de pectine ainsi que sur le temps de cuisson. Les producteurs de Xapata n'ont pas de recette commune mais une étiquette commune. Les recettes sont transmises par les mères, nous sommes, à nouveau, dans la saveur généalogique des cerises à Itxassou.

---

<sup>403</sup> Interview de Mme Mirentxu Elissalde, *op. cit.*

Nous pouvons rapprocher les différents pots de confitures de cerises repérés des objets-cerise composant le « petit patrimoine » dans le sens où ils semblent suivre le même mouvement : il semble que, plus on s'éloigne des racines du « cerisier généalogique » et plus la cerise devient une image-cerise. De même, au niveau du petit patrimoine, les producteurs possédaient plutôt des objets, des outils en lien avec la cueillette tandis que les autres témoins rencontrés avaient acheté ou avaient créé des objets à motif de cerises.

La place sur le « cerisier-généalogique » raconte aussi la composition du pot de confiture de cerises : l'autochtonie se cristallise à l'intérieur. Certains confituriers cuisent la cerise quand d'autres cuisent son image avec pour importance que la cerise continue de perdurer dans l'esprit des gens, à la fois dans une valeur mémorielle et dans une valeur plus touristique.

La confiture ayant la vertu de pérenniser la cerise, fruit très fragile et éphémère, le patrimoine-cerise circule et traverse plus facilement l'espace et le temps ; à l'instar des pots de confitures vendues par l'association Xapata lors de la Fête de la Cerise, distribués par la confrérie lors des chapitres en France ou à l'étranger et d'un pot de confiture « Jenofa » qui se retrouve sur une table au moment de déguster le fromage de brebis... Au creux de ces pots, il y a des cerises, des images de cerises et le vécu intime des confituriers avec leur etxe.

### **III- Autochtonie et allochtonie au cœur de la question de la marque territoriale Pays Basque**

La question de l'autochtonie rejoint celle de la marque territoriale Pays Basque. Si ces questions se retrouvent dans chaque pot de confiture de cerises « noires » ou d'Itxassou, seul un des groupes d'acteurs étudié, les producteurs, a pu participer au débat.

Les producteurs interviewés avaient été, dès les débuts, présents au travail de réflexion autour de cette marque territoriale et espéraient une protection de leurs produits. M. Emile Harispourou, pâtissier à Krakada, pensait que ce projet protégerait les cerises d'Itxassou, en effet, les touristes « *les prenant pour des escrocs* » car ils vendent leurs confitures plus chères que celles confectionnées sur Itxassou à partir de cerises noires

surgelées de Croatie. De même, lorsqu'il leur explique qu'il n'a plus de confitures à vendre, du fait d'une faible et aléatoire production, les touristes ne comprennent pas.

#### *A- Présentation du projet du Conseil de Développement du Pays Basque*

Ce Conseil, Lurraldea en basque, a été créé en juillet 1994. Il est constitué d'un ensemble d'acteurs socio-professionnels et associatifs en lien avec des membres du collège d'élus désignés par le Conseil des élus de Pays Basque ainsi que des membres du collège d'administration (services de l'Etat, Région, Département, Agglomération Côte basque-Adour et communes). Ce Conseil de Développement du Pays Basque a « *pour objet de contribuer au développement global, cohérent et harmonieux du Pays Basque, à l'aménagement de son territoire et la coopération transfrontalière* »<sup>404</sup>. En 2005, le Conseil des élus et le Conseil de développement du Pays Basque ont décidé de mobiliser l'ensemble des acteurs locaux afin de réactualiser le projet de territoire<sup>405</sup>. Le projet autour de la marque territoriale s'est élaboré en trois phases : la première, de 2008 à 2010 en lien avec le Conseil du Développement et le cabinet Qassiopé, la deuxième de 2010 à 2012, sous l'animation du Conseil Général des Pyrénées-Atlantiques et la troisième phase, en cours, avec l'aide de la CCI Bayonne-Pays Basque.

Le projet est expliqué sur le site Lurraldea :

*« L'enjeu du « marketing territorial » a été posé comme un axe majeur du projet de territoire Pays Basque 2020 et a fait l'objet d'une opération inscrite dans le Contrat territorial Pays Basque, financée par la Région Aquitaine et le Département des Pyrénées-Atlantiques. Depuis près de quatre années maintenant, trois phases de travail successives ont été conduites, mobilisant de nombreux acteurs publics et privés et de différents secteurs d'activité.*

*Depuis fin 2010, dans l'attente d'une organisation juridique dédiée, l'ensemble des acteurs ont souhaité piloter collectivement ce projet, en cohérence avec sa dimension multisectorielle et au croisement des intérêts publics et privés. Ainsi, une Maîtrise d'Ouvrage Partenariale (MOP) a été mise en place et rassemble :*

- *Six filières organisées : le tourisme (cluster Goazen), l'agroalimentaire (cluster Uztartu), les industries créatives (cluster Silographic), les métiers d'arts (chambre de métiers), la glisse (cluster Eurosima) et le bâtiment (cluster Eskal Eureka)*
- *Les trois chambres consulaires du territoire (CCI Bayonne Pays Basque, Chambre des métiers et de l'artisanat des Pyrénées-Atlantiques, Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques)*
- *Le Conseil régional d'Aquitaine et le Conseil général des Pyrénées-Atlantiques*

<sup>404</sup> <http://www.lurraldea.net>.

<sup>405</sup> Cendrine LAGOUEYTE, « Usage des motifs culturels dans la construction de l'imagerie touristique, Ongi Etorri-Bienvenue au Pays Basque », thèse soutenue le 26/02/2010, Bordeaux 2, p. 355.

- *Le Conseil de développement et le Conseil des élus du Pays Basque*
- *l'Institut culturel basque*
- *L'Office public de la langue basque*
- *les services de l'Etat*

*A ce jour, plus de 300 acteurs, publics et privés, ont participé aux différents travaux conduits durant ces quatre années ».*

## *B- La marque territoriale Pays Basque et l'association Xapata*

Au niveau du secteur de l'agroalimentaire, le débat central reposait sur le fait de donner la condition d'accès à la marque territoriale aux produits élaborés à partir d'une matière première locale ou aux entreprises basées au Pays Basque. Pendant plusieurs années, aucune décision n'avait été prise à ce sujet. Fin 2012, l'orientation a été ouverte pour les entreprises<sup>406</sup> : le collectif Kalitaldeak dont fait partie l'association Xapata s'est alors retiré du projet.

Le collectif Kalitaldeak est composé du syndicat ELB, EHLG, l'association BLE, la fédération Arrapitz, le syndicat de l'AOC Piment d'Espelette, l'association des producteurs fermiers du Pays Basque Idoki et l'association Xapata. Toutes ces structures membres ont expliqué regretter que *« la future marque ne parie pas pour l'avenir du Pays Basque et qu'elle ne garantit pas suffisamment le lien au territoire et la qualité des produits qui l'endosseront »*<sup>407</sup>. La marque territoriale a été un sujet souvent évoqué lors de nos interviews, nous avons pu en discuter avec les producteurs adhérents à l'association Xapata ainsi qu'avec M. André Darraïdou. Mme Maryse Cachenaout nous a confié un texte qu'elle avait écrit, en mars dernier, dans le journal Enbata, hebdomadaire abertzale<sup>408</sup>, elle y explique l'importance de *« renforcer l'approvisionnement local en matière première agricole des entreprises, la relocalisation de l'économie étant bénéfique aussi bien pour le producteur, le transformateur que le consommateur »*.

Le délicat débat autour de la marque territoriale relate les regards très différents que portent les acteurs sur leur territoire, ce qu'ils souhaitent en faire ; mais cette marque territoriale ne recouvre pas que la dimension du territoire mais aussi celles du terroir et de la

<sup>406</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaout, *op. cit.*

<sup>407</sup> « Quand l'origine de la marque territoriale Pays Basque n'est pas basque », 13/12/2013, <http://www.eitb.com>.

<sup>408</sup> Journal fondé en 1960 par Jakez Abeberry, signataire de la Charte d'Ixassou le 15 avril 1963, celle-ci posait les bases du mouvement souverainiste abertzale au Pays Basque nord.

terre et de ce fait, de l'etxe. Ce débat vient fortement interroger le sentiment identitaire et peut l'abimer.

La marque territoriale Pays Basque « *a complexifié des choses complexes* »<sup>409</sup> dans le sens où cela a ouvert à des questionnements pouvant porter atteinte aux identités individuelles comme aux identités collectives, du vécu intime à son etxe aux revendications d'entité autonome du Pays Basque. Il est question ici d'autochtonie et d'allochtonie, entre lien à la terre et appartenance au groupe, avec les conséquences inhérentes à ces notions : « *c'est un peu, je suis plus basque que toi* »<sup>410</sup>.

---

<sup>409</sup> Entretien avec Mme Elise Momas, *op. cit.*

<sup>410</sup> Interview de Mme Maryse Cachenaout, *op. cit.*

## CONCLUSION

Dans ce mémoire, nous avons essayé d'analyser les dissensions présentes autour de la patrimonialisation de la cerise : l'exemple de l'existence de deux fêtes à Itxassou autour de la cerise, à une semaine d'intervalle, étant symptomatique.

La question de la légitimité est apparue au travers des différentes formes de patrimonialisation créées par les trois groupes d'acteurs repérés : l'association de producteurs Xapata, l'association Itsasuarrak et la Confrérie de la Cerise. Cette question de la légitimité à patrimonialiser appelle celle de l'autochtonie.

Si la patrimonialisation de la cerise s'inscrit dans les dimensions du territoire, du terroir et de la terre, nous avons choisi de nous arrêter sur la dimension « terre ». Au fur et à mesure de notre enquête de terrain, entre interviews et observations participantes, nous avons tenté de faire « parler » la terre itsasuar, cette terre reliée au modèle de l'Etxe. Notre hypothèse centrale étant que les diverses formes de patrimonialisation correspondraient aux liens que les acteurs vivent avec leur etxe, à la place qu'ils occupent sur le « cerisier généalogique ».

De prime abord, nous avons dessiné les contours de notre étude autour du village d'Itxassou, entre paysage, cerisier, cerise et confiture. Nous avons aussi regardé leur inscription dans les vécus intimes, familiaux et villageois. De plus, nous avons explicité plusieurs notions capitales gravitant autour du patrimoine et de la patrimonialisation ; tandis que dans la 3<sup>ème</sup> partie, nous avons creusé ce modèle de l'Etxe et de son « mythe » fondateur.

La cerise est repérée comme patrimoine autochtone au village d'Itxassou. Lors de nos rencontres, nous avons pu relever la charge émotionnelle autour de ce fruit. Les cerisiers racontent l'histoire des Itsasuars depuis plus d'un siècle voire au-delà. La rusticité et la longévité de ces arbres font qu'ils suivent les parcours de vie des habitants du village. L'étude du piment, plante annuelle, n'aurait pas amené les mêmes éléments quant à l'attachement à la terre et à l'etxe. Le métissage apporté par de nouvelles variétés, de nouveaux porte-greffes, de nouvelles formes de plantation vient aussi exprimer les relations des exploitants agricoles à l'etxe et de ce fait au patrimoine.

Par ailleurs, nous avons approché plusieurs dimensions patrimoniales, entre patrimoine familial et basculement vers le patrimoine culturel, la dimension familiale étant

également à relier aux particularités inhérentes au modèle de l'Etxe. En effet, nous avons souligné qu'il ne s'agissait pas tant du patrimoine d'une personne mais de celui d'une maison. L'Etxe « dit » à ses habitants ce qu'ils doivent transmettre. Les habitants des etxe sont des transmetteurs de patrimoine mais ne le possèdent pas, ils sont de passage. Nous n'avons étudié ici que les mouvements patrimoniaux de certains producteurs ; d'autres agriculteurs produisent des cerises mais ils n'appartiennent pas à l'association Xapata : comment transmettent-ils ce patrimoine ? Quels sont leurs liens à l'etxe ? Quelles revendications identitaires existe-il derrière les mouvements patrimoniaux de l'association Xapata ? Revendication et reconnaissance de l'identité individuelle et de l'identité collective ? Revendication d'une etxe par rapport à une autre ?...

L'Etxe semblerait à la fois patrimonialiser, c'est-à-dire opérer une sélection entre divers objets et à la fois donner la voie de patrimonialisation à suivre. Ce ne seraient pas les acteurs eux-mêmes qui patrimonialisent mais les maisons auxquelles ils appartiennent ou auxquelles ils ont appartenu. Nous avons pu observer et analyser les différentes formes de patrimonialisation autour de la cerise par les trois groupes d'acteurs en fonction de leurs liens à l'etxe. Tout ce qui est en rapport avec la maison est à prendre en compte : etxe sur Itxassou ou plus proche d'un autre village, situation dans tel quartier, maison avec exploitation agricole ou non, petite ou grand exploitation, maison ancienne ou récente, construite ou non sur la terre de l'etxe... Ces divers éléments donnent une « hiérarchie » dans la légitimité à patrimonialiser.

En outre, nous avons vu que les différentes formes de patrimonialisation se construisaient en réponse à d'autres créations patrimoniales, il semble exister une « escalade » : un acte patrimonial posé remettant en question une ou des formes patrimoniales, d'autres « stratégies » étant alors mises en mouvement. Il s'agit pour chaque groupe d'acteurs représentatifs d'un lien à l'etxe de trouver sa place ou de reprendre sa place autour du patrimoine-cerise et de ce fait, dans sa famille et son village. Nous sommes au cœur de questions identitaires à la fois de l'ordre de l'intime, du familial et du villageois et de leurs interactions. Il était intéressant de convoquer le concept d'autochtonie dans son acception première ainsi que dans son acception autour des mouvements d'entrée, de maintien et de sortie d'un groupe. Autour de la patrimonialisation de la cerise à Itxassou, ce concept est légitimé par le « mythe » fondateur de l'Etxe.

Lors de notre enquête de terrain, nous avons rencontré de nombreux témoins attristés par les dissensions, espérant que les choses s'arrangent, nous expliquant aussi être dans une grande incompréhension. Par ailleurs, un consensus devra être trouvé afin de

mener à bien la démarche de mise en AOC/AOP de la cerise d'Itxassou<sup>411</sup>. Il serait important de poursuivre cette analyse tant du côté de la terre, du terroir et du territoire. La compréhension des divers enjeux pourraient permettre un apaisement.

Pour la réalisation de ce mémoire, nous avons été mis en difficulté par la forte charge émotionnelle véhiculée par les différents acteurs, tiraillés dans leur histoire intime, familiale et villageoise ; ces tiraillements ont parfois rejoint les nôtres... « Notre » terrain a pu aussi nous « happer », à certains moments pour ces diverses raisons.

De plus, si notre réflexion s'est enrichie de recherches d'auteurs au-delà du Pays Basque ; nous avons ressenti parfois cette culture comme « militante » cela a pu nous laisser une empreinte. Nous avons quelquefois manqué de recul, au niveau de nos lectures comme de nos enquêtes de terrain, le travail réflexif étant pourtant si primordial.

C'est au travers de ce prisme, composé d'affects de nos témoins et des nôtres, de la prégnance du modèle de l'etxe dans les discours écrits et oraux que nous avons étudié la question de la légitimité à patrimonialiser la cerise à Itxassou. Pour autant, comme nous l'avons vu, le modèle de la Maison n'est pas particulier au Pays Basque, il s'appelle Ostau sur d'autres territoires pyrénéens.

D'autres prismes auraient pu être utilisés. Dans les premiers temps de notre travail, nous pensions partir des vécus intimes des Itsasuars de par notre formation initiale en ergothérapie et notre expérience professionnelle, mais la plupart des témoins se racontaient plus en terme de maison. Nous avons dû chercher un autre angle de travail. Cependant, nous avons rencontré quelques témoins, semblant avoir des liens plus éloignés ou en tout cas, se le permettant, avec leur etxe. Nous avons pu ainsi observer des mouvements plus émancipés, plus personnels de certains témoins par rapport à leur etxe dans leurs paroles et leur créativité, entre autres.

Nous aurions pu aussi lire ces dissensions patrimoniales par le prisme du territoire, en partant de la marque territoriale Pays Basque ou de la démarche en AOC/AOP.

Ce travail d'études et de recherches de Master 2<sup>ème</sup> année n'est qu'une esquisse. Il reste beaucoup d'autres cerises à goûter à Itxassou afin d'approcher toute la palette de leurs saveurs.

---

<sup>411</sup> Interview de Xan Estevecorena, *op. cit.*

## BIBLIOGRAPHIE

### OUVRAGES ET ARTICLES GENERAUX

#### La méthodologie en anthropologie

- AUGÉ Marc, *La vie en double, Ethnologie, voyage, écriture*, Paris, Editions Payot et Rivages, 2011, 268p.
- BÉNSA Alban, *Après Lévi-Strauss, pour une anthropologie à taille humaine*, Paris, Editions Textuel, 2010, 126p.
- CÉFAI Daniel (Sous la direction de), *L'engagement ethnographique*, Paris, Editions EHESS, 2010, 637p.
- GHASARIAN Christian (Sous la direction de), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive, nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, Paris, Armand Colin, 2002, 248p.

#### Bien commun, patrimoine et patrimonialisation

- AMBROSI Alain, « Le bien commun est sur toutes les lèvres », <http://www.cahiersdusocialisme.org>, mis en ligne le 22/04/2012.
- AMOUGOU Emmanuel, *La question patrimoniale : de la « patrimonialisation » à l'examen de situations concrètes*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- AUDRERIE Dominique, *Petit vocabulaire du Patrimoine culturel et naturel*, Editions Confluences, 2003, 68p.
- BOIDIN Bruno, HIEZ David et ROUSSEAU Sandrine, « Biens communs, biens publics mondiaux et propriété. Introduction au dossier », <http://www.developpementdurable.revues.org>.
- DAVALLON Jean, « Comment se fabrique le patrimoine ?, *Sciences Humaines*, Hors-série n°36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? ».

- DAVALLON Jean, *Le don du patrimoine, une approche communicationnelle de la patrimonialisation*, Paris, Editions Lavoisier, 2006, 222p.
- JEUDY Henri-Pierre, « Patrimonialisation et crise des identités », <http://www.crdp.ac-paris.fr>.

### Patrimonialisation, terroir et territoire

- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in POULOT D., *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998.
- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Les produits du terroir : un regard ethnologique », <http://www.ruralinfos.org>.
- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits du terroir », *Vives les campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. Autrement*, n°194, mai 2000.
- DELFOSSE Claire, « La patrimonialisation des produits dits du terroir, quand le « rural » rencontre « l'urbain » ? », *Anthropology of food*, août 2011, <http://www.aof.revues.org>.
- DI MEO Guy, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires » in colloque « Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser », Poitiers-Châtelleraut, 2007.
- FAURE Muriel, « Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de la patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord », Thèse de doctorat, Université Lyon II, 2000, 409p.
- GILLET Philippe, « Terroirs et produits du terroir », <http://www.ifrac.com>.
- PECQUEUR Bernard, « Manifeste pour une économie qui revitalise le territoire », 2010, <http://www.cerdd.org>.
- VERNIERES Michel, « Patrimoine, patrimonialisation, développement local : un essai de synthèse pluridisciplinaire », <http://www.gemdev.org>.
- VESCHAMBRE Vincent, « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace », <http://www.cafe-geo.net>.
- VESCHAMBRE Vincent, compte-rendu de la table ronde autour des Conflits patrimoniaux et environnementaux », 8/11/1999, in colloque « Regards croisés dans le Monde à la fin du XXème siècle », Paris, Sorbonne.

### Patrimoine et intimité

- DASSIE Véronique, *Objets d'affection, une ethnologie de l'intime*, CTHS, 2010, 367p.
- FOURNIER Laurent-Sébastien (Sous la direction de), *Le « petit » patrimoine des Européens : objets et valeurs du quotidien*, Ethnologie de l'Europe, Paris, L'Harmattan, 2008, 300p.

### Sensorialité

- LE BRETON David, *La saveur du monde, une anthropologie des sens*, Editions Métalé, 2006, 456p.

### Les cerises et les cerisiers

- GUIGNOUX Emmanuel, JACOBSON Antoine et aln, *L'ABCdaire des fruits*, Paris, Flammarion, 1997, 119p.
- LETERME Evelyne, *Les fruits retrouvés, Histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*, Editions du Rouergue, 1995.
- PELT Jean-Marie, *Des fruits*, Paris, Fayard, 1994, 283p.
- ROUSSEAU Louis-Paul, *Le cerisier, culture, taille, variété, la culture familiale*, Paris, Editions Rustica, 1996, 96p.
- TORDJMAN Nathalie, *Le cerisier et le merisier*, Paris, Actes Sud, 1999, 93p.
- Catalogue de la pépinière des arbres fruitiers, Conservatoire végétal d'Aquitaine, saison 2010-2011.

### Le paysage

- BRUNON Hervé (Sous la direction de), *Le jardin, notre double, sagesse et déraison*, Paris, collection Mutation, *Autrement*, n°184, mars 1999, 295p.

- MANOLA Théa, « Conditions et apports du paysage multisensoriel, pour une approche sensible de l'urbain », thèse, Université de Paris-Est, avril 2012, <http://www.tel.archives-ouvertes.fr>.

### Fêtes et rituels

- FELLOUS Michèle, « Nouveaux rites de passage dans les sociétés modernes avancées », <http://www.cnrs.fr>.
- FOURNIER Laurent-Sébastien, *La fête en héritage : enjeux patrimoniaux de la sociabilité provençale*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 2005, 182p.
- NICOLAS Jérôme, « Le carnaval : un imaginaire politique », thèse en sociologie et anthropologie, Université Lyon II, soutenue le 26/06/2006.
- SOUTY Jérôme, « A la recherche de nouveaux rites, rites de passage et modernité avancée », <http://www.scienceshumaines.com>.

### Confréries

- AIME Magali et OUTIN Edmond, *La France conviviale, Guide des confréries gastronomiques et sociétés gourmandes*, Paris, Editions Dervy, 2010.
- SEGALEN Martine, *Les confréries dans la France contemporaine*, Paris, Flammarion, 1975.
- Chevaliers d'Aquitania, collection Chevaliers des Confréries, Editions Terre et Voix, 2008.

### Catholicisme social

- BAILLY-ALEMU Claire, « La Jeunesse agricole catholique dans le milieu rural jurassien des années 1930 aux années 1960. Prosopographie des militants et des aumôniers du mouvement JAC », thèse pour le doctorat d'histoire, <http://www.lerserec.org>.

- BAUDOIN Roger, collège des Bernardins, « Panorama historique, doctrine sociale de l'Eglise catholique », CERAS, <http://www.doctrine-sociale-catholique.fr>.
- DUFOUR Annie, « Les enjeux de l'enseignement de la sociologie dans une école d'ingénieurs, analyse du curriculum de l'Institut supérieur en Agriculture, Rhône-Alpes, de 1968 à 1994 », Université Lyon II, 19/05/1998.
- LAFITTE Serge, « Le christianisme social », Le Monde des Religions, 1/09/2004, <http://www.lemondedesreligions.fr>.

### La famille souche et le système à maisons dans les Pyrénées

- ASSIER-ANDRIEU Louis, « Le Play et la famille-souche des Pyrénées : politique, juridisme et science sociale », *Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, 1994, vol.39, n°3, p.495-512, <http://www.persee.fr>.
- BOURDIEU Pierre, *Le bal des célibataires : crise de la société paysanne en Béarn*, Paris, Le Seuil, 2002, 266p.
- DEROUET Bernard, Comptes rendus, « L'héritier de la maison. Géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, année 1996, volume 51, n°6, <http://www.persee.fr>.
- PINCON-CHARLOT Monique, « Le Play Frédéric, Cheysson Emile, Bayard, Butel Fernand. Les Melouga. Une famille pyrénéenne au XIXème siècle », *Revue française de sociologie*, 1996, 37-1, p.151-154, <http://www.persee.fr>.
- ZINK Anne, *L'héritier de la maison, Géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime*, Paris, Editions EHESS, 1993, 542p.

## OUVRAGES ET ARTICLES SPECIALISES

### Culture basque

- DALBRET Mikel, DUVERT Mikel et aln, *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*, Urrugne, Editions Pimientos, avril 2001, 178p.
- LABAT Claude, *Libre parcours dans la mythologie basque, avant qu'elle ne soit enfermée dans un parc d'attractions*, Donostia-Bayonne, Lauburu, Elkar, 2012, 345p.
- LAGOUEYTE Cendrine, « Usage des motifs culturels dans la construction de l'imagerie touristique, Ongi Etorri-Bienvenue au Pays Basque », Université Bordeaux II, thèse soutenue le 26/02/2010.

### Agriculture au Pays Basque

- ITCAINA Xabier, « La représentation agricole en débat. Le cas du Pays Basque français », *Economie rurale* [En ligne], 312| Juillet-août 2009, mis en ligne le 5 juillet 2011, consulté le 18/03/2013, <http://www.economierurale.revues.org|838>.
- MURAT Laure, « Présentation de l'activité agricole et pastorale des communes de Bidarray et d'Ixassou, décembre 2007, <http://www.gis-id.64.fr>.

### L'Etxe

- AGUERRE Christian, *Maison basque*, Atlantica, 2003, 100p.
- DUVERT Mikel, « Dans quel contexte prend place la maison traditionnelle ? », *Actes des interventions des Journées du patrimoine*, Irissari, 1994, <http://www.eke.org>.
- ETCHEVERRY-AINCHART Jon, « Patrimoine : transmission et conservation », in *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*.
- LAFOURCADE Maïté, « Assemblées, une démocratie directe », in *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*.
- LAFOURCADE Maïté, *La pratique actuelle du Droit Coutumier en Pays Basque*, Donostia, Euskolkaskuntza, 1998.
- LAUBURU, association, *Etxea ou la maison basque*, Les Cahiers de la Culture Basque, 1980, 169p.

- LEKUMBERRY Terexa, « Famille, le mythe et les réalités », in *Dictionnaire thématique de culture et civilisation basques*.

#### Fêtes et rituels

- DICHARRY Eric, « Pour une anthropologie de la fête au Pays Basque », conférence donnée à la librairie Elkar à Bayonne le 23/07/2011, <http://www.euskonews.com>.
- ITCAINA Xabier, « La Fête-Dieu face à ses interprétations en Pays Basque Nord », <http://www.euskonews.com>.

#### Autour du village d'Ixassou

- ITCAINA Xabier, « Le gouvernement local dans une commune basque sous le Second Empire. Présentation du manuscrit Berrouet », *Lapurdum*, 2006, n°11, p.203-240, <http://www.lapurdum.revues.org>.
- ITCAINA Xabier, « Temporalités rituelles et changement social. La circulation du sens dans le calendrier festif d'un village basque », *Biblid* (1137-439 X (2004), 26 ; 315-336), <http://www.euskomedia.org>.
- ROUSSEAU Monique et Francis, *Ixassou. Promenades*, Biarritz, Atlantica, 1<sup>ère</sup> édition 1982, réédition 2000, 212p.

#### La cerise à Ixassou

- HALTY François, avec la collaboration de Michel Hirribarren et de Michel Ithurburua, « La cerise d'Ixassou, hier, aujourd'hui... et demain ?, Syndicat Intercommunal Nive-Nivelle, août 1983.
- « Pour une démarche concertée de développement local », Mission pour la Revitalisation Economique et l'Emploi en Pays Basque, programme 1994-1998.
- KPMG FIDORGA Sud-Ouest- Paul CAPEL, « GIE Cerise d'Ixassou, Relance et développement de la filière », mai 1995.

## SOURCES ARCHIVISTIQUES

- Chroniques d'itxassou des 7/07/1907 et 11/06/1926, hebdomadaire Eskualduna (1887-1944).

## SOURCES INTERNET

- <http://www.adcs.cnrs.fr>
- <http://www.agriculture.gouv.fr>
- <http://www.arozteguy.com>
- <http://www.ateka.eu>
- <http://www.atoutfruit.fr>
- <http://www.cerise-itxassou.com>
- <http://www.confitures-jenofa.com>
- <http://www.confrerie-cerise-itxassou.fr>
- <http://www.conseil-general.com>
- <http://www.ehlgbai.org>
- <http://www.eke.og>
- <http://www.errobikofestibala.fr>
- <http://www.france-confreries.com>
- <http://www.hemeroketa.com>
- <http://www.itxassou.fr>
- <http://www.lauburu.fr>
- <http://www.lurraldea.net>
- <http://www.radiokultura.com>
- <http://www.whc.unesco.org>

## SOURCES AUDIO-VISUELLES

- Recueil des témoignages d'Itxassou/Itsasuarrenorroitzapenetanbarna, réalisé sous la conduite de Xabier Itçaina et filmé par Aldudarrakbideo.
- Chansons de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou, CD Hats Berri.
- Corpus de photographies anciennes gracieusement prêtées par M. Gilbert Etcheverry.

## NOTES DE TERRAIN COLLECTEES

Entretiens auprès d'Itsasuars :

- M. Jean Aguerre, entrepreneur retraité et ancien président de l'association Itsasuarrak, 15/03/2013.  
Marie, épouse de Gilbert et mère de Colette, 27/04/2013.
- Mme Jenofa Eyheramounho, transformatrice de cerises, confitures « Jenofa », 17/05/2013.
- M. Paul Harispourou, ancien salarié d'une fromagerie, fondateur de la Fête de la Cerise, 27/04/2013.
- Mme Geneviève Salaberry, ancienne propriétaire de l'hôtel-restaurant du Chêne, 26/04/2013.

Autres entretiens :

- M. Xabier Itçaina, docteur en sciences politiques, originaire d'Itxassou, 15/06/2013.
- Mme Cendrine Lagoueyte, ethnologue, 21/12/2012.
- Mme Terexa Lekumberry, ethnologue à l'Institut Culturel Basque, 26/04/2013.
- Mme Elise Momas, ingénieur à EHLG, 9/02/2013.
- M. Olivier Ribeton, conservateur au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne, 14/03/2013.

Notes collectées, prise de photos et vidéos lors de la Fête de la Confrérie de la Cerise (26/05/2013), de la Fête de la Cerise (2/06/2013) et de l'Octave de la Fête-Dieu (9/06/2013). Par ailleurs, balades dans les quartiers du village à divers moments du cycle de la cerise, visites de l'espace d'évocation Ateka, du verger-conservatoire et du verger de Mr Estevecorena.

### CORRESPONDANCES

- Correspondance par courriels avec M. Xabier Itçaina, décembre 2012-août 2013.
- Entretien téléphonique et par courriels avec M. David Olaizola, mai/juin 2013.
- Entretien téléphonique avec Sœur Andrée, 2/08/2013.

### SOURCES ORALES

- Interview de Mme Marie-Françoise Regeat, productrice de cerises, association Xapata et ancienne membre de l'association Itsasuarrak, 26/04/2013, (cf. Fichier n°1 du DVD).
- Interview de M. Gilbert Etcheverry, menuisier à la retraite et conseiller municipal à Itxassou, bénévole à la Fête de la Cerise, 9/02/2013. Interview avec M. Jean Harispourou, producteur de cerises et de piment, maison Fagaldea. (cf. Fichier n°2 du DVD).
- Interview de M. Emile Harispourou, pâtisssier à Krakada et producteur de cerises, 4/01/2013, (cf. Fichier n°3 du DVD).
- Interview de Mme Mirentxu Elissalde, productrice de cerises association Xapata, créatrice de confitures de cerises et bénévole à la Fête de la Cerise, 11/03/2013, (cf. Fichier n°4 du DVD).
- Interview de Mme Eliane Jaureguiberry, secrétaire de mairie à Itxassou, 8/02/2013, (cf. Fichier n°5 du DVD).
- Interview de M. l'Abbé Joachim Jaurégui, prêtre de la paroisse St Michel Garicoïts du Labourd, 12/03/2013, (cf. Fichier n°6 du DVD).
- Interview de Mme Denise Harispourou-Cazenave, productrice de cerises, association Xapata, 15/03/2013, (cf. Fichier n°7 DVD).

- Interview de M. Joseph Olaizola, originaire d'Espelette et facteur à Itxassou, retraité, membre de la Confrérie de la Cerise et de Mme Josette Olaizola, 27/04/2013, (cf. Fichier n°10 DVD).
- Interview de M. Jean-Paul Bonnet (avec M. Paul-Antoine Olaizola et M. Jean Olaizola), ancien restaurateur, ancien membre de la clique dans l'association Itsasuarrak et membre de la Confrérie de la Cerise, 21/12/2013, (cf. Fichier n°11 du DVD).
- Interview de Mme Maryse Cachenaud et M. Xan Estevecorena, producteurs de cerises et adhérents à l'association Xapata, 12/03/2013.
- Interview de M. Michel Darraïdou, grand-maître de la Confrérie du Piment d'Espelette, 9/11/2012.
- Interview de M. André Darraïdou, ancien restaurateur à « Euskadi » et ancien maire d'Espelette, 8/02/2013.

## **ANNEXES**

## ANNEXE 1

DVD Interviews, chansons et vidéos

## ANNEXE 2

Trame du questionnaire utilisé lors des interviews

Ce questionnaire a été élaboré autour de 3 grandes thématiques : l'histoire de vie, la vie professionnelle, l'objet-patrimoine-cerise. Nous avons interviewé une vingtaine d'Itsasuars, entrevues enregistrées ou non, entretiens téléphoniques, correspondances par courriels ; nous avons mené des entretiens semi-directifs, auprès de producteurs de cerises de l'association Xapata, de membres de l'association Itsasuarrak, de membres de la Confrérie de la Cerise ou d'autres villageois. Nous avons dû revoir notre questionnaire au fur et à mesure des observations du terrain, toujours ce mouvement de va-et-vient entre des pré-supposés et la réalité perçue du terrain, importance des remises en question et des réajustements. Nous avons ainsi précisé la notion d'etxe.

Voici le questionnaire élaboré pour les interviews, celles-ci ont été réalisées de novembre 2012 à août 2013.

#### Histoire de vie

- Identité : date et lieu de naissance, place dans la fratrie
- Moments marquants de l'enfance et de l'adolescence en famille, dans le réseau amical, dans le village d'Itxassou ?
- Les liens avec l'etxe natale, les relations intra-familiales
- Activités sportives et culturelles
- Engagement associatif
- Participation aux fêtes itsasuars

#### La vie professionnelle

- Origines du choix du métier
- Formation suivie
- Cursus professionnel
- Installation et liens avec l'etxe familiale

### L'objet et le patrimoine-cerise

- Est-ce un patrimoine ?
- Comment ont-ils reçu ce patrimoine-cerise? Souvenirs d'enfance en lien avec le paysage, le cerisier, la cerise et la confiture de cerises.
- Comment le portent-ils ? Possèdent-ils des objets autour de la cerise ? Achat et lieu (boutiques, vide-greniers...)? Création et matériaux employés?
- Comment le transmettent-ils ? Font-ils partie d'une association, laquelle ? Contexte de l'adhésion à l'association ? Quelle forme de patrimonialisation ? Comment font-ils circuler le patrimoine en eux, en famille, dans le cercle intime et plus élargi ?

### ANNEXE 3

Cartel sur l'histoire de la cerise à Itxassou, pâtisserie Krakada.

## Depuis quand la cerise à Ixassou ? Noiz danik gorezia Ixassou ?

Les cerises autochtones apparurent en bordure des sentiers d'Ixassou dès le 12<sup>ème</sup> siècle. Au 20<sup>ème</sup> siècle, elles alimentaient les foyers de Cambo à Bayonne, avec une production moyenne de 300 tonnes par an.



L'origine de la culture de la cerise d'Ixassou reste lointaine. Saint fructueux (protecteur séculaire de nos vergers), veille sur le village et témoigne de l'ancienneté de la culture de la cerise à Ixassou.

A l'époque, elle représentait une manne financière certaine pour les familles nombreuses.

Les chargements de cerises étaient acheminés à bon port sur des traîneaux appelés « lerak », jusqu'au marché du Pas de Roland.



pelo



xapata



beltra

Aujourd'hui, la cerise est toujours produite à Ixassou, à peu près 20 tonnes par an selon les années.

Dans notre atelier à Krakada, nous transformons notre production et celle des villageois en respectant la tradition, dans nos chaudrons en cuivre.

C'est d'ailleurs dans ce lieu que vous pouvez assister aux mois de mai et juin, à la fabrication de nos confitures de cerises... d'Ixassou.



*Arrebatu! Marrazteko gortezagatik, beldibeldi arretzagatik, oinarriarekin gortezko beltza dugu, beldibeldi eta laganduz.*

*Non den arretzagatik, arretza beldibeldi eta beldibeldi beldibeldi beldi beldi, gortezko beltza eta gortezko arretza, arretza beldi eta gortezko beldi arretza.*

*Beldi beldi, arretza beldi, gortezko beldi beldi beldi beldi beldi, beldi beldi, gortezko beldi beldi beldi beldi beldi.*

Crakada s.a.r.l. - Place du Fronton - "Atoka" - 64250 Ixassou  
Tél. 05 59 29 21 74 - email : gortezkoixassou@crakada.com



#### ANNEXE 4

Chroniques d'Ixassou des 7/07/1907 et 11/06/1911, traduites de l'euskara par une salariée de EHLG, hebdomadaire Eskualduna, <http://www.hemeroketa.com>.

Eskuakluna - 1907 / 07 / 07

« Aux agriculteurs » Les cerises

Depuis quelques semaines des charrettes et wagons remplis de paniers de cerises partent du Pays basque vers les villes : cerises rouges, cerises noires, que c'est bon ! Demandez à vos enfants, à vos filles. Il y a déjà plus d'un mois qu'ils en mangent ; à moitié rouges, à peine mûres et déjà ils sont prêts à les cueillir... *Gainerat igan eta zango-besoak luzatuak alde orotarat, nondik zenbeil bilduko zuten, onthuenetarik ; bil arau paporat edo altzorat, gehiago ahorat.*

N'avez-vous pas remarqué comme leurs joues deviennent alors blanches et vertes ( ??? ). Il n'y a pas de meilleur purifiant que la cerise ; très bon pour les jeunes ( ??? )

Le travail des foins et le (sarclage du maïs) travail aux champs auront vite fait de rougir leurs joues. S'il y a bien un fruit de saison c'est la cerise. La faux sous le bras, la pioche à la main, vous vous sentez fatigués, assoiffés ? L'eau de la source vous rafraîchit la gorge, vous calmez la soif, vous calmez les nerfs. Qui se hasarderait à aller acheter un peu de vin en ces temps ? Vous perdriez la valeur d'un quintal d'herbe dans 3 litres de vin. Allez sur le cerisier de (*landa spuruko gerez! ondoaren gainerat*) ... vous y trouverez de quoi étancher votre soif. Rassasiez-vous de cerises sans aucune crainte.

Mais ayez pitié de ce pauvre arbre ! Celui-ci vous offre des fruits en abondance ; et vous, qui lui faites-vous ? Vous le taillez, vous lui coupez les bouts de branches ; en un mot vous le dépouillez... comme si vous coupiez les tétines d'une vache.

Ce que c'est que la paresse ! Pauvre arbre, il lui aura fallu 1 an voir 2 pour que ses modestes branches et ses quelques fruits puissent se renouveler et vous, vous gâchez tout son travail, vous le cassez, cric, crac... Vous enlevez le meilleur de l'année à venir et taillez mal les quelques branches restantes, avec le risque de le sécher. Les cueilleurs de cerise du Pays Basque, sauf peut être ceux d'Ixassou mériteraient d'être convoqués au tribunal et condamnés à rester 2 ans sous le cerisier, les mains ligotées, sans qu'on leur donne un fruit à manger, pendant que les autres se moquent en se goinfrant.

Le travail est plus long quand il faut cueillir la cerise fruit par fruit que par branche (*geroaz achola duenak eginen du lan, arbola fundituko baino lehen*).

Ne cassez les branches qui sont à votre portée. Ne coupez que celles qui poussent vers le haut, qui iraient trop haut, laissez les branches prendre de l'ampleur : vous aurez ainsi plus de fruits et la cueillette sera plus facile. Les fruits qui sont trop hauts sont pour les oiseaux, à moins que l'arbre qui monte très haut ne devienne stérile et ne serve plus qu'à faire de l'ombre.

Ayant remarqué cela quelques paysans ont déjà commencé à tailler les branches du haut. Les voisins se moquaient d'eux : vous êtes fous ? Maintenant, ayant observé les résultats, tous admettent que le travail a été facilité et l'arbre rafraîchit ; en le gardant ainsi, bas, et en le laissant s'étendre sur les côtés. Prenez exemple, même si c'est trop tard pour cette année, au moins pour plus tard.

La cerise a bien donné cette année. A Ixassou, Espelette, Larressore, la cerise rouge a rapporté 1 « sos » à 1 sos et demi » la livre, et la cerise noire 2 « sos ».

Tontez-en ramasser plus que ce qu'il est possible ( ??? ). Celui que le vent peut en donner chez lui. Que celui qui n'a pas de travail chez lui se dépêche ; il pourra en manger gratuitement et avoir un peu de travail.

Faites des « conserves » avec l'invenu. Enlevez le noyau, faites cuire (chair, peau et jus), sucrez. Combien de sucre ? Pour 3 livres de cerises, il faut 1 livre de sucre. Cuisez à feu doux 4 à 5 heures, en remuant de temps en temps. Mettre en pot, bien recouvrir, plus grand est le pot, mieux c'est ( ??? ). Une confiture de cerise est très prisée par les enfants, tartinée sur une tranche de pain. ...

Eskualduna - 1926 / 06 / 11

Itsasu

Les cerises devraient donner une bonne production si cette semaine se termine aussi bien qu'elle a commencé. Ces derniers 15 ans les acheteurs se bousculent ...

« Camboxoka » a cueilli un peu plus de 6 quintaux ; c'était un lundi ! « Firmin » 6 quintaux aussi, et pour « Chaitotcheberria » si vous voulez le savoir, demandez-lui ! Les jolis sous sont restés à Itsasu. ( ??? )

Il y a eu quelques os cassés aussi. « Ana Zabala » est tombée des étagères (marches ?) et s'est cassé les 2 poignets et un os du bras ; mais sa langue est restée libre. « que oui ! ».

## ANNEXE 5

Extrait du compte-rendu de la réunion publique du 15/12/1993, mairie d'Ixassou.

## ITXASSOU : PROJET "CERISE"

RÉUNION DU 15.12.1993 - 18 H - MAIRIE D'ITXASSOU

### INTERVENANTS

- Mme Isabelle JUNIQUE
- M. Pierre-Marie NOUSBAUM
- M. Paul CAPEL
- M. Gabriel DURRUTY
- M. Jean-Marc LASSERRE

### MUNICIPALITÉ

- M. Pierre IHAROUR, Maire
- M. Michel CACHENAUT, Adjoint
- M. Jean-Baptiste BIDEGARAY
- M. Jean-Paul BONNET
- Mme Anne-Marie ELISSALDE
- M. Roger GAMOY
- Mme Pauline LARRE, conseillers municipaux

### PUBLIC

- M. Jean AGUERRE, organisateur "Fête de la Cerise" - ITXASSOU
- M. Ander BARRENECHE - ASCAIN
- Melle Mirentxu ELISSALDE - ITXASSOU
- M. ELME - BIARRITZ
- Mme Maité IBAR - ITXASSOU
- Mme Bernadette LASCANO - ITXASSOU
- M. Michel LASTIRI - ITXASSOU
- M. Philippe OXOTEGUY - ITXASSOU
- Mme Marie-Françoise REGÉRAT - ITXASSOU
- M. Alfred SOUBELET - ITXASSOU

### ITXASSOU : RELANCE DE LA CERISE

Compte rendu de la réunion du 15 Décembre 1993 - 18 H - en Mairie d'ITXASSOU

Réunion présidée par M. Pierre IHAROUR, Maire d'ITXASSOU, Mme Isabelle JUNIQUE et M. Pierre-Marie NOUSBAUM, chargés de mission auprès de Mme Michèle ALLIOT-MARIE.

Cette réunion publique, à laquelle assistaient environ quinze producteurs, avait pour but de réunir les personnes intéressées par l'idée d'une relance de la cerise à ITXASSOU et à qui il convenait de présenter le projet tout en les invitant à un débat d'idées.

L'animateur du débat était M. Pierre Marie NOUSBAUM à qui il revient avec Mme Isabelle JUNIQUE d'initier le projet et de le présenter aux assemblées qui seront susceptibles de subventionner ce dernier.

Par ailleurs sont intervenus à l'occasion de cette réunion publique :

- M. Paul CAPEL, Fiduciaire de France, en charge de la stratégie et du développement commercial des entreprises et qui a participé notamment au développement de la production et de la commercialisation du pruneau d'Agen ;
- M. Jean-Marc LASSERRE, Fiduciaire de France, spécialisé dans le marketing, qui pourrait apporter son expérience pour le montage financier de l'opération et dans un deuxième temps dans le processus de commercialisation ;
- M. Gabriel DURRUTY, Directeur de l'Ecole d'Horticulture d'HASPARREN qui interviendrait notamment d'un point de vue technique, assurant un partenariat "Techniciens-Producteurs".

Un tour de table est fait afin que chacun se présente, fasse part de ses motivations, de ses réflexions et éventuellement de son expérience.

Ainsi, Melle Mirentxu ELISSALDE fait-elle part de son expérience de commercialisation du produit "Cerise d'ITXASSOU" après transformation.  
Effectivement, depuis deux ans, cette dernière produit de façon tout à fait artisanale et à l'ancienne de la confiture de cerises qu'elle commercialise en vente directe.

## ANNEXE 6

« La cerise se fait aimer », article du quotidien Sud-Ouest du 21/02/1996.

## La cerise se fait aimer



Une bêche pour le ministre qui a officié sous la pluie  
(Photo Jean-Daniel Chopin)

**L**e choix ultime des variétés reviendra aux villageois... » Gabriel Durruy l'a assuré au pied de ces trois cerisiers-symboles plantés samedi, près de la future mairie du village. En effet, le plan expérimental de développement lancé voici quelques semaines, repose sur cinq variétés de fruits « étrangères » au pays. Elles ont été choisies dans un large éventail selon trois critères essentiels : le goût (toutes les cerises ne sont pas... égoïstes !), la résistance aux maladies (on pense, pour quoi pas, culture biologique) et la capacité de résistance en frais. Le dévolu s'est fixé sur l'arcina, la badacson, la stark handy geant, la tardive de Vignols et la noire de Mechede.

Ces noms ne parlent vraiment qu'à l'oreille des spécialistes, mais peu importe, ils méritent d'être précisés, histoire de dire combien l'horizon des producteurs locaux s'est élargi. Le leur se limitait pour l'essentiel à la xapata (probablement d'origine locale), peloa (supposée être venue d'Amérique) et garroa... Le patrimoine local n'était pas dans l'immédiat capable tous les plants nécessaires, il n'offrait pas non plus forcément toutes les qualités requises pour une exploitation moderne d'enserveure. Certaines cerises d'Itaxasson sont beaucoup trop fragiles qui, à peine privées de leur branche commencent à se détrir.

### BEAUCOUP A APPRENDRE

Les nouveaux plants proviennent donc du Vaucluse. Le greffage a été effectué sur trois porte-greffes (Sainte Lucie, Maxma, Tabel) toujours sous la houlette de l'arboricul-

teur passionné qu'est Gabriel Durruy, directeur de l'école d'horticulture de Hasparren. (On le retrouve aussi à Espelette dans le projet de développement du piment). Les plantations seront achevées à la fin du mois... Elles ne constitueront cependant, que le début d'un long apprentissage pour les douze producteurs actuellement engagés. Chacun disposera d'une trentaine de pieds. Il leur faudra ap-

prendre à entretenir le sol, à traiter les arbres, à les tailler... avec l'espoir de cueillir leur premiers fruits d'ici trois ans.

Cette phase expérimentale s'insère dans la Mission de développement économique dressée il y a un an par Michèle Allot-Marie, députée, sur quatre cantons de sa circonscription. 24 communes y adhèrent, dont Itaxasson... L'idée a consisté à réaliser un repérage de possibilités

à exploiter localement. Elle a trouvé matière à s'affirmer dans ce village qui a toujours passionnément aimé ses cerisiers éparpillés en tous sens, sans jamais parvenir à leur procurer une seconde jeunesse. Malgré plusieurs tentatives dont l'une promise dans les années cinquante. On n'est mait qu'à l'époque Itaxasson produisait plus de 500 tonnes l'an. Un marché saisonnier s'y tenait, les cantons venant s'approvisionner en fruits descendus des hauteurs voisines du Lézard sur treize ans, ou à des d'heures...

## Un projet presque abouti



Deux corps de bâtiments solides déclinés en traditionnel  
(Photo Jean-Daniel Chopin)

Deux beaux corps de bâtiments solides, conçus dans l'esprit du pays, qui n'en feront presque plus qu'un à la fin des travaux... On voit ici la physionomie de la mairie et de la poste qui se sont élevées sur le nouveau quartier en cours d'aménagement dans le village.

Ces lieux publics sur lesquels on s'est arrêté samedi seront entourés de villas dont quelques unes sont en

construction elles aussi. L'ensemble devrait avoir de l'allure.

Reste qu'à l'origine, il n'était pas du goût de tous dans son principe même. Un vent de fronde avait soufflé à la découverte du projet municipal. Celui-ci délaissait en effet, un lieu de vie éprouvé (fronton-berriko extea actuel) pour un site excentré dans un village déjà très éclaté... On verra bien à l'usage, comment se forgeront les nouvelles habitudes.

### UN SAINT-MURUTUX

Les charges de mission de Michèle Allot-Marie (Jean-Pierre Noubaud et Isabelle Pouppe) se sont chargées de la phase préparatoire avec le maire. La Région et l'Europe ont été sollicitées sur le plan financier. Gabriel Durruy l'a été pour ses aptitudes de praticien. Une villageoise, Mirentxu Elzaitz l'avait en précurseur, déjà intéressé à sa propre initiative. La jeune femme et sa mère, s'étaient en effet de leur chef, lancées dans le greffage et la plantation de leurs espèces, et dans la confection de confiture à l'ancienne. Une façon de « préparer activement le terrain » comme l'a souligné Pierre Ikarour, le maire du village, devant ses invités (1). Le député-Ministre de la jeunesse et des sports s'y est donc rendue samedi. Elle a mis en terre un petit arbuste placé sous les auspices de saint Fructueux, Murutux, le patron d'Itaxasson. Bonne posture !

(1) Le circonscription de saint-Murutux est devenue en présence des producteurs du village, des élus locaux et d'autres venus en voisins : Daniel Pouzet, député, Max Brosson, conseiller régional, Louis Gossin, conseiller général, André Durruy, maire d'Espelette notamment...

A.M.E.

## ANNEXE 7

Extrait du procès-verbal de la réunion du conseil municipal d'Ixassou du 12/01/1994.

MAIRIE  
ITXASSOU

Code Postal : 64250  
Téléphone 89.29.75.38

## ITXASSOU : PROJET DE RELANCE DE LA CERISE

### PROCÈS VERBAL DE LA RÉUNION DU 12 JANVIER 1994

Une réunion relative au projet de relance de la cerise à ITXASSOU dans le cadre du programme de revitalisation économique en Pays-Basque s'est tenue en Mairie le 12 Janvier 1994 à 20 H 30.

Cette réunion, la quatrième dans le cadre de ce projet, a rassemblé une trentaine de personnes dont 12 producteurs (liste en annexe) qui ont décidé de se lancer dans cette opération et a vu intervenir :

- Le Maire d'ITXASSOU, M. Pierre IHAROUR ;
- Pierre-Marie NOUSBAUM et Isabelle JUNIQUE, chargés de mission auprès de Mme Michèle ALLIOT-MARIE, Ministre de la Jeunesse et des Sports ;
- M. DURRUTY, Directeur de l'Ecole Horticole d'HASPARREN ;
- M.HARISPE
- M.CAPEL, de la Fiduciaire de France ;
- M.BOEUF de l'ADEPFO (Association de Développement des Pyrénées par la Formation)

Il s'agissait de la dernière réunion préparatoire en vue de la rédaction définitive du projet global qui sera présenté successivement aux différents partenaires susceptibles de soutenir financièrement la relance de la filière "Cerise" à ITXASSOU. Avec l'appui de Madame Michèle ALLIOT-MARIE, ce dossier sera transmis dès la rédaction définitive, au Ministère de l'Agriculture, au Conseil Régional Aquitaine dans le cadre des mesures au titre d'un projet Collectif de Développement et auprès de Commission Européenne à Bruxelles au titre des mesures en faveur de la valorisation et la commercialisation de productions agricoles locales.

Mais d'ores et déjà et avant même l'instruction de ce dossier, Pierre-Marie NOUSBAUM annonce que :

1 - 430 plants de cerisiers, représentant un coût de 18 000 Francs, ont été réunis. Ces plants seront mis à disposition des producteurs dans la phase expérimentale du projet. Le financement de ces achats est pris en charge pour le compte des producteurs, et à titre exceptionnel, par l'Association pour la Revitalisation Economique et l'Emploi en Pays Basque.

La plantation des cerisiers pourra donc se faire dès le mois de Février. A cette occasion, Mme Michèle ALLIOT-MARIE, Ministre de la Jeunesse et des Sports, parrainera le lancement de cette opération sur la Commune. La date de lancement doit être arrêtée dans les tous prochains jours par M. DURRUTY et sera fonction de la livraison des plants et de la préparation des sols.

2 - le budget d'intervention du Lycée Agricole pour le suivi expérimental du verger sera financé notamment dans le cadre du Projet Collectif de Développement accordé par le Conseil Régional Aquitain.

Les plans étant disponibles, M. DURRUTY indique les différentes phases qui devront être respectées :

1ère Phase :

- diagnostic sur l'état du verger. (étude des plans - pourcentage des variétés existantes...);
- conseils pour entretenir et éventuellement sauver les arbres en place ;

2ème Phase :

- installation du verger expérimental soit 430 plants dont :
  - 70 plants greffés en 1993 au verger conservatoire sur deux porte-greffes sur lesquels sont installés les variétés d'ITXASSOU ("Peloa" - "Xapata" - "Gerezi Beltxa") ;
  - 360 autres plans sachant que le choix a été effectué en fonction de trois principaux critères :
    - fermeté du fruit
    - résistance à l'éclatement
    - résistance à la maladie notamment la moniliose afin d'éviter les traitements lourds.

La plantation du verger devra être terminée pour la fin du mois de Février ce qui implique que chaque producteur ait définitivement arrêté le choix des terrains et les prépare pour cette échéance.

Les plantations sur 12 sites différents (voir plan de situation en annexe) feront l'objet d'un suivi sur une durée annoncée de 3 années.

3ème Phase :

- formation des producteurs.

M. DURRUTY fait intervenir M. BOEUF de l'ADEPFO. Ce dernier présente son organisme et rejoint M. DURRUTY sur l'idée qu'il est nécessaire pour les producteurs de voir comment fonctionnent les vergers existants et de suivre des stages sur la taille, l'entretien, les méthodes de production et de commercialisation également. M. BOEUF se propose d'établir un document sur la production ou les formations proposées et leur coût.

Le thème de la commercialisation abordé, M. CAPEL prend la parole et propose une réunion prochaine sur ce sujet et au cours de laquelle il pourrait être débattu :

- de la valorisation de la production existante
- de l'établissement d'une charte de la cerise d'ITXASSOU parallèlement au dépôt de la marque
- de la mise en place d'une structure cohérente sous une forme qui reste à définir (groupement de producteurs...)

## ANNEXE 8

Divers articles de presse autour de la relance de la cerise à Itxassou, archives Mairie d'Itxassou.

## CERISE

### Relance à Itxassou ?

■ Va-t-on vers la création d'un label « Cerise d'Itxassou » ? Pas question de vendre la chair de la cerise avant de l'avoir fait mûrir. Mais dans le cadre de la mission économique pour le développement local mise en place par M<sup>me</sup> Michèle Allot-Marie, la commune envisage de relancer la production et la commercialisation de la cerise et d'instruire un dossier de labellisation. Le maire du village rappelle que ce projet subventionné devra passer par une mobilisation des producteurs disposés à planter des cerisiers, susceptibles de bénéficier d'un suivi pour la taille et le traitement... Se faire connaître à la mairie pour le 13 décembre. Une réunion d'information est prévue mercredi 15 décembre (18 heures) encore en mairie.

**ITXASSOU** Sud-Coteaux A.S. 12.93

**Sous les auspices de saint Fructueux**

■ Réunion sous les auspices de... saint Fructueux, patron d'Itxassou, le bien nommé dans la commune dont la spécialité est la cerise. Mercredi une vingtaine de personnes ont participé à une rencontre organisée à la mairie, dans le cadre d'un projet de développement économique lancé par les services de Michèle Allot-Marie. Objectif : relance de la cerise et, pourquoi pas, un label. Parmi les intéressés, le maire, un pâtissier biarrot, des agriculteurs... Prochaine rencontre le 12 janvier à 20 h 30.

ITXASSOU

CERISE

## Un plan de relance

La cerise a été l'objet d'une réunion présidée par M. Pierre Iharour, maire d'ITXASSOU, M<sup>me</sup> Isabelle Junqué et M. Pierre-Mario Nousbaum, chargés de mission auprès de M<sup>me</sup> Michèle Allot-Marie, tenue le 15 décembre à la mairie. Cette réunion publique, à laquelle assistaient environ quinze producteurs avait pour but de réunir les personnes intéressées par l'idée d'une relance de la cerise à ITXASSOU et à qui il convenait de présenter le projet tout en les invitant à un débat d'idées.

L'animateur du débat était M. Nousbaum. Il devra avec M<sup>me</sup> Junqué initier le projet et le présenter aux assemblées qui seront susceptibles de subventionner ce dernier.

Par ailleurs sont intervenus à l'occasion de cette réunion publique :

M. Paul Capel, Fiduciaire de France, en charge de la stratégie et du développement commercial des entreprises et qui a participé notamment au développement de la production et la commercialisation du pruneau d'Agen; M. Jean-Marc Lasserre, -Fiduciaire de France, spécialisé dans le marketing qui pourrait apporter son expérience pour le montage financier de l'opération et dans un deuxième temps dans le processus de commercialisation; M. Gabriel Durruty, directeur de l'école d'horticulture d'Hasparren qui interviendrait notamment d'un point de vue technique assurant un partenariat « techniciens-producteurs ».

Un tour de table a été fait. Ainsi, M<sup>me</sup> Elisabeth a-t-elle fait part de son expérience de commercialisation du produit Cerise d'ITXASSOU après transformation.

Effectivement, depuis deux ans, cette dernière produit de façon tout à fait artisanale et à l'ancienne de la confiture de cerises qu'elle commercialise en vente directe. Cette expérience lui a permis de constater qu'une réelle et très forte demande existait en la matière.

Tout le monde s'accorde à reconnaître que la cerise d'ITXASSOU jouit d'une renommée qu'il convient d'exploiter.

M. Nousbaum oriente le débat sur la méthode à retenir pour mener ce projet, mettra en place un groupement de producteurs, mène une étude globale en faisant appel à des partenaires bien définis (chercheurs, ingénieurs); mettre en place un véritable projet d'expérimentation au niveau des différents quartiers d'ITXASSOU avec la collaboration notamment de M. Durruty; établir un cahier des charges en vue du financement.

Par ailleurs, M. Nousbaum a souligné que ce projet se situe à moyen terme. Il demande aux producteurs de garder présent à l'esprit que l'étude et le projet d'expérimentation qui demanderont un investissement en temps et en personnes sont un passage obligatoire afin de déterminer les variétés, de les tester, d'adapter la production au terroir en tenant compte de la diversité des terrains et reliefs sur ITXASSOU.

Douze personnes sont prêtes à s'engager dans ce processus d'expérimentation. Toutes habitent les différents quartiers de la commune et ont insisté sur le fait qu'il faut travailler sur les variétés locales parallèlement à une expérimentation sur des plants d'origine « étrangère ».

Par ailleurs, deux autres producteurs ont fait connaître qu'ils avaient d'ores et déjà travaillé à une relance de la cerise d'ITXASSOU en plantant personnellement de nouveaux cerisiers. Ces derniers pourront être intégrés au groupement de producteurs. On peut compter aujourd'hui sur une quinzaine (voire une vingtaine de producteurs) qui se lanceront dans cette aventure...

Une nouvelle réunion est prévue pour le 12 janvier (20 h 30 en mairie). A cette occasion on prendra connaissance : du cahier des charges relatif au projet, du nombre de greffons disponibles, de la proposition d'intervention pour un suivi de l'expérimentation par le lycée horticole d'Hasparren.

En attendant cette échéance, M. Durruty propose aux producteurs de tenter de dresser, par quartier, l'état du verger existant et éventuellement de prendre contact avec les pépiniéristes locaux pour déterminer les variétés proposées.

MERCREDI 22 DÉCEMBRE 1993

## ANNEXE 9

Charte d'engagement collectif du groupe de producteurs créateurs de la filière cerises d'Itxassou, KPMG FIDORGA Sud-Ouest.

**CHARTRE D'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS ACCEPTEE LE 24 MAI 1995**

①	TAILLE MINIMALE DU VERGER D'ICI 5 ANS :		12 à 15 hectares pour une production de 70 à 80 tonnes par an	
②	EVOLUTION D'ICI 10 ANS POUR UN POIDS ECONOMIQUE VIABLE MAIS A L'ECHELLE HUMAINE AFIN DE PRESERVER LA QUALITE ET LES SAVOIR-FAIRE :		40 à 50 hectares pour une production de 300 tonnes par an	
③	UNE ZONE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION ARBORICOLE PROGRAMMEE SUR L'URSUYA ET SES CONTREFORTS			
③	UN CHOIX DE VARIETES ISSUES DU PATRIMOINE GENETIQUE EXISTANT (greffe sur porte greffe manisant)	PELOA ----- 50%	SWEETER & Autres (proches de PELOA) ----- 40%	XAPATA ----- 10%
④	UN TYPE DE PLANTATION OBLIGATOIRE EN VERGER (Les plantations actuelles et futures, en bordure ne sont pas à développer)			
⑤	LA VALEUR SYMBOLIQUE EN COHERENCE AVEC LA QUALITE AGRONOMIQUE POUR UNE RECHERCHE DE VALORISATION MAXIMALE :			
	FRUITS FRAIS :	. L'événement en témoignage de la VIE d'ITXASSOU et du TERROIR BASQUE		
	FRUITS TRANSFORMES :	. La confiture : pour la consommation Tel quel et la pâtisserie (gâteau basque)		
		. La confiserie : chocolats et bonbons		
		. Autres : cuisine, fruits à l'alcool		
⑥	UNE ORGANISATION COLLECTIVE POUR LA GESTION, LA PROMOTION et LA DEFENSE DE LA FILIERE			

ANNEXE 10

Cartels du verger conservatoire



## Basaburu

Basaburu duela 100 urte inguru duen basaburuaren inguruan

### VERGERS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI...

Le climat d'Alsace est tempéré et humide avec des sols lourds et à tendance acide. Le cerisier préfère généralement les climats secs et les sols légers. Greffés traditionnellement sur des merisiers sauvages, les variétés locales ont dû s'adapter à ce contexte pour se développer. On trouvait souvent, en bordure de prairie, ces grands arbres non taillés, dont la cueillette exigeait beaucoup de temps.

À partir de 1994, les producteurs de cerises ont pour la plupart planté les arbres sous forme de vergers piétons pour faciliter le passage et la récolte. Des variétés extérieures ont été expérimentées, sans résultat ! Finalement, ce sont celles issues des espèces locales, Peloa, Xapata et Beltxa, qui ont été privilégiées durant la décennie suivante.

La hauteur des arbres adultes est modeste (4 à 6 mètres). C'est pourquoi les portes greffés utilisés (MAXMA Delbard 14) pour l'essentiel obtenu des recherches de l'INRA permettent de réduire le développement des arbres et la période de non production. La mise à fruits intervient en principe dans les quatre années après la plantation.

### ATZOKO ETA GAURKO GEREZTHAK...

Itsasuko klima epela eta hezea da, lur piztu eta azaño joerakoarekin. Usaian gereziondoek klima lehorrak eta lur arinak nahiago dituzte. Ohiz basagereziondoekin txertaturik, tokiko motak baldintzei moldatu dira garatzeko gisan. Usaiaren pentze bazterretan kimatuak ez ziren zuhaitz haundiak aurkitzen ziren. Heien gerezien bilketak denbora aintz hartzen zuten.

1994tik goiti, ekoizle gehienek zuhaitzak landatu dituzte pasabidea eta bilketa laguntzeko gisan. Kanpoko motak saiatuak izan ziren ere, baina emaitza onik gabe! Azkenean tokiko Peloa, Xapata eta Beltxa gerezietatik zatorren motak hautatuak izan ziren ondoko hamarkadan gairdi.

Zuhaitzen goratasuna ez da haundia (4 - 6 metrokoa). Horirengatik, erabirikak diren txertakerei (MAXMA Delbard 14) gehienik, INRAren ikerketak lortu esker, zuhaitzen garapena mugatu daiteke eta ugalketa garaia zabaldu. Usaiari, hiru edo lau urteren buruan dituzte zuhaitzak fruituak ematen.





## Behandots

Behandots herria duela 100 urte inguru duen behavedotsaren inguruan

### Peloa

La Peloa aurait été ramené d'Amérique par l'arrière grand père de l'actuel boucher M. Doyhenart, dont le prénom était PELO. C'est une cerise juteuse, non acidulée et très douce. Ainsi elle est aussi appréciée fraîche qu'en confiture.

**Type:** AVIUM (cerise douce)

**FRUIT:**

- **Maturité:** première semaine de mai à fin mai
- **Calibre:** diamètre: 15 à 18 mm
- **Forme:** rein
- **Fermeté:** cerise de type anglaise, plus ferme cependant que Xapata
- jus rouge et chair rouge
- **Eclatement:** peu sensible, fermeté moyenne
- **Présentation:** épiderme rouge vermillon au début, épiderme noir en fin de maturité
- **Qualité gustative:** légèrement croquante, très fraîche en bouche. Saveur sucrée (douce) avec un indice réfractométrique proche de 15
- **Conservation:** peu de temps

**FLEUR:**

- **Floraison:** fin mars
- **Floribondité:** bonne
- **Arbre:** port semi érigé
- **Mise à fruit:** rapide, cerise la plus précoce

### Peloa

Peloa Doyhenart jaunua harakidaren PELO izenekoa biraitatsik aineriketik ekarri omen zuten. Gerezijuskorra eta gozoo da. Hortarazotz bai freskoa ala ez errementan preziatua da.

**Mota:** AVIUM (gerezi gozoo)

**FRUITUA:**

- **Heldutasuna:** maiatzaren hastapenetik bukaeraino.
- **Neurria:** diametroa: 15 - 18 mm
- **Itxura:** giltzurrun formakoa
- **Tinkotasuna:** ingeles gisako gerezia. Xapata baino tinkoagoa haatik.
- jus gorri eta mami gorria
- **Zapartasuna:** sensiberatasunik ez, tarteko tinkotasuna.
- **Aurkezpena:** azal gorri bizia hastapenean, azal beltza heldutasun bukaeran.
- **Gustua:** pixka bat karraskagarria, izigarri freskoa ahoan. Gustu gozoo (eztia) 15etik hurbileko indize errefraktometrikoa.
- **Iraupena:** laburra.

**LOREA:**

- **Loratzea:** martxo bukaeran
- **Lore ainiztasuna:** ona
- **Zuhaitza:** motle erdi eraikia
- **Fruituen haztea:** lasterra, gerezi lasterrrena





## Errobi

**Goixtiarra**  
**ORIGINE**  
 -Xaitoa - quartier Laxia  
**FRUIT**  
 Cerise rouge de petit calibre  
**MATURITE**  
 Hâtive, fin avril, début mai

**Gerezi Xuria**  
**ORIGINE**  
 Maison -Mazondo Beheria -,  
 quartier Basaburu à Espelette  
**FRUIT**  
 Variété blanche à jaune  
**MATURITE**  
 Variété tardive  
 Semble ne pas intéresser les  
 oiseaux

**Napoléon**  
**ORIGINE**  
 Maison -Xaitoa - quartier  
 Laxia  
**FRUIT**  
 Beau fruit rouge orangé,  
 croquant et très agréable.  
 Très sensible à l'éclate-  
 ment

**Goixtiarra**  
**JATORRIA**  
 Latse auzoko -Xaitoa- etxekoa  
**FRUITUA**  
 Neurri ttipiko gerezi gorria  
**HELDUTASUNA**  
 Goixtiarra, apirila bukaeratik  
 maiatza hastapenaraino

**Gerezi Xuria**  
**JATORRIA**  
 Ezpeletako Basaburu auzoko  
 -Mazondo Beheria- etxekoa.  
**FRUITUA**  
 Mota xuri-horia  
**HELDUTASUNA**  
 Mota berankorra  
 Ez dirudi xorien gustukoa

**Napoléon**  
**JATORRIA**  
 Latse auzoko -Xaitoa-  
 etxekoa  
**FRUITUA**  
 Gorri-iranjak kolorezko fruitu ederra  
 karraskagarria eta biziki gozagarria  
 Biziki zartakorra



## Gibelarte

**Xapata**  
**Type**: AVIUM (cerise douce)

**FRUIT**  
 - **Maturité**: dernière semaine de  
 mai à première quinzaine de juin  
 - **Calibre**: diamètre: 11 à 14 mm  
 - **Forme**: coniforme arrondie  
 - **Fermeté**: cerise de type anglais.  
 - **Eclatement**: résistante, fermeté  
 faible à moyenne  
 - **Présentation**: épiderme rouge orangé, jus  
 incolore et chair blanche à légèrement rosée  
 - **Qualité gustative**: succulent, légè-  
 rement acidulée et sucrée (deux fois  
 plus que la burla à l'indice refracto-  
 métrique)

**FLEUR**  
 - **Floraison**: à partir de mi-mars  
 - **Floribondité**: abondante  
 - **Arbre**: port étalé  
 - **Mise à fruit**: rapide

*En 1982, une enquête exhaustive menée par l'association Itsasuarrak dans le cadre du Plan d'Aménagement Rural Nive Nivelle, recensait, auprès de 45 exploitations produisant de la cerise, 1317 cerisiers et estimait à près de 1800 le nombre total d'arbres sur la commune. C'est dans le quartier GIBELARTE que l'on trouvait le plus grand nombre de cerisiers. Le verger était vieillissant, la plupart des arbres avaient entre 20 et 50 ans. A cette époque la fête des cerises, kermesse paroissiale, est un débouché: 4 tonnes y sont écoulées.  
 Les 2/3 des cerisiers se maintenaient sur les exploitations de montagne, la XAPATA représentait 70% des arbres et la PELOA 20% des cerisiers. Les autres variétés étaient plus marginales, réservées aux confitures familiales. Dans les années 90, la production de cerises à Itxassou avait diminué pour atteindre environ 25 tonnes. Un arbre a une production moyenne de 50 à 80 kg à cette époque.*

**Xapata**  
**Mota**: AVIUM (gerezi goxoa)

**FRUITUA**  
 - **Heldutasuna**: maiatzaren bukaera  
 - okainaren erdia  
 - **Neurria**: diametroa: 11 - 14 mm  
 - **Itxura**: bihotz formako borobila  
 - **Tinkotasuna**: ingeles gisakoa  
 - **Zapartasuna**: sendoa, tinkotasun  
 ahul ala tartekoa  
 - **Aurkezpena**: azal gorri iranja, kolore  
 gabeko jusa eta mami xuri ala arosai-  
 rea  
 - **Gustua**: juskorra, pixka bat karras-  
 kagarria eta goxoa (Burla baino bi  
 aldiz gehiago indize errefraktome-  
 trikoaren arabera).

**LOREA**  
 - **Loratzea**: martxoaren erditik goiti  
 - **Lore ainiztasuna**: ainizta  
 - **Zuhaitza**: molde estalia  
 - **Fruituen haztea**: lasterra

*1982an, Errobi - Urdazuri landa antolamenduko planaren kari Itxasuarrak elkarteak eraman zuen ikerketak 1317 gerezioko 45 baserrietan osoki errodan sartu zituen, eta orotara 1800 zuhaitz Itxasuko herrian gelditzen zirela estimatu zuen. GIBELARTE auzoan ziren gehienik aurkitzen. Baina gereztia adintzen ari zen, gerezioko 20 eta 50 urte artean zituzten. Garai hartan, gerezi besta salbide nagusia zen: 4 tona salduak ziren urtero.  
 Gerezioko hauetarik 2/3a mendiko baserrietan mantentzen ziren.  
 - XAPATA mota zen gehienik ikusten zuhaitzetarik %70arekin, eta  
 - PELOA ondotik %20arekin. Beste motak, noizbehinkarikoak ziren, dudarik gabe etxeko erreximentetako erabiliak. 90 hamarkadan, Itsasuko gerezi ekoizpena 25 tonaraino moteldu zen. Garai hartan, zuhaitz batek 50 - 80 kilo fruitu ematen zituen.*



## Gehasto

*Gehasto se trouve entre le sommet d'Atharri et l'ascension du Mondarrouin. Gehasto Atharritzen (antzerria eta Mondarrouinera) o multza da.*

### Beltxa

**Type** : AVIUM (cerise douce)

**FRUIT** :

- **Maturité** : dernière quinzaine de juin
- **Calibre** : diamètre : 11 à 14 mm
- **Forme** : rein
- **Fermeté** : moyenne
- **Eclatement** : non sensible, épiderme résistant
- **Présentation** : épiderme noir en maturité complète - jus rouge à rouge foncé et chair rouge
- **Qualité gustative** : très acide et peu agréable en frais. Saveur peu sucrée avec un indice réfractométrique de 9.

Donne une saveur sucrée et acidulée à la confiture de cerises noires.

**FLEUR** :

- **Floraison** : à partir de mi-avril
- **Floribondité** : moyenne à bonne
- **Arbre** : port semi érigé
- **Mise à fruit** : très lente

*Beltxa signifie «noir» en basque; c'est la fameuse «cerise noire d'Ixassou». Elle est, trop amère pour être consommée fraîche, mais est délicieuse en confiture.*

### Beltxa

**Mota** : AVIUM (gerezi gozoa)

**FRUITUA** :

- **Heldutasuna** : ekainaren azken hamabostaldia
- **Neurria** : diametroa : 11 - 14 mm
- **Itxura** : gitzurrin formakoa
- **Tinkotasuna** : tartekoa
- **Zapartasuna** : sensiberatasunik ez. Azal sendoa.
- **Aurkezpena** : azal beltza heldutasun bukaeran - jus gorri ala gorri iluna eta mami gorria.
- **Gustua** : izigarri garratza eta ezatsegina ahoan. 9ko indize errefraktometrikoarekin.

Erreximentari gustu goxoa ematen dio.

**LOREA** :

- **Loratzea** : apirilaren erditik gotti
- **Lore ainiztasuna** : tartetekoa ala ona
- **Zuhaitza** : moide erdi-erakia
- **Fruituen haztea** : biziki luzea

*Beltxa Itsasiko gerezi beltz tamatu da. Garratzegia da fresko jana tartekoa bainan erreximentan zoragarria da.*



## Latse

*«Quartier Latse» situe à la sortie des gorges du Pas de Roland en direction du moulin Artzamerdi. Latse auzoa Atxagaitzek ateratzen eta Artzamerdi izan da kokatzen da.*

### Billarroa

**ORIGINE**  
Maison Xaitetxeberría - quartier Laxia.

**FRUIT**  
Goût amer puis acidulé.  
Couleur rouge foncée.  
Sensible à l'éclatement

*Jusque dans les années 1960 pendant les quatre à cinq semaines de production, des marchés se tenaient tous les jours dans plusieurs quartiers d'Ixassou. Le plus important était celui du Laxia. Les cerises étaient descendues en trains tirés par les vaches ou même à dos d'homme sur les terrains trop difficiles. Ensuite, elles étaient acheminées par train à Bayonne.*

*Le volume de production allait de 160 à 300 tonnes par an ! Pour les exploitations de montagne, la cerise constituait la principale source de revenus.*

*Dans les années 1970, la modernisation des exploitations agricoles, qui se sont essentiellement dédiées à la production de lait de brebis, et la diminution de la main-d'œuvre dans les fermes, ont conduit au déclin de la cerise.*

### Billarroa

**JATORRIA**  
Latse auzoko -Xaitetxeberría- etxekoa

**FRUITUA**  
Gustu mikatza, garratza on dotik.  
Kolore gorri iluna.  
Zartakorra.

*1960 hamarkada arte, ekizpeneko lau edo hosi asteetan, merkatiak baziren Itsasuko auzo ezberdinetan garnero. Haundiena Latse auzokoa zen. Gereziak menditik jautsiak ziren, behiek tiratuzko leraz, baita ere gizon bikarrez, bide malkartuenetan.*

*Gero treinez Baio para bidaliak ziren. Ekizpen tamaina 160 tonatik 300 tonakoa zen urtero ! Baserrietan, gerezia diru iturri nagusia zen.*

*1970 hamarkadan, baserriak berritatu ziren, ardi esnea bereziki garatuz, eta langile eskasarekin, gerezia pixkanaka moteldu zen.*







## ANNEXE 11

Liste des acteurs du projet Ateka

## **Les acteurs du projet**

Parti d'une volonté municipale de réhabiliter l'ancien hôtel Artzamendi, Ateka est un projet en quatre composantes intimement liées : aménagement de logements locatifs dans les étages, création d'une pâtisserie, création d'un espace d'évocation du village et aménagement paysagé du jardin.

Voici les équipes ayant participé aux deux derniers points :

conseil municipal

### **Maire :**

Roger GAMOY

### **Adjoins :**

Jean Paul IRIQUIN

Christian OLHATS

Gilbert ETCHEVERRY

Louissette USTARROZ

### **Conseillers :**

Jean Baptiste BIDEGARAY

Ramuntxo BORDA

Michel CARDON

Daniel DARQUY

Anita DUCASSOU

Marie José ETCHEPARE

Jean-Michel GOÑI

Jean Paul ITURBURUA

Frantxoa LARTEGUY

Jean Bernard LURO

Marie-Françoise RÉGERAT

Jeannot SAINT-PIERRE

Gratien URRUTY

comité de pilotage

Claude LABAT

Mikel DUVERT

Monique ROUSSEAU

Terexa LEKUMBERRY

Claude DENDALETCHÉ

Xabier ITCAINA

Marie-Christine OLMOS

Mirentxu ELISSALDE

Emile HARISPOUROU

administration du projet

Eliane JAUREGUIBERRY, secrétaire de mairie

Mirentxu IRIQUIN

Pascale MOUESCA

Nanou LAVILLE KUNTZ, Bibliothécaire

services techniques

Alfred SOUBELET, responsable des services techniques  
Frantxo MACHICOTE  
Jean-Claude AGUERRE  
Alain JAUREGUIBERRY

conception de la scénographie et du jardin

agence PAYS & PAYSAGES : Maite FOURCADE, Isabelle MÉTAYER et Hubert LAFORE

remercient  
pour leur aide  
François Xavier GAMOY  
Xan ESTEVECORENA

pour leur soutien  
leurs compagnons  
leur progéniture en pleine expansion

avec le concours de  
Pierre LAIZAIN  
Floriane FOURCADE  
Marie FRINCHABOY

architecture

agence d'architecture ALAMAN / MAC DONALD, Jean-Paul ALAMAN

réalisation du jardin

Les employés des services techniques d'Ixassou dirigés par Alfred SOUBELET

textes des panneaux

Maite FOURCADE et Hubert LAFORE

corrections

Les membres du comité scientifique et Peter LAVERY

illustrations et créations graphiques

Jérôme FLORENCIE

tient à remercier  
Hubert Lafore, scénographe plasticien  
Maite Fourcade, paysagiste  
Eliane Jaureguiberry et l'équipe de la Mairie d'Ixassou  
pour leur soutien, leur disponibilité et leur aide.

film et photos

Sylvain GARDÈRES

tient a remercier

pour leurs interventions dans le film

Jean-Michel ETCHEPARE - Restaurateur / Licoriste

Armand MACHICOTE – Apiculteur

Pantxica IRIQUIN – Milikaria

Maryse CACHENAUT - Exploitante Agricole

Peio OSPITAL – Chanteur

Maika ETXECOPAR – Chanteuse

Xabier ITCAINA – Chercheur

Gilles AROTCARENA – Dentiste

Ecole Saint Joseph d'Itxassou & Monsieur BOURGOIN ainsi que les enfants,  
instituteurs et institutrices

Ecole publique d'Itxassou & Mme BISSEY-DAGORRET ainsi que les enfants,  
instituteurs et institutrices

Association IBIL & Graxiana Hiribarren

Errobiko Festibala & Beñat ACHIARY

Evasion

pour leur aide précieuse et leur disponibilité

Eliane Jaureguiberry et toute l'équipe de la mairie

Pour leurs regards éclairés et apports variés

Flo POSTAI

Clément BIROUSTE

David SEROPIAN

Hervé JACOB

Jeff BLANC

l'Ecole Supérieure d'Audiovisuel de Toulouse

reportages, composition des illustrations sonores

BLASH

impressions, compositions graphiques et multimédia

Agence AGGELOS

Sonorisation, éclairages et automatisations

AUDIO PRO

Construction des décors

ECRC / Jean-François DEMANGE

tient tout particulièrement à remercier Alfred Soubelet et l'équipe technique  
municipale pour leur aide

précieuse et Monsieur URRUTIA, fournisseur officiel de cerisier.

partenaires :

réalisation de la borne, moulage et tirage du cerisier : Daniel et Suzanne BOURDES, de Médiév'Art.

assistant pour le montage de l'arbre : Philippe CONIL

ébénisterie et agencement : Julien et Charles-Henry RAVANNE

élastomère et Résine du cerisier et de la borne : Produits Pascal Rosier

pigments et feuilles d'or : Arteïs et Sennelier

linge basque damassé : Eric MOURA

txalaparta et sonorisation de l'arbre : Paxkal INDO

assisté à Bustince-Iriberry par :

Peïo HARRIET : "Manipulateur de cerisier avec fourche avant de tracteur". Sa virtuosité a permis de

descendre le cerisier original du camion municipal, puis de le coucher sur tréteaux pour moulage, de le

relever pour l'appuyer contre un mur, de le recoucher une semaine plus tard pour démoulage... Peïo a aussi

scié les galets du mur reconstitué et bouffé plein de poussière. Le tout s'entend de façon benévole et avec le sourire en prime.

Bertrand et Françoise HARRIET qui ont trouvé les dalles anciennes de la base de l'arbre.

Famille ESPONDE : en qualité de "Conseiller en crédibilité d'écorce de cerisier", Pierre passait tous les deux jours pour juger de la patine de l'arbre.

## ANNEXE 12

Proclamation de Sully en Bourgogne, 1<sup>er</sup> Symposium du XXI<sup>ème</sup> siècle de la Fédération Française des Confréries, 29/05/2004.

**Premier Symposium du XXI<sup>ème</sup> siècle  
de la Fédération Française des Confréries**

PROCLAMATION DE SULLY en BOURGOGNE

Samedi 29 Mai 2004

Rôle des Confréries

- 1 - Créer un sentiment identitaire Local, Régional, National et Européen
  
- 2 - Combattre « la mal-bouffe » en défendant les recettes et la qualité des produits
  
- 3 - S'opposer à la disparition des coutumes, spécificités culturelles et terroirs des régions .
  
- 4 - Créer des liens unissant les hommes dans l'amitié et la fraternité.
  
- 5 - Etre présents et participer à la vie locale en se positionnant pour l'avenir
  
- 6 - Mettre en œuvre des activités culturelles, sociales ou économiques afin de soutenir et promouvoir notre culture, nos produits et traditions.
  
- 7 - Se rassembler et œuvrer pour que la puissance des Confréries se transforme en avantage économique, social et identitaire pour chaque région , sa culture et ses produits.

8 - Offrir un environnement structurant, réconfortant et motivant qui permette à chaque Confrère de rester efficace dans ses engagements face au laxisme actuel.

9 - Transmettre les traditions culturelles reçues des anciens (produits et culture).  
Cette transmission doit être la voie traditionnelle de toute initiation.

10 - Tout Confrère doit travailler, se rendre utile à la société et transmettre son savoir.

11 - Il ne suffit pas de respecter ces préceptes mais il est plus nécessaire d'œuvrer à la gloire des mentalités, produits et Régions que nous représentons

12 – Aider à la production d'une interprétation rassurante et prometteuse de l'avenir en promouvant une morale qui valorise un futur encourageant en même temps qu'un passé riche en enseignements.

ANNEXE 13

Statuts de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou

# **Statuts**

## **Article 1**

Il est créé entre les adhérents aux présents statuts une association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et le décret du 16 août 1901, ayant pour dénomination :

**Association « confrérie de la cerise d’Itxassou »**

## **Article 2 - objet**

Cette association a pour objet :

- La promotion de la cerise d’Itxassou.
- l’organisation de rencontres des confréries de France et d’Europe.
- l’organisation de voyages culturels et gastronomiques
- l’organisation de repas gastronomiques.
- l’organisation de marchés des terroirs et artisanaux.

## **Article 3 - adresse**

Le siège est fixé à

Chez Monsieur Paul Antoine Olaizola

Chemin pannecau

64250 Itxassou

Il pourra être transféré :

Par simple décision du conseil d’administration.

## **Article 4 - durée**

La durée de l’association est indéterminée.

### **Article 5 - Adhésion**

Pour faire partie de l'association, il faut souscrire un bulletin d'adhésion puis

- Avoir acquitté un droit d'entrée ; prix établi annuellement par le conseil d'administration
- Etre agréé par le conseil d'administration ; lequel n'a pas en cas de refus de motiver sa décision.

*Sont membres d'honneur*, ceux qui ont rendu des services signalés à l'association ; ils sont dispensés de cotisation et n'ont qu'une voix consultative lors des diverses réunions.

*Sont membres bienfaiteurs*, les personnes qui versent une cotisation annuelle fixée par le conseil d'administration, ils ont un droit de vote lors de l'assemblée générale ordinaire ou lors de l'assemblée générale extraordinaire.

### **Article 6 - Cotisation**

Une cotisation annuelle doit être acquittée par les adhérents. Son montant est fixée par

Le conseil d'administration.

### **Article 7 - radiation**

La qualité de membre se perd par

- Le décès
- La démission qui doit être adressée par écrit au conseil d'administration
- Le non paiement de la cotisation dans un délai de 3mois après sa date d'exigibilité
- La radiation pour motif grave. Celle-ci sera prononcée par le conseil d'administration après avoir entendu les explications de l'intéressé convoqué par lettre recommandée avec accusé de réception.

### **Article 8 - ressources**

Les ressources de l'association comprennent :

- Le montant des cotisations.

- Les subventions de l'état, de la région, des départements et des communes.
- la vente des produits issus de la confrérie.
- Les recettes des manifestations.
- Les membres bienfaiteurs.

### **Article 9 - Conseil d'administration**

L'association est dirigée par un conseil de deux membres élus pour une année par l'assemblée générale. Les membres sont rééligibles sans limitation de durée, le conseil élit en son sein un président et un trésorier.

Le président représente l'association dans tous les actes de la vie civile. Il a, notamment, qualité pour ester en justice au nom de l'association.

En cas de vacances, le conseil pourvoit provisoirement au remplacement de ses membres jusqu'à la prochaine assemblée générale.

### **Article 10 - Réunion du conseil d'administration**

Le conseil d'administration se réunit au moins une fois tous les six mois sur convocation du président. Les décisions sont prises à la majorité des voix. Le président dispose d'une voix prépondérante. Les réunions font l'objet d'un procès verbal.

### **Article 11 - Rémunération**

Les membres du conseil d'administration ont droit au remboursement de leurs frais sur justificatifs ; les frais de déplacement seront remboursés sur le barème de l'administration fiscale. Leurs fonctions sont bénévoles. Une rémunération peut-être prévue, dans les limites fixées par la réglementation fiscale.

### **Article 12 - Assemblée générale ordinaire**

L'assemblée générale comprend tous les membres à jour de leur cotisation. Ils sont convoqués par :

- Convocation individuelle
- Affichage dans les locaux du club

L'assemblée générale se réunit chaque année dans le courant du mois de novembre. Les décisions sont prises à la majorité des membres présents ou représentés, chaque membre peut détenir deux mandats.

Le président assisté des membres du conseil, préside l'assemblée expose la situation morale de l'association. Le trésorier rend compte de sa gestion et soumet le bilan à l'approbation de l'assemblée. L'assemblée élit chaque année les dirigeants de l'association.

### **Article 13 - Assemblée générale extraordinaire**

L'assemblée générale extraordinaire est compétente pour modifier les statuts, décider la dissolution, la fusion de l'association. Elle est convoquée par le président selon les modalités de l'article 12.

### **Article 14 - Règlement intérieur**

Le conseil d'administration peut décider de l'établissement d'un règlement intérieur qui sera soumis pour approbation à l'assemblée générale.

Il s'impose à tous les membres de l'association.

### **Article 15 - Dissolution**

La dissolution est prononcée par l'assemblée générale extraordinaire qui nomme un liquidateur. L'actif sera dévolu conformément à l'article 9 de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 à une association poursuivant un but identique.

ANNEXE 14

Demande d'admission dans la Confrérie de la Cerise d'Ixassou

## DEMANDE D'ADMISSION

(A retourner dans les plus brefs délais à la confrérie de la cerise d'itxassou

chez Mr Paul Antoine Olaizola chemin pannecau 64250 Itxassou

NOM : .....

Prénoms : .....

Adresse complète : .....

.....

code postal : .....

Ville : .....

Le soussigné déclare adhérer pleinement et sans réserve aux statuts et règlements et s'engage  
a en respecter la lettre et l'esprit.

\* la confrérie de la cerise d'itxassou a pour but de réunir tous les gastronomes défenseurs de la vraie cerise d'Itxassou.

\* tout membres de la confrérie doit être intronisé officiellement au cours du chapitre.

\* il reçoit les insignes de la confrérie après avoir prêté serment

\* la confrérie de la cerise d'Itxassou est aussi une chevalerie, ses membres se doivent respect et entraide.

Date :

Signature :

ANNEXE 15

Serment de la Confrérie de la Cerise d'Ixassou

Serment de la confrérie de la cerise d'Itxassou

A la fin du texte que je vais lire vous lèverez la main droite et direz :

J'en fais le serment !

Promettez vous de toujours défendre la véritable cerise d'Itxassou, dans sa région de production et au-delà, et de faire connaître ce fruit incomparable auprès de tous les gourmets que vous serez appelés à rencontrer ?

J'en fais le serment !

« Au nom du Conseil Magistral de la Confrérie, Je vous fais chevalier de la cerise d'Itxassou ! »

ANNEXE 16

Flyer français-euskara de la Fête des Cerises

# ITXASSOU

## Fête des Cerises



Réservations / renseignements :  
05 59 29 32 79 ou 06 80 30 99 55  
Office Tourisme : 05 59 29 70 25  
Courriel : itsasuarra@orange.fr

**Dimanche  
2 juin 2013  
Atharri**

Navette gratuite

**Samedi 1<sup>er</sup> juin**  
21h15 Concert chœurs d'hommes (entrée : 9€)  
Haiz'Egoa kantuz Église d'Itxassou

**Dimanche 2 juin**  
10h00 Messe bilingue  
10h30 Partie de pelote à Atharri (entrée : 5€)  
12h00 Mutxikoak avec la « Txaranga d'Espelette »  
13h00 Repas animé par le groupe « ALAIK »  
16h00 Ataitze (danses basques), Makilaris,  
jeux de force basque  
17h30 Mutxikoak, taloak

Journée organisée par l'association **ITSASUARRAK**

**Menu (22€)**  
Piperade jambon  
Agneau ou poulet rôti  
Petits pots  
Salade  
Fromage et confiture de cerises  
Gâteau basque  
Café- Liqueur  
Vin compris

**Toute la journée**  
Vente de cerises, stands, animations, jeux et structures gonflables pour enfants

tvpi bleu

# ITSASU

## Gerezi besta



Erreserbak / Argibideak :  
05 59 29 32 79 edo 06 80 30 99 55  
Turismo bulegoa : 05 59 29 70 25  
E-posta : itsasuarra@orange.fr

**« Atharri » gunea  
2013 Ekainak 2  
Igandea**

Aparkalekutik garraioa urrik

**Ekainaren 1-a, larunbata**  
21h15 « Haiz'Egoa » gizon koroa (sartzea : 9€)  
Itsasuko elizan kantari

**Ekainaren 2-a, igandea**  
10h00 Meza elebiduna  
10h30 Pilota partida, « Atharri »-n (sartzea : 5€)  
12h00 Mutxikoak « Espelatako Txaranga »-rekin  
13h00 « ALAIK » taldeak animatu bazkaria  
16h00 ATAITZE dantza taldea, Makilariak,  
Euskal herri kirolen erakusketa  
17h30 Mutxikoak, taloak

**Menu (22€)**  
Aingarra, Piperada  
Bibotta edo oliako erreka  
Etxe-berria  
Entsalada  
Gazta eta erretoimenta  
Euskal pastiza  
Kafea - Ondokoa  
Arrosa barrea

Egun osoan,  
gerezti salmenta, txosnal,  
animazioak, jokoak eta  
egitura guzuzenak  
haurrentzat

ITSASUARRAK Elkarteak antolatutik...

tvpi bleu

## **TABLE DES MATIERES**

<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>SOMMAIRE</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>6</b>
<b>1<sup>ERE</sup> PARTIE :</b>	<b>13</b>
<b><u>UN ARBRE, UN FRUIT, UN VILLAGE : QUELS PATRIMOINES AUTOUR DES CERISIERS ET DES CERISES, AUJOURD’HUI, A ITXASSOU ?</u></b>	<b>13</b>
<b>CHAPITRE 1 : QUELQUES ELEMENTS DE THEORIE AUTOUR DES NOTIONS DE PATRIMOINE ET DE PATRIMONIALISATION</b>	<b>14</b>
I- AUTOUR DU PATRIMOINE	14
A- Définitions et dimensions du patrimoine	14
B- Les différents patrimoines	16
II- LES PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION : PASSAGE D’UN OBJET A UN PATRIMOINE	18
A- La patrimonialisation, un processus identitaire	18
B- Contexte de patrimonialisation	19
III- LES PARTICULARITES DE LA PATRIMONIALISATION DU VIVANT	20
A- Le vivant, une catégorie patrimoniale entre le biologique et le social, entre la nature et la culture	20
B- La patrimonialisation du vivant	21
<b>CHAPITRE 2 : UN ARBRE ET UN FRUIT DANS LA TERRE ITSASUAR</b>	<b>24</b>
I- PRESENTATION DU VILLAGE D’ITXASSOU/ITSASU	24
A- Eléments de géographie	24
B- Vivre à Itxassou	27
II- ELEMENTS DE BOTANIQUE ET DE BIOLOGIE	29
A- Autour du cerisier	29
B- Autour de la cerise	31
III- DESCRIPTION SYMBOLIQUE DES ARBRES ET DES FRUITS	35
A- Autour de l’arbre	35

B-	Autour du fruit	37
<b>CHAPITRE 3 : PAYSAGE, CERISIERS, CERISES ET CONFITURE : QUELLE INSCRIPTION DANS LES PATRIMOINES DES ITSASUARS ?</b>		<b>38</b>
I-	UN, (DES) PATRIMOINE(S) COLLECTIF(S) ?	38
A-	Le paysage : bien commun, offert à tous, quel collectif partagé ?	39
B-	Quelques exemples de projections patrimoniales dans le collectif	41
II-	DANS LES PATRIMOINES FAMILIAUX	45
A-	Dans les familles productrices de cerises	45
B-	Chez les familles non productrices de cerises	46
III-	DES PATRIMOINES INTIMES	48
A-	Inscription dans les dimensions sensorielles et affectives de l'homme	48
B-	« Petit » patrimoine et objets d'affection	53
<b>2<sup>EME</sup> PARTIE :</b>		<b>58</b>
<b>LA CERISE A ITXASSOU : ENTRE BIEN COMMUN ET PATRIMOINE</b>		<b>58</b>
<b>CHAPITRE 1 : SITUATION AVANT LES PATRIMONIALISATIONS ET BASCULEMENT</b>		<b>59</b>
I-	ENTRE VECU COMMUN, BIEN COMMUN ET PATRIMOINE	59
A-	Précisions théoriques	59
B-	Passage du bien commun au patrimoine ? Focus sur la situation de la cerise à Itxassou à deux moments : en 1953 et en 1982-1983.	60
II-	HISTOIRE DE LA CERISE A ITXASSOU : DES « CERISES AUTOCHTONES » DU XIIEME SIECLE AUX ANNEES 1960	63
A-	Sources archivistiques	63
B-	Le passé glorieux de la cerise à Itxassou (début XXème siècle- années 1960)	64
III-	LES MOUVEMENTS DE RUPTURE	68
A-	Des années 1960-1965 à 1983	69
B-	De 1983 à nos jours	71
<b>CHAPITRE 2 : GROUPES D'ACTEURS ET FORMES DE PATRIMONIALISATION</b>		<b>74</b>
I-	L'ASSOCIATION DE PRODUCTEURS DE CERISES D'ITXASSOU XAPATA	74
A-	Présentation du GIE Cerise d'Itxassou/Itsasu et de l'association Xapata	74
B-	Les actions de patrimonialisation du GIE et de l'association Xapata	79
II-	L'ASSOCIATION ITSASUARRAK, « CEUX D'ITXASSOU »	85
A-	Les liens avec le catholicisme social	85
B-	Quelques éléments de l'histoire de vie d'Itsasuarrak	88

III- LA CONFRERIE DE LA CERISE D'ITXASSOU	89
A- Précisions confrériques	89
B- Histoire de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou	92
<b>CHAPITRE 3 : QUELLE CIRCULATION PATRIMONIALE ? LES LIENS ENTRE LES DIFFERENTES FORMES DE PATRIMONIALISATION</b>	<b>99</b>
I- LA FETE DE LA CERISE	100
A- Aperçus historiques	100
B- La Fête de la Cerise du 2 juin 2013	103
II- LA FETE DE LA CONFRERIE DE LA CERISE	105
A- La messe	106
B- Le Chapitre	107
III- DISSENSIONS PATRIMONIALES	110
A- Regards externes et regards internes	110
B- Le patrimoine, le territoire, le terroir et la terre	110
<b>3<sup>EME</sup> PARTIE :</b>	<b>112</b>
<b><u>LA LEGITIMITE A PATRIMONIALISER EN QUESTION</u></b>	<b>112</b>
<b>CHAPITRE 1 : APPROCHE DE LA NOTION D'ETXE</b>	<b>113</b>
I- QUELQUES NOTES DE TERRAIN	113
A- Identité et etxe	114
B- Cerise et etxe	116
II- L'ETXE : AU-DELA D'UNE ARCHITECTURE	117
A- L'etxe, une entité imposante	117
B- L'etxe au cœur de diverses organisations	119
III- LES HOMMES ET L'ETXE	120
A- La famille	120
B- L'organisation de la société basque	123
<b>CHAPITRE 2 : LES ACTEURS DE LA PATRIMONIALISATION DE LA CERISE A ITXASSOU ET LIENS A L'ETXE</b>	<b>125</b>
I- L'ETXE ET LA TERRE ITSASUAR	125
A- Valeurs de l'etxe et de la terre où sont plantés les cerisiers	125
B- La société des maisons	127
II- LE CERISIER A ITXASSOU, UN ARBRE GENEALOGIQUE	130
A- Place sur l'arbre généalogique et forme de patrimonialisation	130
	211

B-	Groupes d'appartenance : en qui se reconnaît-on ?	132
III-	RECHERCHE D'UNE LEGITIMITE A PATRIMONIALISER	134
A-	Légitimité « par l'intérieur » : famille et village	134
B-	Légitimité « par l'extérieur »	136
	<b>CHAPITRE 3 : CRISTALLISATION DE L'AUTOCHTONIE DANS UN POT DE CONFITURE DE CERISES</b>	<b>138</b>
I-	APPROCHE DU CONCEPT D'AUTOCHTONIE	138
II-	QUELQUES REFLEXIONS AUTOCHTONIQUES AUTOUR D'UN POT DE CONFITURE DE CERISES	140
A-	Le patrimoine végétal, cerises et cerisiers : un patrimoine métissé	140
B-	S'éloigner de la terre, de la nature par la cuisson : une histoire de confiture	142
III-	AUTOCHTONIE ET ALLOCHTONIE AU CŒUR DE LA QUESTION DE LA MARQUE TERRITORIALE PAYS BASQUE	143
A-	Présentation du projet du Conseil de Développement du Pays Basque	144
B-	La marque territoriale Pays Basque et l'association Xapata	145
	<b>CONCLUSION</b>	<b>147</b>
	<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>150</b>
	<b>ANNEXES</b>	<b>161</b>
	<b>TABLE DES MATIERES</b>	<b>209</b>