

LE MAS-D'AZIL

La confiture Fig'arize reconnue

Les membres de la confrérie des « Tindoulets de la figo » viennent de se retrouver dans les locaux municipaux de Castagnès pour leur assemblée générale. Yvon Lassalle, vice-président de la communauté de communes Arize - Lèze, en charge du développement durable et du tourisme et Guy Roumat, président d'« effets nature » faisaient l'honneur d'assister à cette réunion.

La grand maître, Marie-Pierre Siber, présenta le bilan de l'année écoulée de la confrérie. Cette année aura vu la reconnaissance de la marque « Fig'arize » avec son dépôt à l'INPI (Institut national de propriété industrielle).

En 2016 un travail de fond a été lancé sur le devenir la confrérie de la figue mas d'azilienne pour qu'elle s'inscrive dans la vie du territoire dans toutes ses composantes (économiques, sociales et culturelles). Ainsi

des réflexions ont été menées sur la communication, une nouvelle étiquette pour les pots de confiture est en cours d'étude. 2016 a également vu la signature d'une convention avec le lycée Jean-Duroux pour la confection des nouveaux costumes, collaboration qui sera reconduite cette année.

Lors de la fête de la figue 2016, deux nouveaux confrères ont été intronisés : Jacques Barthe et Vivian Cancel qui d'ores et déjà ont pris leur nouveau titre à cœur.

La confrérie des « Tindoulets de la figo » était présente aux différents chapitres des confréries ariégeoises. Certains confrères ont pris également la route de la figue pour porter les couleurs de la figue arizienne dans les chapitres confréries amies de la figue : Caromb, Nézignan L'Evêque et Solliès Pont.

Guy Roumat annonce à l'assemblée que l'édition de



Marie-Pierre Siber présente le bilan moral

la fête de la figue 2017 aura lieu le 30 septembre et le 1er octobre.

A l'issue de réunion les petits fous de la figue ont pris place autour de la table dressée devant le feu bois pour déguster une succu-

lente choucroute.

Lors de cette journée, dans la cuisine attenante, les dernières figues de l'année cuisaient dans les chaudrons en cuivre pour donner la bonne confiture Fig'arize.

GM



Les tindoulets



Yvon Lassalle et la grand maître Marie-Pierre Siber