



Comment est produit le lait de brebis OSSAU-IRATY ?

Seulement trois races de brebis produisent le lait destiné à être transformé en fromages AOP Ossau-Iraty : la Basco-Béarnaise, la Manech Tête Rousse et la Manech Tête Noire.

Ce sont des races locales, implantées en Béarn et en Pays Basque depuis la nuit des temps et adaptées aux coteaux et hautes vallées du Béarn et du Pays Basque.

Elles sont majoritairement nourries avec de la pâture, des fourrages et des céréales non OGM, provenant principalement de la zone de production de l'AOP. Et ne sont traitées qu'une partie de l'année, ce qui permet de respecter leur saisonnalité naturelle.

Comment sont fabriqués les fromages OSSAU-IRATY ?

La méthode de fabrication, fidèle au savoir-faire ancestral, est appliquée par tous les fromagers qui fabriquent des fromages AOP Ossau-Iraty, qu'ils soient fermiers ou laitiers :

- 1 Caillage, découpage :** le lait cru ou thermisé est chauffé à environ 30°C. Le fromager y ajoute de la présure pour le faire cailler. Le lait ressemble ensuite à du yaourt (le caillé). Celui-ci est ensuite découpé en grains réguliers à l'aide d'un « tranche caillé » pour faciliter l'égouttage.
- 2 Brassage, chauffage :** le caillé ainsi découpé est en même temps brassé et chauffé à 40°C, pour bien séparer le petit lait des grains de caillé.
- 3 Moulage, pressage :** le caillé est mis dans des moules perforés de 2 formats spécifiques (2/3 kg et 4/5 kg) pour être pressé et égoutté. Le fromage prend alors sa forme définitive.
- 4 Identification :** on marque chaque fromage avec un poinçon qui restera visible jusqu'à la vente ; il permet de reconnaître l'AOP Ossau-Iraty parmi les fromages de brebis des Pyrénées.
- 5 Salage, affinage :** le fromage est salé avec du gros sel ou en saumure pour assurer sa conservation et développer son goût. L'affinage dure au minimum 80 ou 120 jours selon le format. L'affineur les retourne et les brosse régulièrement. Lentement la croûte se forme et le fromage mûrit puis développe ses arômes.

Comment reconnaître les fromages OSSAU-IRATY ?

Pour reconnaître et acheter un fromage AOP Ossau-Iraty, fiez-vous à ces trois éléments d'identification :

- 1 Le poinçon sur la croûte**
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « laitiers », fabriqués dans des fromageries, sont identifiés par une tête de brebis de profil.
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « fermiers », fabriqués dans des fermes, sont identifiés par une tête de brebis de face.
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « d'estive », fabriqués l'été, en montagne, par les bergers, sont identifiés par la tête de brebis de face et la marque « estive » (qui représente un edelweiss dans une montagne).
- 2 Le bandeau rouge en périphérie de l'étiquette**
L'étiquette de la plupart des fromages AOP Ossau-Iraty comporte un bandeau rouge, en périphérie de l'étiquette, à l'intérieur duquel se répète le nom « Ossau-Iraty ».

BANDEAU LAITIER*

BANDEAU FERMIER*



*Présentation sans étiquette

- 3 Le logo AOP**
Comme toutes les Appellations d'Origine Protégée, l'étiquetage des fromages AOP Ossau-Iraty comporte le logo AOP.



Bienvenue sur la Route du Fromage

Grâce à la « Carte de la route du fromage AOP Ossau-Iraty », plongez dans l'univers des bergers et des fromagers du Béarn et du Pays basque, et découvrez leur métier, leur savoir-faire, et leurs fromages.

Ils vous invitent sur les coteaux et dans les hautes vallées que leurs brebis façonnent et font vivre et vous donnent rendez-vous pour une expérience vraie et authentique...

Dans une ferme

Au cœur des villages ou un peu plus excentrées, les fermes* sont nombreuses sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty : vous y rencontrerez directement les producteurs et y trouverez des AOP Ossau-Iraty fermiers, au lait cru, à la typicité basque ou béarnaise bien marquée.

*exploitation agricole où l'éleveur traite ses brebis et fabrique son propre fromage.

Venez à la rencontre des producteurs et découvrez la richesse du territoire du Béarn et du Pays Basque

Dans une fromagerie

Arrêtez-vous dans les points de vente directe attenants aux fromageries. C'est l'assurance de trouver des AOP Ossau-Iraty, doux ou plus affinés, ainsi qu'une gamme variée de produits du Béarn et du Pays Basque.

Dans une cabane d'estive

Entre fin mai et début octobre, vous pourrez partager un moment de la vie des bergers en estive. Il vous suffit de gagner les hauteurs des montagnes basques et béarnaises, en voiture ou lors d'une randonnée, et aller jusqu'à un « cayolar » (en basque) ou « cujala » (en béarnais).

Chez un affineur ou

Les affineurs aussi vous accueillent et vous proposent des AOP Ossau-Iraty, fermiers, d'estive ou fabriqués en fromagerie, issus de plusieurs producteurs de la vallée.

109 fermes, cabanes d'estive, fromageries, caves d'affinage, ou magasins de vente directe vous ouvrent leurs portes pour une dégustation, une visite de l'atelier (bergerie, saloir d'affinage...), une balade avec les brebis...

Alors, faites-vous plaisir, prenez le temps de venir sur une étape de la route du fromage AOP Ossau-Iraty.

flashez moi



Se repérer

Pour vous guider sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty, suivez les panneaux disposés le long des routes et aidez-vous des coordonnées GPS de chaque étape.

La Pita à l'OSSAU-IRATY

INGRÉDIENTS :

- 2 pains pitas
- 2 poignées de roquette
- 3 cuillères à café de véritable confiture de cerises noires d'Irassou
- 70 g d'AOP Ossau-Iraty
- 2 tranches de jambon de pays (avec le porc Kintoa c'est encore mieux)
- Quelques graines de courge et raisins secs

PRÉPARATION

- Prenez votre pain pita, humidifiez-le légèrement puis faites-le dorer 2 min au grille pain (dans une poêle ou sur le barbecue). Pendant ce temps là, coupez de fines tranches d'Ossau-Iraty et préparez le reste de vos ingrédients.
- Prenez votre pita, ouvrez-la de moitié dans le sens horizontal à l'aide d'un couteau. Attention à ne pas vous brûler !

Un casse-croûte à l'OSSAU-IRATY facile à préparer !

Posez délicatement un peu de roquette, une ou deux belles tranches d'Ossau-Iraty, quelques touches de confiture de cerises, une tranche de jambon, quelques graines de courge ou de raisins secs pour la texture et c'est prêt !

Plus d'idées gourmandes sont à découvrir sur notre site www.ossau-iraty.fr



- 1 GAEC Goxoa** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
151 rue Bata - 64350 route de Bistau - 64122 Urrugne
Tél.05 59 54 33 64 - 06 88 03 25 91 - gaeccgoxa@gmail.com Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h, Fermé le dimanche. Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.
GPS : 43.346222 / -1.718314
- 2 Ferme Ihitia** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
Ihitia - Quartier Elbarrun auzoa - 64310 Sare
Tél. 05 59 54 22 16 - 06 76 24 94 56 - janaurbistondo@hotmail.fr Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Présent sur le marché de Sare le vendredi après-midi.
GPS : 43.324959 / -1.583095
- 3 Ferme Txilar** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
Argañeneko bida - 64310 Sare
Tél. 06 72 75 30 35 - 06 69 12 30 74 - morgane.krill@outlook.fr - www.txilar.fr
Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h. Présent le vendredi au marché de Sare de mai à octobre et le samedi matin en novembre et décembre.
GPS : 43.306389 / -1.535833
- 4 Ferme Uhartetxeberria** Prod. fermiers 🌱🔗..... **A1**
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Tél. : 05 59 54 03 22 - 06 40 19 08 98 - uhartetxeberria@orange.fr
GPS : 43.340320 / -1.696156
Visite de la ferme sur rendez-vous
- 5 Ferme Olataxarea** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
64250 Ainhoa
Tél. 06 21 80 84 66 - mini64310@orange.fr
GPS : 43.316190 -1.504954
Possibilité de voir le troupeau en pacage, les salles de fabrication et d'affinage.
- 6 Isabelle Ohigaray** Prod. fermier 🐄🔗..... **A2**
Olha - Route du Pas de Roland - Quartier Laxia - 64250 Ibassou
Tél. 05 59 29 82 62. Ouvert de 15h à 18h. Sur rdv d'avril à octobre. Fermé le dimanche.
GPS : 43.342762 / -1.409820
- 7 Mirentxu Elissalde-Parachu** Prod. fermier 🐄🔗..... **A2**
Ferme Antxoneta - 64250 Ibassou - (En venant de Cambo, après le 1^{er} rond point, accès direct depuis la D918, 1^{er} chemin à droite)
Tél. 06 45 56 26 39 - elissalde.parachu@orange.fr - www.antonxeta.com
Ouvert de 10h à 12h et de 14h30 à 19h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Spécialité : confitures maison de cerises produites à la ferme.
GPS : 43.342762 / -1.409820
- 8 Ferme Etxeberria** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
EARL Ursuamu - 64250 Ibassou
Tél. 05 59 29 91 42 - 06 77 00 16 41 - 06 33 77 63 98 - ursumu@orange.fr
Ouvert de mai à octobre, de 10h à 12h et de 15h à 18h. Le reste de l'année, sur rdv.
GPS : 43.332170 / -1.417247
- 9 Onetik - Fromagerie de Macaye** Fromagerie 🍷..... **B1**
RD 252 - 64240 Macaye
Tél. 05 59 70 27 27 - onetik@onetik.com - www.onetik.com
Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le week-end.
GPS : 43.332824 / -1.304484
Accueil découverte de la fabrication du fromage, dégustation gratuite. Du 6 juillet au 31 août 2017, tous les jeudis à 10h00 : visite d'une ferme. Présentation de la production de lait, de l'élevage de brebis et de la ferme. Suivi d'une dégustation de fromage. Gratuit si réservation par téléphone ou 2€ sur place pour les adultes. Gratuit pour les -18 ans.
- 10 Michel Larramendy** Prod. fermier 🐄🔗..... **B1**
Irigoinia - Route de Cambo - 64240 Hasparren
Tél. 05 59 29 49 30 - julle.larramendy@wanadoo.fr - www.ferme-larramendy.com
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.376629 / -1.324989
- 11 Hervé Recalde** Prod. fermier 🐄🔗..... **B1**
Ferme Tukula - Lieu-dit Toucoula - 64240 Hasparren
Tél. 05 59 70 11 27 - 06 30 92 59 06 - herve.recalde@neuf.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.373238 / -1.273739



- 12 GAEC Artzainak** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Le Château - Pessarrun - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 05 59 29 12 83 - 07 81 70 89 63 - artzainak@nordnet.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h tous les jours. Présent sur le marché de St-Jean-de-Luz le vendredi matin, aux Halles de St-Jean-de-Luz le mardi, vendredi et samedi matin (stand Ikolo). Et sur le marché nocturne de La Bastide Clairence le vendredi en juillet et août.
GPS : 43.411556 / -1.195090
Visite de l'ensemble de l'exploitation avec possibilité d'accompagner le troupeau vers 16h15 et d'assister à la traite vers 17h30, de préférence le mardi sans rdv.
- 13 Sylvain Aimé** Prod. fermier 🐄🔗..... **B1**
Borde-Istle - Quartier Egitpa - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 06 20 22 76 34 - sylvain@istle.fr - www.istle.fr
GPS : 43.397308 / -1.209724
Visite gratuite sur rdv, (bergerie, salle de traite, salle de fabrication et cave d'affinage). Possibilité de suivre le troupeau matin ou soir. Groupes acceptés.
- 14 Ferme Bethanoun** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Familie Frachou - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 06 12 40 72 00 - fermebethanoun@orange.fr - www.lafermebethanoun.com
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche. Présent tous les vendredis soir de juillet et août au marché fermier nocturne de La Bastide Clairence.
GPS : 43.427776 / -1.240947
Autres produits de la ferme. Visite possible de préférence sur rdv.
- 15 Jean-Paul & Jamattitt Duhalde** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Ferme Xedaria - 64240 Ayherre
Tél. 06 83 59 12 75 - xedari@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
GPS : 43.377979 / -1.253036
Visite sur rdv
- 16 GAEC Lau Haizetara** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Ferme Betirisatsenia - 64240 Ayherre
Tél. 06 51 96 47 89 - 06 74 90 46 89 - benat.duhalde@wanadoo.fr
www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/rp/producteur/duhalde-malte-benat
Fermé le dimanche. 10h 12h et de 15h à 19h (appeler avant).
GPS : 43.381016 -1.223820
Possibilité d'assister à la traite
- 17 Corinne Minaberry & Patrick Sallaberry** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Bixartea - 64240 Bonloc (suivre la route des grottes d'Oxocelata)
Tél. 05 59 29 16 99 - 06 32 96 35 61 - minaberrysallaberry@yahoo.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.356281 / -1.253278
- 18 Fromagerie Agor Fromagerie** 🍷..... **B2**
Route de Louthosoa - 64640 Hélette
Tél. 05 59 37 63 86 - agor@agor.com - www.agor.com
Magasin ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le samedi après-midi et le dimanche.
GPS : 43.305607 / -1.266710
Visites gratuites à 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h du lundi matin au samedi midi. Groupes : sur réservation
- 19 Jean-Claude & Bernadette Pochelu** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Agnier - quartier Klorret - 64640 St-Martin-d'Arberoue
Tél. 05 59 29 45 39 - ferme.agneria@wanadoo.fr
www.agneria.fr (boutique en ligne).
Ouvert de 9h à 19h. Fermé le dimanche ou sur rdv.
Accueil gratuit de camping-cars.
GPS : 43.336388 / -1.195632
Ferme de découverte. Visite de l'élevage de brebis avec possibilité d'assister à la traite (de décembre à juillet), découverte du métier de fromager et de l'élevage de porcs basques Kintoa en plein air. Accueil de bus sur réservation.

- 20 Sylvie Belascain** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
64120 Bida - 64120 Bida
Tél. 05 59 37 28 84 - 06 80 67 60 58 - sylvie.belascain@sfr.fr
Ouvert d'avril à novembre de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le mercredi et le dimanche.
GPS : 43.273441 / -1.352176
Visite de juillet à septembre suivant disponibilité.
- 21 Kaiku Borda** Point de vente 🍷..... **B2**
Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekoizpenak
Village d'artisans - 64780 Ossès
Tél. 05 59 49 10 64 - kaikuborda@yahoo.fr - www.kaikuborda.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi : 10h à 12h30 et 14h à 19h. Le samedi : 10h à 13h et 14h à 19h30.
GPS : 43.231953 / -1.299122
- 22 Pierre Aldax** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Ferme Etcheirria - 64780 Ossès
Tél. 05 59 37 74 87 - ferme.etcheirria@yahoo.fr - Ouvert de 8h à 19h30.
GPS : 43.239761 / -1.259324
Visite sur rdv pour les groupes.
- 23 Jean-Paul Jaunarena** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Ferme Gaztena - 64780 Ossès
Tél. 05 59 37 78 21 - 06 31 15 14 36 - jaunarena@live.fr
Ouvert de 9h à 19h30. Présent sur le marché de Cambo tous les vendredis matin.
GPS : 43.244453 / -1.294176
Visite possible sur rdv pour la fabrication du fromage du 01/12 au 30/06. Toute l'année : accès libre à la bergerie et aux animaux. Visite complète payante (environ 1h30, 3€/pers dégustation comprise) sur rdv.
- 24 Maite & Arnaud Goñi** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
GAEC Xistu - Irungarala - 64780 Saint-Martin-d'Arrossa
Tél. 06 33 53 43 67 - 06 33 53 43 67 - gaeccxistu@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 20h. Présent sur le marché de Guéthary le dimanche matin.
GPS : 43.238197 / -1.313241
Visite possible, sur rdv pour les groupes.
- 25 Alain & André Etchepare** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Ferme Elizarea - Quartier Oticoren - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 44 55 - 06 37 63 68 60 - etchepare.alain@neuf.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Fermé le dimanche après-midi.
GPS : 43.190601 / -1.329800
Visite sur rdv.
- 26 Jeanne & Joseph Etcheverry** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
Ferme Etxeberria - Quartier Haritzade - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 41 55 - etcheverryjoseph@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 20h.
GPS : 43.221195 / -1.346554
- 27 Eñaut Haritzelcar** Prod. fermier 🐄🔗..... **A2**
Eñaut Haritz - Ponttoniea - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 42 40 - 06 33 27 28 99 - ennaud.haritzelcar@orange.fr
Ouvert de 11h à 15h et de 18h à 21h. Présent sur les marchés de St-Jean-Pied-de-Port le lundi matin et d'Espelette le mercredi matin.
GPS : 43.180231 / -1.319237
- 28 Famille Tambourin** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Enauteua - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 06 32 34 26 99 - tambourin3@wanadoo.fr - www.fromagetambourin.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Présent d'avril à novembre sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port le lundi et toute l'année sur le marché d'Anglet le jeudi matin.
GPS : 43.191853 / -1.330558
En juillet et août, tous les mercredis et vendredis matin : visite d'exploitation (visite des bâtiments, explication des étapes depuis le sol jusqu'à l'assiette. Démarche de l'exploitation et cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty). Hors saison, sur rdv.

- 29 Jean-Michel Monaco** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Ferme Salaberria - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 42 42 - 06 08 89 22 92 - claraxa@msn.com
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.192268 / -1.335751
Visite possible : bergerie, salle de fabrication et d'affinage.
- 30 GAEC Ohako** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Ohakoa - 64430 Banca.
Tél. 05 59 37 40 60 - ohakoa@orange.fr - Ouvert des 8h30 sans interruption.
GPS : 43.120961 / -1.369729
Visite de la bergerie et de la salle de fabrication sur rdv, à partir du 1^{er} mai jusqu'à fin octobre. Visite gratuite, minimum 4 à 5 pers.
- 31 Pakxai Sorhondo** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Barberania - 64430 Banca
Tél. 06 88 32 99 37
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.
GPS : 43.118011 / -1.384727
Visite sur rdv.
- 32 Jean Michel Oreguy** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Fromage d'estive Osaizta - Maison Mendi Aïde - 64430 Banca
Tél. 05 59 37 44 38 - 06 74 80 52 87 - oreguyjm@orange.fr
Ouvert de 8h à 20h.
GPS : 43.086429 / -1.376648
- 33 Dominique & Yolande Olcomendy** Prod. fermiers 🐄🔗..... **A2**
Ferme Enhauteua - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 58 26 - dominique.olcomendy@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché à Biarritz le samedi matin.
GPS : 43.083679 / -1.409838
Visite sur rdv.
- 34 Ferme Ikhurieta** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
64430 Les Aldudes (direction Enxazu)
Tél. 06 42 82 52 04 - contact@lafermeihurieta.com
Ouvert de 10h à 20h00
GPS : 43.075230 -1.437801 et 43.075181 / -1.438170
Visite de la bergerie possible.
- 35 Albert & Sophie Esain** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
GAEC Bel-Air - Ferme Ferany - Quartier Esnazu - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 58 98 - 06 74 42 56 45 - bettari@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.052287 / -1.458740
Sur rdv, visite de l'élevage, de la salle de fabrication et de la salle d'affinage.
- 36 Gérard Altchagno** Prod. fermier 🐄🔗..... **A2**
Pokonea - 64430 Urepel
Tél. 05 59 37 57 18 - gerard.altchagno@orange.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.029639 / -1.414146
Visite gratuite des bergeries mais pas de la salle de fabrication ni des caves d'affinage. Explication du travail sur l'exploitation. Téléphoner avant.
- 37 Ferme Burubelxta** Prod. fermier 🐄🔗..... **A2**
Quartier baxoa - 64430 urepel
Tél. 06 76 60 77 13 - mizumuonaco@gmail.com
GPS : 43.071809 / -1.395140
- 38 GAEC Bentita** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Route d'Arnorret - 64220 Uhart-Cize
Tél. 05 59 37 07 43 - Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.123173 / -1.266624
- 39 GAEC Kristobal** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Markitxenea - 64220 Arnequy
Tél. 05 59 37 21 75 - 06 31 87 49 88 - jm-egzucue@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.080213 / -1.300827



- 40 Ferme Pelloenea** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
64120 Bida - 64120 Bida
Tél. 06 07 27 41 60 - antonurrizaga@gmail.com - www.kaikuborda.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h (merci d'appeler avant). Et aussi au magasin fermier Kaiku Borda à Osses.
GPS : 43.088190 / -1.284563
Visites sur rdv, groupes maximum de 10 pers.
- 41 Etcheverria-Falsa Peio** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Ferme Xaltroina - Quartier Pagola - 64 220 Arnequy
Tél. 06 71 29 11 18 - 05 52 86 67 95 - peio.xaltro@gmail.com
Ouvert tous les jours (appeler avant).
GPS : 43.109441 / -1.256464
Visite de la ferme possible en dehors de la période de transhumance.
- 42 Coopérative Laitière du Pays Basque** Cave affinage 🍷..... **B2**
La Cave aux Fromages - Garaziko Gasna Etxea
2 Place des Remparts - 64220 St-Jean-Pied-de-Port
Tél. 05 59 49 10 31 - coop.laitiere.pasque@wanadoo.fr - www.fromage-brebis.com
Ouvert du 16/09 au 30/06 du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h et du 01/07 au 15/09 du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.161758 / -1.240639
Sur réservation pour les groupes.
- 43 Ferme Etxeberri** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Etcheberria - 64220 Bussunaris-Sarrasquette
Tél. 05 59 37 17 41 - 06 89 84 22 44 - tellerrie-exteberria@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Quintao à Anglet le dimanche matin.
GPS : 43.165145 / -1.154276
- 44 Fromagerie des Bergers de Saint-Michel** Fromagerie 🍷..... **B2**
Sarl Garazi - Quartier Elizata - 64220 St-Michel
Tél. 05 59 37 02 87 - 06 89 30 16 05 - Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 20h.
GPS : 43.104053 / -1.168647
Visite possible si demandes particulières et sur rdv.
- 45 Angèle Indart** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Elkai - 64220 Urepel
Tél. 05 59 37 15 47 - 06 38 88 06 48 - indartangele@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 20h30. Fermé le dimanche après-midi.
GPS : 43.139561 / -1.139659
Visite : l'exploitation, dégustation et présentation de l'Ossau-Iraty de 16h à 20h sauf le dimanche. Possibilité de visiter le lieu de fabrication (été) et la bergerie (autres saisons).
- 46 Maider, Jean-Marc & Jojo Goyhenix** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
GAEC Añadi - Ferme Mendidia - 64220 Lecumberry
Tél. 05 59 37 32 18 - gaecc.atala@yahoo.fr
Ouvert de 9h à 20h. Présent sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port.
GPS : 43.130863 / -1.148774
Visite possible : appeler si possible la veille.

- 47 Philippe Neguelouart** Prod. fermier 🐄🔗..... **B3**
Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry
Tél. 06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr
Ouvert de 8h à 20h.
GPS : 43.050519 / -1.124747
Explication du fonctionnement de la machine à traire et visite de la salle de fabrication. Animaux de la ferme (cochons, ânes, lapins, poules).
- 48 Sur les Pas des Bergers - Artzainekin** Point de vente 🐄..... **B2**
Chalet de Gize - Plateau d'Iraty - 64220 Lecumberry
Tél. 05 59 28 51 09
Ouvert du 01/06 au 30/09 de 8h à 19h.
GPS : 43.048576 / -1.073248
Du 01/07 au 30/09, exposition permanente sur l'activité pastorale, le métier de berger et l'AOP Ossau-Iraty.
- 49 Argitxu et Estebe Ouret** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B3**
GAEC bi herri - kaialor kontrasa - 64220 lecumberry
Tél. 07 87 40 37 49 (Argitxu) - estebe.ouret@nordnet.fr
Mi mai à fin octobre. Fermé samedi et dimanche
GPS : 43.149375 -0.609612
- 50 Fromagerie Ecologique d'Iraty** Fromagerie 🍷..... **B2**
Route d'Iraty - RD 18 - 64220 Mendive
Tél. 05 59 37 63 86 - irati@agor.com - www.agor.com
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 18h en juillet/août, de 10h à 17h en juin, septembre et octobre, et de 10h à 15h de novembre à mai (ouvert jusqu'à 17h pendant les vacances scolaires zone A).
GPS : 43.095020 / -1.109619
Visite libre et gratuite.
- 51 Jean-Bernard Unhassobiscay** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Etepareborda - 64220 Behorleguy
Tél. 05 59 37 21 81 - jean-bernard.unhassobiscay@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.120430 / -1.112108
- 52 Gilles Gachen** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Cayolar Ispakoa - 64220 Behorleguy
Tél. 06 84 38 83 86 - gilles.gachen@agor.com
Ouvert de mai à mi-novembre, de 9h à 20h.
GPS : 43.105679 / -1.051098
Exposition photos sur son travail.
- 53 GAEC Baslurre** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Lopisteiko Borda - 64220 Behorleguy
Tél. 05 59 37 29 44
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi
GPS : 43.08048 / -1.072260
Visite possible, table pique-nique
- 54 Dominique & Guy-Michel Idiat, Bixinto Germain** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Ferme Iruileia - 64220 Bustince-Iberruy
Tél. 05 59 37 13 42 - 06 74 00 40 69 - iruleia@orange.fr
Ouvert de 9h à 19h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
Accessible aux camping-cars.
GPS : 43.182343 / -1.194763
Visite de la bergerie, des salles de traite et de fabrication, du salaio, de l'atelier porc basque, du séchage en grange... En saison, traite des brebis à 18h. Visite gratuite aux particuliers le jeudi à 17h (durée environ 1h30) en juillet / août. Visite payante sur rdv aux groupes de 10 à 30 personnes. 2€/pers.
- 55 Ferme Garatea** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Elceits Peio - 64780 Suhescun
Tél. 05 59 37 60 38 - 06 86 72 70 14 - elceitspeio@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h.
GPS : 43.226864 / -1.189417

- 56 Jacques Laby** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
Beletxea - 64780 Suhescun
Tél. 05 59 37 66 91 - 06 85 36 17 65 - labyjacques@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.239891 / -1.203869
- 57 Désiré & Kati Loyatho** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Ferme Elkola - au bourg - 64220 Gamartxé
Tél. 05 59 37 88 19 - 06 20 35 57 90 - elkola@orange.fr - www.elkola.com
Ouvert l'été de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Le reste de l'année, de 10h à 12h30 et sur rdv l'après-midi. Merci de laisser votre véhicule au fronton.
GPS : 43.201725 / -1.143189
- 58 Fromagerie Istara - Pyrénéfrom** Fromagerie 🍷..... **B2**
64120 Larceveau
Tél. 05 59 37 96 79 - magasin.larceveau@roquefort-societe.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h de mai à septembre.
GPS : 43.232143 / -1.097465
Vente et dégustation de fromages, film retraçant la fabrication et l'affinage de l'Ossau-Iraty.
- 59 Peio Oillarburu** Prod. fermier 🐄🔗..... **B2**
GAEC Ihardoki - Negeloa - 64120 Juxue
Tél. 05 59 37 85 82 - 05 59 37 82 79 - oillarburup@yahoofr
Ouvert de 9h à 21h.
GPS : 43.233917 / -1.054944
- 60 GAEC Ethene** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Garat Borda - 64120 Juxue
Tél. 05 59 37 84 86 - gaeccethene@gmail.com
D'avril à décembre, de 9h à 12h et de 14h à 17h00.
Le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h de mai à septembre.
GPS : 43.240956 / -1.028460
Visite de l'exploitation sur demande. Présent sur le marché de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi matin, de Saint-Palais le vendredi matin, de Mauléon le samedi matin, et de Ciboure le dimanche matin d'avril à fin octobre.
- 61 Andde & Babeth Etcheberry** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Larrondoa - 64120 Arhanus
Tél. 05 59 37 83 81 - etxeberril.babeandde@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.25857 / -1.029185
- 62 Ferme Iturrino** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Maison Iturrindia-Route départementale 14 - 64120 Méharin
Tél. 06 08 18 50 17 - iturrinofromages@gmail.com
www.facebook.com/iturrinofromagesbrebis
Toute l'année du lundi au dimanche de 9h à 18h
GPS : 43.19417 / -1.028612
Dégustation et vente de fromages de brebis au lait cru. Visite de la ferme sur réservation uniquement.
- 63 Ferme Bacquet** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B1**
Quartier Les Barthes - 64120 Oregue
Tél. 06 10 04 38 43 - fermebacquet@yahoo.fr - www.ferme-bacquet.com
Ouvert de 15h à 18h. Fermé le dimanche. Présent sur les marchés de Peyrehorade le mercredi matin, de Saint-Palais le vendredi matin et de Bayonne le samedi matin.
GPS : 43.242498 / -1.184461
Visite de la ferme
- 64 Isabelle Recart** Prod. fermier 🐄🔗..... **B1**
Ferme Teillera - 64120 Oregue
Tél. 06 73 11 36 45 - isabellerecart@yahoo.fr - www.facebook.com/irecart
GPS : 43.935421 / -1.172570
Suivi de fabrication

- 65 Hélène, Jean-Marie & Sébastien Astabie** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Ferme Azetela - 64120 Bunus
Tél. 06 72 36 91 91 - seb.astabie@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 20h, même le dimanche et jours fériés
GPS : 43.206081 / -1.066746
Possibilité de visite en groupe au-delà de 10 pers : s'adresser à l'OT St Palais au 05 59 65 71 78.
- 66 Jean-Pascal & Sylvie Llopépy** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Beatenea - 64120 St-Just-Ibarre
Tél. 05 59 37 80 30 - 06 89 09 66 63 - jpascoallopepe@gmail.com
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur les marchés de Hendaye le mercredi et le samedi matin et de Quintao à Anglet le dimanche matin.
GPS : 43.193932 / -1.055797
Visite de l'exploitation. Table pique-nique.
- 67 Ferme Larralde** Prod. fermiers 🐄🔗..... **B2**
Marie Pierre, Ohiana et Elorri Reca - Larralde - 64120 St-Just-Ibarre
Tél. 05 59 37 81 65 - ohiana-reca@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h du lundi au samedi et de 10h à 13h le dimanche.
GPS : 43.194588 / -1.053877
Visite toute l'année sur rdv : salle de fabrication, salaio et bergerie.
- 68 Ferme Ekibegia** Prod. fermiers 🌱🔗..... **B2**
Apetxia - 64120 St-Just-Ibarre
Tél. 06 78 76 03 65 - 06 87 67 86 80 - ekibegia@gmail.com
Ouvert de 8h à 18h. Fermé le dimanche. Présent sur les foires Ikolo.
GPS : 43.190100 / -1.069241
Visite sur rdv : salle de fabrication et d'affinage, bergerie, troupeau en estive.
- 69 Laurent Casenave** Prod. fermier 🐄🔗..... **C2**
Elchaltia - 64120 Musculdy (aller au village de Pagolle)
Tél. 06 87 01 04 00 - 06 48 17 15 39 - corinne.appessetche@orange.fr
Ouvert tous les jours (appeler avant). Présent sur le marché d'Amou (40) du 01/11 au 01/04 tous les 15 jours et du 01/04 au 01/11 toutes les semaines le dimanche matin.
GPS : 43.207255 / -1.014336
- 70 Jean-Michel Armagn**