



Confrérie Les Tindoulets de la Figo

Adresse	2, Route du Dolmen - 09290 Le Mas-d'Azil							
Sites	https://www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/confitures-confrerie-les-tindoulets-de-la-figue-arize-leze							
Courriel	tindouldelafigo09@orange.fr							
Date de création	18/09/2002	Nombre de Membres	19	F	13	H	6	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Marie-Pierre SIBER		06 70 88 72 02	@	tindouldelafigo09@orange.fr			
Vice-Présidente	Josée SOUQUE		06 37 94 35 41	@				
Secrétaire	Fabienne BRACHOT			@				
Trésorier	Jacques TROUILLET		06 70 88 72 02	@				

Historique



La confrérie des « Tindoulets de la Figo » est née en 2002 afin de valoriser la production des figueraies situées sur les hauteurs du Mas-d'Azil, au cœur des Pyrénées Ariégeoises. Depuis la première Fête de la Figue en 2001, c'est près de 200 figuiers qui ont été progressivement plantés aux lieux dits « Brusquette » et « Castagnès » sur la commune du Mas-d'Azil, en plein cœur des Pyrénées Ariégeoises.

Les « Tindoulets » en tirent chaque année un fruit de qualité, généreux et goûteux qu'ils valorisent en confitures, et qui est honoré chaque année tous les premiers week-ends d'octobre au Mas-d'Azil à l'occasion de la fête de la figue. Cette fête connaît un fort succès, et le public peut savourer de nombreux produits du terroir. Les moines installés dans l'abbaye cultivaient en terrasses légumes et fruits et alimentaient les marchés de la région. La figue était avec la vigne, leur spécialité.

L'abbaye disparue, le Mas-d'Azil est resté jusqu'au XIXème, un important marché fruitier qui se tenait trois fois par semaine d'août à octobre. Pendant la première moitié du XXème siècle, les vignes furent arrachées et les cultures fruitières disparurent. En octobre 2001, à l'initiative de l'Office de Tourisme, a eu lieu la première fête de la figue et 55 figuiers (certains portant les prénoms des enfants nés dans l'année ou d'associations) furent plantés sur les hauteurs du Mas, au lieu-dit « Brusquette ». En 2002, est née de par la volonté de quelques irréductibles, la confrérie des « Tindoulets de la Figo » pour passer à une autre étape, celle du développement, de la croissance pour demain. Sans abandonner la figueraie de « Brusquette » qui demeure l'acte fondateur de la Confrérie et la 1ère page du livre de la Figue du 21ème siècle que nous voulons écrire ensemble, une nouvelle figueraie, plus accessible celle-là, a vu le jour en 2009. Sans compter ni leur temps ni leur énergie, les confrères ont fait se dresser au-dessus de « Castagnès », 120 figuiers représentant 12 variétés dont celle de Castex, issue de notre vallée d'Arize. Cette figueraie citoyenne, plantée sur un terrain communal, intègre donc le patrimoine culturel local.



Les « Tindoulets de la figo » s'activent pour promouvoir non seulement ce fruit mythique qu'est la figue, mais aussi le territoire, au travers d'une route de la Figue partant du Var et passant par le Vaucluse, le Gard et l'Hérault. Ainsi sont nées les délicieuses confitures, aux figues entières, cuites au chaudron de cuivre par les confrères. Un projet de développement est en cours de gestation, participant ainsi à la vie culturelle, sociale et économique de la vallée d'Arize. Renouant avec le passé et prometteuse d'avenir, cette formidable aventure humaine, collective et conviviale devrait porter ses fruits d'ici quelques années et déboucher sur une activité plus professionnelle. Les Tindoulets de la figo sont à pied d'œuvre autour des chaudrons de cuivre où les confitures aux fruits charnus embaument le quartier de l'usine. Ces infatigables ambassadeurs du territoire azilien sillonnent les communes et départements d'Occitanie, à la rencontre de confrères divers qui viennent chaque année, plus nombreux au renommé rendez-vous du premier week-end d'octobre au Mas-d'Azil. Chaque premier samedi d'octobre, les Tindoulets de la figo accompagnés des confréries d'Ariège et d'ailleurs, défilent à 17h00 dans les allées de la fête jusqu'au Souleilhou au rythme de la dynamique « Boucada ».

Produits et Traditions

Le coup de cœur : notre confiture de figue. Nos figues sont soigneusement cueillies. Elles ne subissent aucun traitement chimique. Les fruits entiers sont cuits au chaudron de cuivre pendant de longues heures pour révéler toute leurs saveurs et donner une confiture délicate et savoureuse.

Vos Chapitres	Premier Samedi d'Octobre	Lieu	Le Mas-d'Azil	
Vos Manifestations		Lieu		
		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Marie-Pierre SIBER		Date	11/06/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations