

# 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...

## 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 fermiers d'estive ou produits en fromagerie :

- 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, fabriqués en fromagerie, 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 ».



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

\*Présentation sans étiquette

## 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 attachés 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.

110 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.



Route du Fromage AOP OSSAU-IRATY Gamin Deu Fromage

Route du Fromage AOP OSSAU-IRATY Gasnaren Bidea

## 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.

## Zoom sur les animations de la route du fromage AOP OSSAU-IRATY



### ferme Gohetxea (étape n°82)

La ferme Gohetxea réalise un marché fermier, Talos et animation musicale, et met également en place des ateliers de fabrication ainsi que la diffusion d'un film sur la traite et la réalisation de produits fermiers.

Le 21 juillet  
Trois-villes

### Opération Cabanes ouvertes (étapes n°94, 97 et 103)

Les Bergers vous accueillent dans leurs cabanes ouvertes en vallée d'Ossau, d'Aspe et Barétous pour deux journées en estive qui vous permettront de découvrir leurs vies, leurs métiers, leurs fromages.

Le 26 juillet et 9 août  
Arette, Lourdios-Ichère, Bious-Artigues



édition 2018

## Les Producteurs vous ouvrent leurs portes

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

### OSSAU-IRATY

Bienvenue sur la Route du Fromage

## Animations sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty

- 21/07 : film sur l'agriculture, marché fermier, talos et animation musicale sur l'étape Gohetxea (étape n° 82)
- Les jeudis 26/07 et 09/08 : cabanes ouvertes chez J. Lassalle, C. Pucheu et J. Varcosait Contact : AET3V 05 47 72 81 30 (étapes n°94, 97, 103)
- Les mardis de mi-février jusqu'à l'été à partir de 16h15 : découverte de la traite au GAEC Artzainak (étape n°12)
- juin / juillet, le mardi de 8h30 à 11h : suivi de la fabrication à la ferme Oyhamburia, limité à 10 personnes, sur inscription (étape n° 73)
- juillet/août, les mercredis et vendredis matin : visite de la ferme Enautenea (étape n° 28)
- juillet/août, les mercredis matins : visite de la ferme Agia (étape n°81)
- Du 05/07 au 31/08, les jeudis à 10h : visite d'une ferme organisée par la fromagerie Onetik (étape n°9)
- En juillet, le jeudi matin à partir de 9h : suivi de la fabrication à la Ferme Teillera (étape n°67)
- juillet/août, les jeudis à 17h : visite complète de la ferme Iruleia (étape n°57)
- Décembre à juillet à 18h : possibilité d'assister à la traite à la ferme Agerria (étape 19)

SYNDICAT DE DÉFENSE DE L'AOP OSSAU-IRATY  
Maison Apezetxea - 64120 OSTABAT  
05 59 37 86 61  
contact@ossau-iraty.fr

## Fêtes liées au pastoralisme en Béarn et Pays Basque

- Le 01/05 : Foire du 1<sup>er</sup> Mai à Oloron Sainte-Marie (Quartier Sainte Croix) / Contact : Mairie 05 59 39 99 99
- De juin à septembre tous les jeudis : marché des producteurs locaux à Saint Jean Pied-de-Port Contact : Mairie 05 59 37 00 92
- Le 9 juin : Journée de la transhumance à Lourdios-Ichère Contact : 06 81 54 80 57
- Le 23/06 : Feu de la St-Jean (chants et sauts béarnais, départ en transhumance d'un troupeau de brebis) à Oloron Sainte-Marie (Prairie des Trams, Quartier Sainte Marie) Contact : Mairie 05 59 39 99 99
- Le 29/07 : Fête du fromage en Vallée d'Aspe à Etsaut Contact : Office de Tourisme du Haut Béarn 05 59 34 57 57
- Le 16/08 : Foire au fromage à Tardets Contact : Mairie 05 59 28 55 90
- Le 24/08 : Fête du fromage basque à Macaye Contact : 05 59 93 32 46
- Du 7 au 8/09 : Journées de l'Élevage à Saint-Palais Contact : 05 59 65 86 09
- Du 13 au 16/09 : Fête des Bergers à Aramits Contact : 05 59 34 10 67
- Du 05 au 06/10 : Fête de la transhumance à Oloron Sainte-Marie (Espace Jélotte et Quartier Sainte Croix) Contact : Mairie 05 59 39 99 99
- Le 04/11 : Fromages en musique à Ogeu Contact : 06 74 54 96 70
- Du 16 au 18/11 : Lurrama à Biarritz avec concours de fromages AOP Ossau-Iraty (16/11) Contact : 06 89 29 19 85

\*Fêtes ayant donné leur autorisation pour être citées

**1 GAEC Goxoan Prod. fermiers**

Xabat Baita - 2350 route de Biarriatou - 64122 Urrugne  
Tél. 06 33 64 34 50 - 06 21 69 34 75 - gaecgoxoan@gmail.com.  
Ouvert de 15h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés.  
Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.  
GPS : 43.346222 / -1.718314

**2 Ferme Ithitia Prod. fermiers**

Ithitia - Quartier Elbarrun auzoa - 64310 Sare  
Tél. 05 59 54 22 16 - 06 76 24 94 56 - jana.urbistondo@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 / -1.530895

**3 Ferme Txilar Morgane & Xabi Saint-Martin Prod. fermiers**

Argaineko Borda - 64310 Sare  
Tél. 06 72 75 30 35 - 06 69 12 30 74 - smxa@hotmail.fr - www.bolar.fr  
Ouvert de 14h à 18h. Fermé le dimanche. 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 Uhartetxerria Prod. fermiers**

621 Karrika Zaharra - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle  
Tél. : 05 59 54 03 22 - 06 40 19 08 98 - uhartetxerria@orange.fr  
GPS : 43.360320 / -1.596156

**5 Ferme Olatxarea Prod. fermiers**

64250 Ainhoa  
Tél. 06 21 80 84 66 - mimi64310@orange.fr  
GPS : 43.316190 / -1.504954

**6 Isabelle Oihagaray Prod. fermier**

Oilha - Route du Pas de Roland - Quartier Laxia - 64250 Itxassou  
Tél. 05 59 29 82 62.  
Ouvert de 15h à 18h. Sur rdv d'avril à octobre. Fermé le dimanche.  
GPS : 43.310520 / -1.405820

**7 Mirentxu Elissalde-Parachu Prod. fermier**

Ferme Antxondoa - 64250 Itxassou - (En venant de Combo, après le 1<sup>er</sup> rond point, accès direct depuis la D918, 1<sup>er</sup> chemin à droite)  
Tél. 06 45 56 26 39 - antxondoa@orange.fr - Ferme Antxondoa  
Ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.  
GPS : 43.342785 / -1.405820

**8 Ferme Etxeberria Prod. fermiers**

Gaec Ursumu - n°456 Etxeberria - Quartier Basaburu - 64250 Itxassou  
Tél. 06 77 00 16 41 - 06 33 77 69 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**

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

**10 Michel Larramendy Prod. fermier**

Irigoinia - Route de Combo - 64240 Hasparren  
Tél. 05 59 29 49 30 - julie.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**

Ferme Tuukula - 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**

Le Château - Pessarrou - 64240 La Bastide Clairence  
Tél. 05 59 29 12 83 - 07 81 70 89 63 - artzain@nordnet.fr  
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. 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 Ildoki). Et sur le marché nocturne de La Bastide Clairence le vendredi en juillet et août.  
GPS : 43.411556 / -1.195990

**13 Julia & Sylvain Aimé Prod. fermier**

Borde-Istille - Quartier Egiptoa - 64240 La Bastide Clairence  
Tél. 06 70 74 53 41 - 06 20 22 76 34 - Biotzeko, Producteur Fermier Bio  
GPS : 43.397308 / -1.209724

**14 Ferme Bethanoun Prod. fermiers**

Maison 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

**15 Jean-Paul & Jamattitt Duhalde Prod. fermiers**

Ferme Xedarria - 64240 Ayherre  
Tél. 06 83 59 12 75 - xedarri@wanadoo.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.  
GPS : 43.377979 / -1.253036

**16 Maité & Beñat Duhalde Prod. fermiers**

Ferme Betrisantsenia - 64240 Ayherre  
Tél. 06 51 96 47 89 - 06 74 90 46 89 - benat.duhalde@wanadoo.fr  
www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/producteur/duhalde-maité-benat/ - Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.  
GPS : 43.381016 / -1.223800

**17 Corinne Minaberry & Patrick Sallaberry Prod. fermiers**

Bixarrea - 64240 Bonloc (suivre la route des grottes d'Oxocelaia)  
Tél. 05 59 29 16 99 - 06 32 96 35 61 - minaberry.sallaberry@yahoo.fr  
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.  
GPS : 43.356281 / -1.253278

**18 Fromagerie Agour Fromagerie**

Route de Louhossoa - 64640 Hélette  
Tél. 05 59 37 63 86 - agour@agour.com - www.agour.com  
Magasin ouvert de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.  
Fermé le samedi après-midi et le dimanche.  
GPS : 43.305607 / -1.266710

**19 Jean-Claude & Bernadette Pochelu Prod. fermiers**

Agéria - quartier Kolorotz - 64640 St-Martin-d'Arberoue  
Tél. 05 59 29 45 39 - ferme.ageria@wanadoo.fr  
www.ageria.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

**20 Sylvie Belascain Prod. fermier**

Anchordokia - 64780 Bidarray  
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

**21 Kaiku Borda Point de vente**

Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekizpenak  
Village d'artisans - 64780 Ossès  
Tél. 05 59 49 10 64 - kaikuborda@yahoo.fr - www.kaikuborda.com  
Ouvert 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**

Ferme Etxearria - 64780 Ossès  
Tél. 05 59 37 74 87 - ferme.etxearria@yahoo.fr  
Ouvert de 8h à 19h30.  
GPS : 43.239761 / -1.297824

**23 Jean-Paul Jaunarena Prod. fermier**

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 Combo tous les vendredis matin.  
GPS : 43.244453 / -1.294176

**24 Maité & Arnaud Goñi Prod. fermiers**

GAEC Xistu - Irungaria - 64780 Saint-Martin-d'Arrossa  
Tél. 06 33 53 43 67 - 06 72 89 38 68 - gaec.xistu@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

**25 Alain & André Etxepare Prod. fermiers**

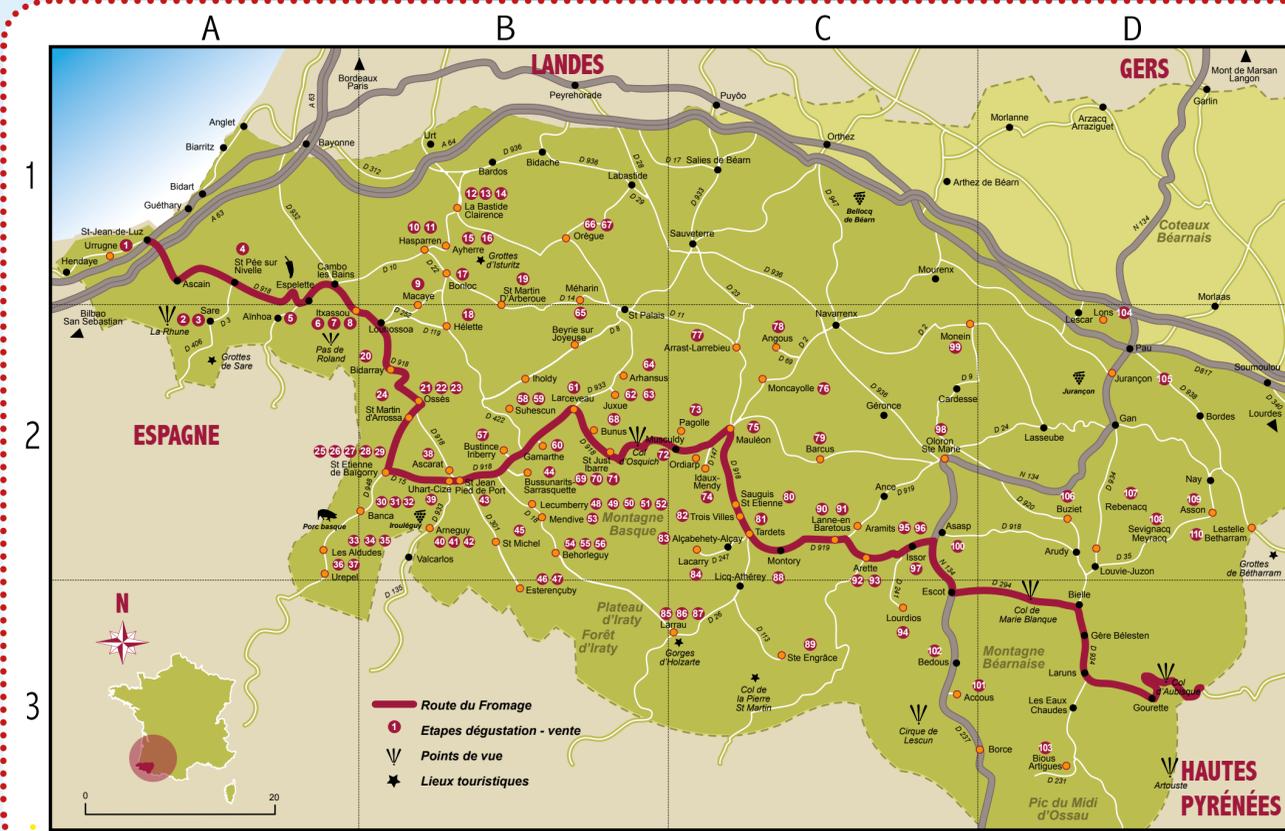
Ferme Elizarea - Quartier Oticoeren - 64430 St-Etienne-de-Baigorry  
Tél. 05 59 37 44 55 - 06 37 63 68 60 - etxepare.alain@neuf.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Fermé le dimanche après-midi.  
GPS : 43.190601 / -1.329890

**26 Jeanne & Joseph Etxerri Prod. fermiers**

Ferme Etxeberria - Quartier Haritzalde - 64430 St-Etienne-de-Baigorry  
Tél. 05 59 37 41 55 - etxeverryjoseph@wanadoo.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 20h.  
GPS : 43.221195 / -1.346554

**27 Eñaut Haritzelar Prod. fermier**

Earl Haritza - Pontoenia - 64430 St-Etienne-de-Baigorry  
Tél. 05 59 37 42 40 - 06 33 27 28 99 - arnaud.haritzelar@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'Espellette le mercredi matin.  
GPS : 43.180231 / -1.339237

**28 Famille Tambourin Prod. fermiers**

Enautenea - 64430 St-Etienne-de-Baigorry  
Tél. 06 32 34 26 99 - tambourin3@wanadoo.fr - www.fromagetambourin.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 13h30 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

**29 Jean-Michel Monaco Prod. fermier**

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

**30 GAEC Ohako Prod. fermiers**

Ohakoa - 64430 Banca  
Tél. 05 59 37 49 60 - ohakoa@orange.fr  
Ouvert des 8h30 sans interruption.  
GPS : 43.120956 / -1.369729

**31 Paxkal Sorhondo Prod. fermier**

Barberania - 64430 Banca  
Tél. 06 88 32 99 37  
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.  
GPS : 43.118011 / -1.384727

**32 Jean Michel Oreguy Prod. fermier**

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 Olomendy Prod. fermiers**

Ferme Eñautenea - 64430 Les Aldudes  
Tél. 05 59 37 58 26 - dominique.olomendy@orange.fr  
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché à Biarritz le samedi matin.  
GPS : 43.083679 / -1.409838

**34 Ferme Ithurrieta Prod. fermiers**

64430 Les Aldudes (direction Eznaou)  
Tél. 06 42 82 52 04 - contact@lafermethurrieta.com  
Ouvert de 10h à 20h  
GPS : 43.075181 / -1.438170

**35 Albert & Sophie Esain Prod. fermiers**

GAEC Beti-Ari - Ferme Feranyo - Quartier Esnaou - 64430 Les Aldudes  
Tél. 05 59 37 55 98 - 06 74 42 56 45 - betiar@orange.fr  
Ouvert de 10h à 18h.  
GPS : 43.085228 / -1.458740

**36 Gérard Antchagno Prod. fermier**

Pokonea - 64430 Urepel  
Tél. 05 59 37 57 18 - gerard.antchagno@orange.fr  
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.  
GPS 43.059639 / -1.414146

**37 Ferme Burubeltza Prod. fermier**

Quartier Baxoa - 64430 Urepel  
Tél. 06 76 60 77 13 - mizu.monaco@gmail.com  
GPS : 43.071809 / -1.395140

**38 Ferme Elurti Prod. fermiers**

64220 Ascarat  
Tél. 06 76 23 97 09 - ferme.elurti@gmail.com  
Ouvert le vendredi de 17h30 à 19h et le samedi matin de décembre à juillet. Présent sur le marché de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi matin.  
Elurti  
GPS : 43.188610 / -1.263384

**39 Ferme Bentta Prod. fermiers**

Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Gize  
Tél. 05 59 37 07 43 - Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.  
GPS : 43.123173 / -1.266624

**40 GAEC Kristobal Prod. fermiers**

Markitx-enea - 64220 Arnéguy  
Tél. 05 59 37 21 75 - 06 31 87 49 88 - jm-egozcue@orange.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.  
GPS : 43.080213 / -1.300827

**41 Ferme Poloenea Prod. fermier**

Antton Urrizaga - 64220 Arnéguy  
Tél. 06 07 27 41 31 - antton.urrizaga@gmail.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 Ossès.  
GPS : 43.088150 / -1.284563

**42 Etxeberria-Falsa Peio Prod. fermier**

Ferme Xaltrioina - Quartier Pagola - 64 220 Arnéguy  
Tél. 06 71 29 11 18 - 06 52 86 67 95 - peio.xaltrio@gmail.com  
Ouvert tous les jours (appeler avant).  
GPS : 43.109644 / -1.256444

**43 Coopérative Laitière du Pays Basque Cave affinage**

La Cave aux Fromages - Garazko Gasna Etxea  
2 Place des Remparis - 64220 St-Jean-Pied-de-Port  
Tél. 05 59 49 10 31 - coop-laitiere.pbasque@wanadoo.fr  
www.fromage-brbis.com

**44 Ferme Elurti Prod. fermiers**

GAEC Ihardoki - Negeloa - 64120 Luxue  
Tél. 05 59 37 85 82 - 05 59 37 82 79 - oillarburupi@yahoo.fr  
Ouvert de 9h à 21h.  
GPS : 43.233917 / -1.054944

**45 Ferme Etxerri Prod. fermiers**

Etxeberria - 64220 Bussunarits-Sarrasquet  
Tél. 05 59 37 17 41 - 06 89 84 22 44 - tellierie-etxerria@hotmail.fr  
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Quintau à Anglet le dimanche matin.  
GPS : 43.165145 / -1.154276

**46 Fromagerie des Bergers de Saint-Michel Fromagerie**

Sarl Garazi - Quartier Elizaitza - St-Michel  
Tél. 05 59 37 23 13 - aradayo@wanadoo.fr - www.lesbergersdesaintmichel.fr  
Ouvert de 8h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche.  
GPS : 43.136734 / -1.225790

**47 David Irola Prod. fermier**

Paulenea - 64220 Estèrencuby  
Tél. 05 59 37 26 92 - 06 81 91 73 38 - christelle.irola@sfr.fr  
Ouvert de 9h à 20h.  
GPS : 43.101608 / -1.168091

**48 Jean-Michel Maïtia Prod. fermier**

Ferme Xaltonia - 64220 Estèrencuby  
Tél. 05 59 37 02 87 - 06 89 30 16 05  
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 20h.  
GPS : 43.104053 / -1.168649

**49 Angèle Indart Prod. fermier**

Elkaïa - 64220 Lecumberry  
Tél. 05 59 37 15 47 - 06 38 88 06 48 - indart.tanglele@orange.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 20h30. Fermé le dimanche après-midi.  
GPS : 43.1139561 / -1.139659

**50 Maider, Jean-Marc & Jojo Goyheneix Prod. fermiers**

GAEC Atalai - Ferme Menddia - 64220 Lecumberry  
Tél. 05 59 37 32 18 - gaec.atalai@yahoo.fr  
Ouvert de 9h à 20h. Présent sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port.  
GPS : 43.130863 / -1.148774

**51 Philippe Neguelouart Prod. fermier**

Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry  
Tél. 06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr  
Ouvert de 8h à 20h.  
GPS : 43.055191 / -1.127477

**52 Sur les Pas des Bergers - Artzainekin Point de vente**

Chalet de Gize - Plateau d'Iraty - Gize - 64220 Lecumberry  
Tél. 05 59 28 51 09  
Ouvert du 01/06 au 30/09 de 8h à 19h.  
GPS : 43.048576 / -1.073248

**53 Argitxu et Estebe Ouret Prod. fermiers**

GAEC Bi Herri - Cayolar Kontrasaro - 64220 Lecumberry  
Tél. 07 87 40 37 49 (Argitxu) - estebe.ouret@nordnet.fr  
Ouvert de mi mai à fin octobre. Fermé samedi et dimanche  
GPS : 43.014702 / -1.132767

**54 Fromagerie Ecologique d'Iraty Fromagerie**

Route d'Iraty - RD 18 - 64220 Mendive  
Tél. 05 59 37 63 86 - irati@agour.com - www.agour.com  
Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h à 18h / juin, septembre, octobre et en périodes de vacances scolaires : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Le reste de l'année : ouvert tous les jours de 10h à 12h.  
GPS : 43.095020 / -1.09619

**55 Jean-Bernard Unhassobiscay Prod. fermier**

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

**56 Gilles Gachen Prod. fermier**

Cayolar Ipaskoa - 64220 Behorleguy  
Tél. 06 84 38 83 20 - bergers.ipaskoa@yahoo.fr  
Ouvert de mai à mi-novembre, de 9h à 20h.  
GPS : 43.105679 / -1.051908

**57 GAEC Baslurre Prod. fermiers**

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 : 43.134419 / -1.122852

**58 Dominique & Guy-Michel Idiart, Bixintxo Germain Prod. fermiers**

Ferme Iruleia - 64220 Bustince-Iriberry  
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

**59 Ferme Garatea Prod. fermiers**

Eliceits Peio - 64780 Suhescun  
Tél. 05 59 37 60 38 - 06 86 72 70 14 - eliceitspeio@hotmail.fr  
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h.  
GPS : 43.226864 / -1.189417

**60 Jacques Laby Prod. fermier**

Arbelteixa - 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

**61 Désiré & Kati Loyatho Prod. fermiers**

Ferme Ekioia - au bourg - 64220 Gamarre  
Tél. 05 59 37 88 19 - 06 20 35 57 90 - ekioia@orange.fr - www.ekioia.com  
Ouvert l'éte 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

**62 Fromagerie Istara - Pyrénéfom Fromagerie**

64120 Larcèveau  
Tél. 05 59 37 96 79 - magasin.larcèveau@istara.fr  
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h de mai à septembre.  
GPS : 43.232143 / -1.097645

**63 Peio Oillarburu Prod. fermier**

GAEC Ihardoki - Negeloa - 64120 Luxue  
Tél. 05 59 37 85 82 - 05 59 37 82 79 - oillarburupi@yahoo.fr  
Ouvert de 9h à 21h.  
GPS :