

Les Tindoulets de la Figo

La Fig'arize a son étiquette

La confrérie des Tindoulets de la Figo vient de convier les acteurs locaux pour la présentation de la nouvelle étiquette qui habillera désormais les pots de la confiture « Fig'Arize ».

Avant de dévoiler l'étiquette, Josée Souque est revenue sur l'histoire de ce petit fruit qui nous réunissait. « C'est en 2001 que la directrice de l'Office de Tourisme, à la recherche d'une animation hors saison, s'est rendue compte en feuilletant les archives « qu'un important marché aux figues se tenait au Mas d'Azil d'août à octobre ». C'est ainsi qu'est née la fête de la figue et que deux associations ont vu le jour « effets nature » qui organise la fête de la figue et Les Tindoulets de la figo.

Ensuite elle nous invite à remonter le temps avec la thèse de Michel Chevalier « La vie humaine dans les Pyrénées Ariégeoises ». Elle nous éclaire sur l'origine de la figue en terre d'Azil. Il faut remonter au moyen-âge à l'époque où les moines installaient des jardins en terrasses où notre figuier avait le droit de cité. Les habitants ont continué de les entretenir jusqu'au



Les tindoulets et leurs amis présentent la nouvelle étiquette

début du XXe siècle. « Dès le XVIIIe siècle, d'importants marchés de la figue se déroulaient aussi au cœur du village jusqu'à la fin du XIXe siècle »

La délicieuse « Fig'arize », confiture aux figues entières cuites au chaudron de cuire, nom déposé à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) arbore la marque « Valeur Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises ». Aujourd'hui, la nouvelle étiquette met en valeur notre « Fig'arize », et l'identifie à sa région avec le clocher à bulbe octogonal

de l'église. « Hasard ou pas, fait remarquer madame Souque, l'église du Mas d'Azil date aussi du XVIIIe siècle et le clocher, curieu-

sement en forme de figue, nous délivre un joli clin d'œil ».

GM



Josée Souque raconte la fabuleuse histoire de la figue au Mas

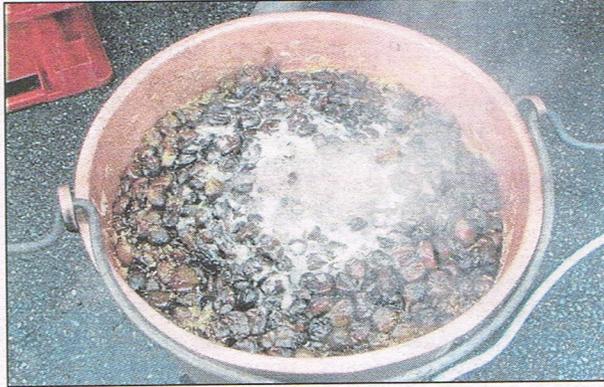


Monsieur le maire soutien les tindoulets



Une étiquette qui s'identifie au terroir

Les Tindoulets de la Figo Un projet économique autour de la figue



La confiture Fig'arize aux figues entières cuites au chaudron de cuivre

C'est en 2001, année où le Mas d'Azil vivait sa première fête de la figue qu'a été planté la première figueraie à Brusquette, c'était le début de l'aventure. Très vite la confrérie souhaite mettre en place un « projet économique autour de la figue » qui verra le jour avec en 2009 avec la plantation de la nouvelle figueraie citoyenne sur un terrain communal au lieu-dit Castagnès. Cette dernière intègre le patrimoine local, 12 variétés y sont plantées dont notre célèbre figue de Castex.

Dernièrement, la municipalité du Mas d'Azil vient de mettre à la disposition de la confrérie un local qu'elle est en train d'aménager pour permettre la fabrication de la confiture Fig'arize dans de meilleures conditions.

Au fil des ans, les Tindoulets sont devenus les ambassadeurs de la Terre d'Azil et de ce petit fruit charnu. Chaque année ils

sillonnent la route de la figue, qui conduit nos petits fous de la figue du Vaucluse à l'Hérault en passant par le Var et le Gard.

Mais aussi ils vont représenter la figue mas d'azilienne chez d'autres confrères qui défendent comme eux leurs terroirs et leurs produits.

« Mais tout seuls nous ne pouvons pas tout, dira Josée Souque, des partenariats ont vu le jour notamment avec Effets Nature pour dynamiser notre complémentarité, le PNR pour la Valeur Parc, le LP Jean Durroux à Ferrières pour la confection de nos costumes, l'Office de Tourisme Arize/Lèze, diverses épicerie fines pour la vente de nos confitures et plusieurs producteurs locaux pour l'achat de figues. »

Les Tindoulets de la figo vous donnent rendez-vous le 1er mai à la foire agricole du Mas d'Azil où ils auront un stand.

Tindoulets : la confiture de figue étale ses projets

Une feuille de figuier où se dresse le clocher de l'église du Mas-d'Azil et dont le chapeau a curieusement la forme d'une figue et le logo « Fig' Arize » en blanc sur des fruits bien mûrs. Voilà la nouvelle étiquette qui orne dorénavant les pots de confiture élaborée par la confrérie Les Tindoulets de la figo. Sous l'image, « Figues entières cuites au chaudron de cuivre » renseigne l'improbable consommateur qui ne connaîtrait pas la spécialité azilienne. L'image se doit maintenant d'être à la hauteur de la saveur de la confiture et la confrérie avait invité amis, associations du village et autres institutions afin de célébrer son lancement. C'est Josée Souque, se plaçant devant la présidente de la confrérie, Marie-Pierre Siber, qui se chargeait de la présentation, revenant sur l'histoire du fruit : « Au XVIII^e siècle, le figuier était présent dans toutes les campagnes du Sud-Ouest et Le Mas-d'Azil joua un grand rôle dans son développement car d'importants marchés de la figue se déroulaient au village jusqu'à la fin du XIX^e siècle. » Et c'est en 2001, cherchant à créer une animation hors saison, que l'office de tourisme retrouverait dans les archives l'existence



Les associations autour de la confrérie présentent la nouvelle étiquette. / Photo DDM, M. B.

de ces marchés et lançait donc la même année la première fête de la figue.

Emplois en vue

Dans la foulée, deux nouvelles associations voyaient le jour : Effets Nature, pour l'organisation de la fête, et Les Tindoulets de la figo, chargée de promouvoir le fruit. Et cette dernière association est passée en mode très actif en développant un projet économique. Une figueraie de 120 figuiers représentant 12 variétés est alors plantée en 2009

puis Les Tindoulets sillonnent la route de la figue qui relie l'Arize au Var, tissant sur son chemin des liens avec d'autres confréries de figues. La confrérie produit environ 2 500 pots par an et cette nouvelle identité visuelle promet un développement amplifié. « La délicieuse Fig' Arize a son nom déposé à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) et a obtenu la marque Valeur parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises, souligne Josée Souque. Mais maintenant, notre projet doit s'étoffer

en créant une coopérative de producteurs, des emplois pour la cueillette, la commercialisation et la gestion de notre « petite entreprise ». » Une professionnalisation mais pas sans sa valeur humaine.

Conseil municipal ce soir

Le conseil municipal se réunit aujourd'hui, en réunion publique, à la mairie, à 18 h 30. Parmi les points à l'ordre du jour, le vote du budget primitif, le vote des taux d'imposition et les créations de postes pour les besoins saisonniers.