

# Communauté de fermenteurs - Xingar, Matraila et Artekia : Fermentation du porc au GAEC Haranea à Itsasu, Pays Basque

Ari Moskowitz



*Figura 1 Fermentations de porc suspendues dans le séchoir, la salle de séchage de la ferme Haranea. Crédit photo Susie H. Moskowitz*

Université des Sciences Gastronomiques  
Mémoire de Master en Agroécologie et Souveraineté Alimentaire  
Livré le 9 septembre 2021  
Numéro d'inscription des étudiants 20MAFS40  
Traduit par Yahia (yahiabenghazala) via Fiverr.com  
Directeurs de thèse Paola Migliorini et Gabriele Volpato  
Conseiller communautaire Christian Aguerre



University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

Moskowitz, A. (2021). Communauté de fermenteurs - Xingar, Matraila et Artekia : Fermentation du porc au GAEC Haranea à Itsasu, Pays Basque. Thèse de maîtrise, Université des sciences gastronomiques, Italie.

Résumé : Cet article apporte une contribution au domaine de l'agroécologie en examinant comment la fermentation du porc contribue à la souveraineté alimentaire dans une étude de cas au Pays Basque Nord (Iparralde), où de telles questions n'ont pas été analysées. J'examine comment trois ferments de porc de la ferme GAEC Haranea, le xingar (jambon, AOP Jambon du Kintoa), le matraila (guanciale) et l'artekia (pancetta), contribuent ensemble à la diversité bioculturelle et aux systèmes alimentaires locaux autonomes et résilients qui sont des conditions préalables à la souveraineté alimentaire. En utilisant la théorie de l'holobionte, j'étends cette relation entre la fermentation et la souveraineté alimentaire pour imaginer les pratiques de fermentation comme des forces co-évolutives dans les relations homme-microbe, puis j'explore les ramifications politiques de cette extension pour la souveraineté alimentaire. Je soutiens que la fermentation devrait être incluse en tant que pratique agroécologique afin d'étendre les pratiques agroécologiques au-delà de l'agronomie et de pousser la recherche sur la fermentation, qui a été largement centrée sur les processus microbiologiques scientifiques et la technologie alimentaire pour les restaurants de haute cuisine, à prendre en compte le contexte culturel de la fermentation d'une manière plus ethnozymbologique. Je conclus que la fermentation est une condition importante mais pas nécessaire ni suffisante pour créer des communautés souveraines sur le plan alimentaire car la relation entre la fermentation et la souveraineté alimentaire est contextuelle aux cultures et écologies locales.

Mots-clés : Basque, Fermentation, Porc, Agroécologie, Souveraineté alimentaire, Ethnozymbologie