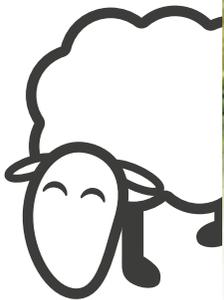
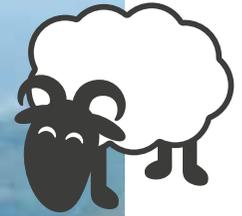
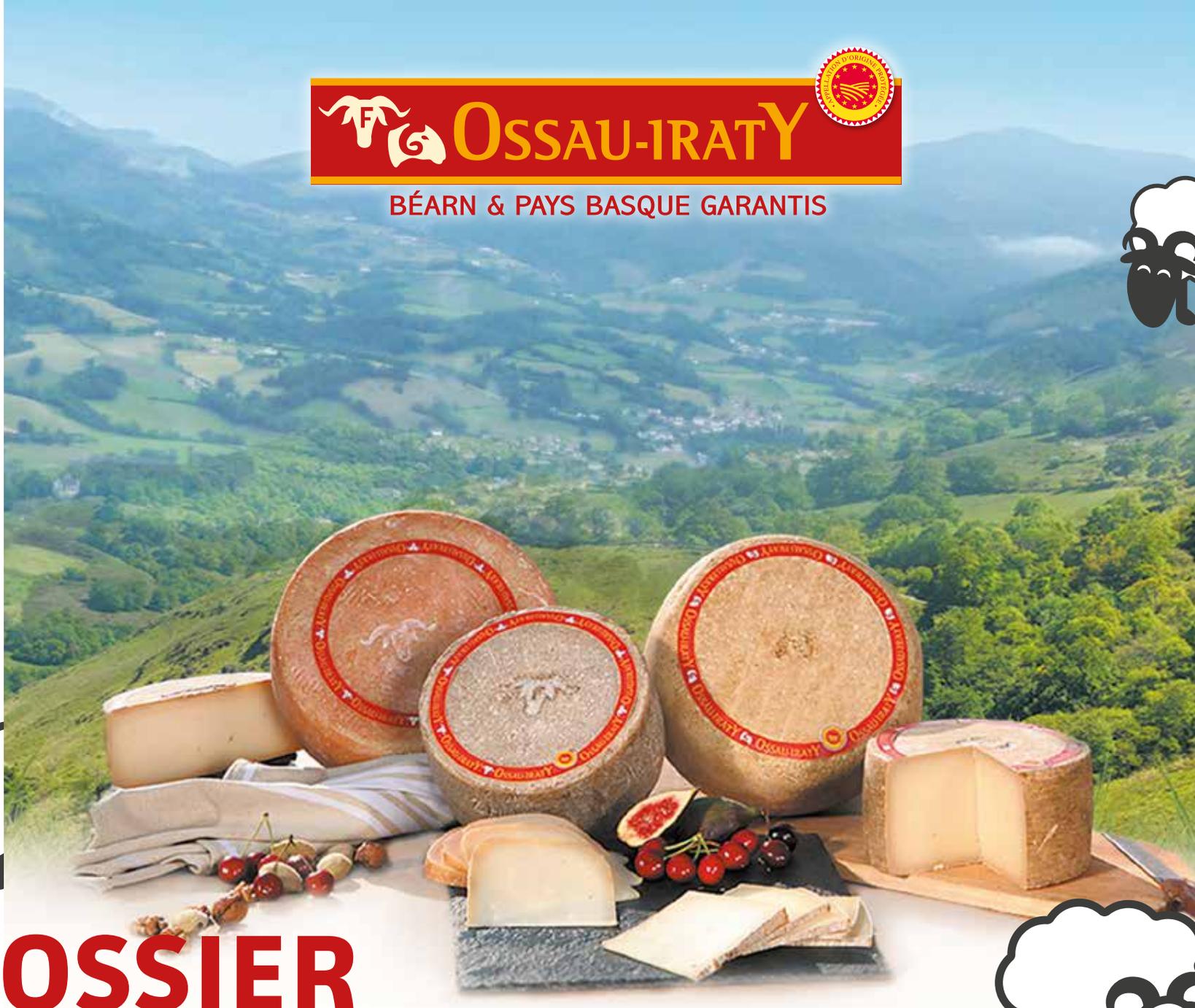




OSSAU-IRATY



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



DOSSIER de PRESSE

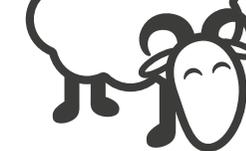
Juin 2018

S

O M M

A I R E





04 Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

05 En bref

06 L'AOP Ossau-Iraty, une tomme de belles histoires !

- Une jeune AOP pour un fromage ancestral
- Béarn et Pays basque... terres de l'AOP Ossau-Iraty
- L'AOP Ossau-Iraty, trois races de brebis locales, bêlent, bêlent, bêlent
- Une pâte pressée non cuite qui prend son temps

08 L'AOP Ossau-Iraty un fromage de bons goûts

- L'AOP Ossau-Iraty
- L'AOP Ossau-Iraty fermier basque
- L'AOP Ossau-Iraty fermier béarnais
- L'AOP Ossau-Iraty fermier d'estive

10 L'AOP Ossau-Iraty en bon chemin

Découvrez la route du fromage AOP Ossau-Iraty

14 Dégustez l'Ossau-Iraty !

16 Ressources et Contacts Presse

► Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

Une tomme de belles histoires !

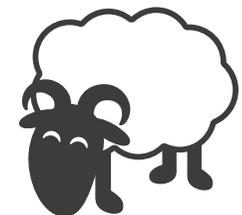
Un fromage de bons goûts

En bon chemin

Dégustez !

Vous avez dit
Ossau-Iraty
AOP ?

Fabriqué en Béarn et en Pays Basque, par des fromageries et producteurs fermiers à partir de lait de brebis de trois races locales selon des pratiques ancestrales, ces tommes à pâte pressée non cuite méritent bien leur AOP



1/3

L'AOP Ossau-Iraty est un des trois fromages de brebis français reconnus en AOP

1980 - 1996
ANNÉE D'OBTENTION
de l'AOC
puis de l'AOP
(niveau européen)

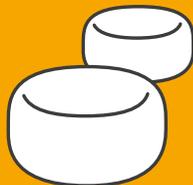
ALIMENTATION DE LA ZONE AOP



Les brebis sont nourries majoritairement avec la pâture, les céréales et fourrages locaux, produits sur des exploitations de la zone AOP Ossau-Iraty

36
HECTARES
EN MOYENNE
PAR EXPLOITATION

80

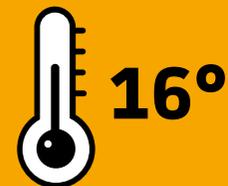


JOURS MINIMUM D'AFFINAGE POUR LE 2/3 KG ET 120 JOURS POUR LE 4/5 KG



AVEC 1 LITRE DE LAIT PAR JOUR ET PAR BREBIS, IL FAUT DONC LE LAIT DE **30 BREBIS** POUR FAIRE UNE TOMME DE 5 KG

30 GRAMMES d'Ossau-Iraty apportent 190 mg de CALCIUM SOIT près **1/4** DE L'APPORT JOURNALIER NÉCESSAIRE pour un adulte



LE FROMAGE AOP OSSAU-IRATY SE RÉVÈLE PLEINEMENT À UNE TEMPÉRATURE DE 16°C...
ALORS SORTEZ-LE DU RÉFRIGÉRATEUR AVANT LE REPAS



3/4 des troupeaux transhument

1200  
PRODUCTEURS
de LAIT

BÉARN & PAYS BASQUE

Pour bénéficier de l'AOP, toute les étapes de la production doivent se passer sur ce terroir : production de lait, fabrication, affinage



Les fromages de chaque producteur sont goûtés 2 à 4 fois par an pour s'assurer de leur qualité gustative par une commission organoleptique « EXPERTE »



100
JOURS DE REPOS

Les brebis ne sont traitées qu'une partie de l'année (entre décembre et août au maximum) pour respecter leur saisonnalité naturelle

150 
PRODUCTEURS
FERMIERS



Le lait Ossau-Iraty ne peut provenir que des 3 races de brebis locales adaptées au climat et au relief du Béarn et du Pays Basque

443 000

LE CHEPTEL TOTAL DE LA FILIÈRE AOP OSSAU-IRATY EST DE 443 000 BREBIS DONT :

240  
BREBIS EN MOYENNE PAR TROUPEAU + DE 20 FROMAGERIES ET AFFINEURS

0%

DE LACTOSE

COMME TOUS LES FROMAGES À AFFINAGE LONG (BEAUFORT, COMTÉ...), APRÈS AFFINAGE LE FROMAGE AOP OSSAU-IRATY NE CONTIENT PLUS DE LACTOSE, IL EST DONC IDÉAL POUR LES PERSONNES AYANT DES PROBLÈMES D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE

NON OGM

Les brebis sont nourries exclusivement avec des aliments non OGM

2 C'est le nombre de format existants, le 2/3Kg typique du Pays Basque et 4/5Kg d'origine Béarnaise; même si chacun est libre d'utiliser les 2 formats

65% MANECH TÊTE NOIRE
17% MANECH TÊTE ROUSSE
18% BASCO-BÉARNAISE



145 000
HECTARES D'ESTIVES
ENTRETENUS PAR
LE CHEPTEL AOP OSSAU-IRATY

Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

► **Une tomme de belles histoires !**

Un fromage de bons goûts

En bon chemin

Dégustez !



Ossau-Iraty
AOP
une tomme
de belles Histoires

**UNE JEUNE AOP POUR UN
FROMAGE ANCESTRAL**

Le fromage Ossau-Iraty a été reconnu en AOC en 1980 et en AOP en 1996. Mais ces appellations récentes ne signifient pas que ce fromage de brebis est né de la dernière pluie ! Sa fabrication est étroitement liée à l'histoire du Béarn et du Pays Basque. Des écrits du 1^{er} siècle témoignent ainsi de la présence de fromages de brebis en provenance de cette

région sur les marchés toulousains et des actes notariés du début du XV^e siècle confirment leur fabrication près d'Oloron.

La tradition du fromage de brebis s'est ainsi installée au fil des siècles dans les Pyrénées-Atlantiques... Aujourd'hui, l'AOP Ossau-Iraty est emblématique de ce savoir-faire ancré dans ce terroir.



L'AOP C'EST ENCADRÉ !

Garant de l'authenticité, le cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty identifie précisément les caractéristiques essentielles à respecter :

- La zone de production. Elle couvre la partie montagneuse et de coteaux des Pyrénées-Atlantiques du Béarn au Pays Basque ;
- Le lait, qui doit provenir de trois races traditionnelles de brebis (voir p. 8) adaptées au climat et au relief du terroir ;
- La saisonnalité. Pour respecter leur cycle naturel de lactation, les brebis ne sont traitées qu'une partie de l'année ;
- L'alimentation. C'est la base de la qualité du lait, de la pâture principalement et en complément des fourrages issus de la zone et sans OGM ;
- Un procédé de fabrication ancestral en 7 étapes (voir p. 9) ;
- L'affinage, de durée variable selon les formats, il est au minimum de 80 jours pour que les arômes puissent s'exprimer pleinement.
- Formats, taux de matière grasse, spécificités des fromages fermiers ou d'estives, conditionnement, de nombreux autres points sont précisés sur le cahier des charges.

A l'instar de toutes les appellations d'origine, l'Ossau-Iraty est soumis à des contrôles régis par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). De plus l'organisme de gestion (le syndicat de défense de l'AOP Ossau-Iraty) contrôle et fait contrôler ses adhérents, avec un critère sensible : le goût ! Tous les acteurs de la filière sont ainsi suivis pour garantir leur engagement total.



BÉARN ET PAYS BASQUE... TERRES DE L'AOP OSSAU-IRATY

L'AOP Ossau-Iraty est 100% local. Il est produit intégralement dans le Béarn et le Pays Basque, depuis l'élevage des brebis jusqu'à la transformation du lait et l'affinage des fromages.

Cet engagement de toute une filière pour un fromage de qualité a aussi des répercussions sur la région. Ainsi la production de l'Ossau-Iraty fait vivre 2 000 familles qui participent au dynamisme des villages. L'AOP Ossau-Iraty, c'est aussi une façon traditionnelle de prendre soin de la montagne.

Lors de la transhumance estivale, les brebis contribuent naturellement à « l'entretien » de l'environnement : en broutant, elles évitent, en effet, le développement des fougères et des ronces. Cette parenthèse en haute altitude permet de libérer les parcelles des exploitations afin, notamment, de produire du fourrage pour l'hiver. Cette transhumance nécessite enfin l'entretien des routes : ce qui bénéficie aux randonneurs et aux promeneurs.

Une pratique qui a tout bon.

Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

► **Une tomme de belles histoires !**

Un fromage de bons goûts

En bon chemin

Dégustez !



Basco
Béarnaise



Manech
Tête Noire



Manech
Tête Rousse

POUR L'AOP OSSAU-IRATY, TROIS RACES LOCALES DE BREBIS, BÊLENT, BÊLENT, BÊLENT

Elles se nomment Basco Béarnaise, Manech Tête Rousse, Manech Tête Noire. Ce sont les trois races de brebis traditionnelles locales qui produisent le lait destiné à la fabrication du fromage AOP Ossau-Iraty. Parfaitement adaptées au terroir, capables de supporter l'humidité, elles passent l'essentiel de leur journée, dehors, à brouter l'herbe des pâturages.

Une nourriture complétée par des céréales et oléoprotéagineux non OGM cultivés majoritairement dans la zone géographique de l'AOP. Une conduite saine, qui s'appuie sur les ressources du terroir, respectueuse de l'environnement, et qui contribue à la maîtrise du bilan carbone.

BREBIS POUR L'AOP OSSAU-IRATY, C'EST LA BELLE VIE !

Respect ! C'est le mot qui guide la production de l'Ossau-Iraty AOP. Respect du terroir, des hommes, du savoir-faire et, bien sûr, respect de la nature et du bien-être animal. Dès le mois de juin, la majorité des troupeaux prend ses quartiers en altitude. C'est la transhumance... certaines brebis seront traitées durant cette période afin de fabriquer l'Ossau-Iraty fermier d'estive aux saveurs particulières, liées à une alimentation en altitude, et désormais identifié par un marquage spécifique. Pour les autres brebis, c'est déjà le début des vacances.

Elles seront rapidement rejointes par les premières car toute la traite est arrêtée pendant un minimum de 100 jours dans l'attente de l'arrivée du nouvel agneau et du début d'un nouveau cycle.

UNE PÂTE PRESSÉE NON CUITE QUI PREND SON TEMPS

Derrière l'AOP Ossau-Iraty se cachent trois métiers : le berger, le fromager et l'affineur. Tous ces professionnels travaillent dans la zone délimitée par le cahier des charges de l'AOP.

C'est avec le **berger** que tout commence. Éleveur et producteur de lait, il veille sur ses brebis. **Temps fort de son année : l'agnelage.** La naissance des agneaux est nécessaire à la bonne lactation des brebis. Elles vont nourrir leurs agneaux durant 3 semaines à 1 mois. Une fois séparée de leurs petits -essentiellement vendus sous le label rouge Agneau des Pyrénées qui bénéficie d'une IGP-, elles sont mises à la traite. Cette dernière a lieu matin et soir. C'est ce lait qui sert à la fabrication des fromages AOP Ossau-Iraty. **Il sera transformé en Ossau-Iraty par l'éleveur dans sa ferme ou par des fromageries après avoir été collecté sur plusieurs élevages.** Celles-ci peuvent avoir différentes tailles : des coopératives travaillant avec une vingtaine de producteurs de lait à celles collectant auprès de 500 exploitations.



Quelle que soit leur taille, ces **fromagers** respectent les 6 phases de fabrication de l'AOP Ossau-Iraty.

01 CAILLAGE

Le caillage durant lequel le lait est chauffé entre 28 et 35°. On y ajoute la présure afin d'obtenir une coagulation puis une solidification.

02 DECOUPAGE

Le caillé est réduit en grains réguliers afin de faciliter l'égouttage.

03 BRASSAGE ET CHAUFFAGE

Puis, place au chauffage et au brassage afin de séparer les grains de caillé du petit lait.

04 MOULAGE, PRESSAGE ET IDENTIFICATION

Le caillé est placé dans des moules perforés pour être pressé et égoutté. Le fromage reste alors à une température de 20° pendant 8 à 10 heures avant d'avoir sa forme définitive et de passer au salage. C'est à ce moment que la tomme est marquée du poinçon qui garantit son origine.

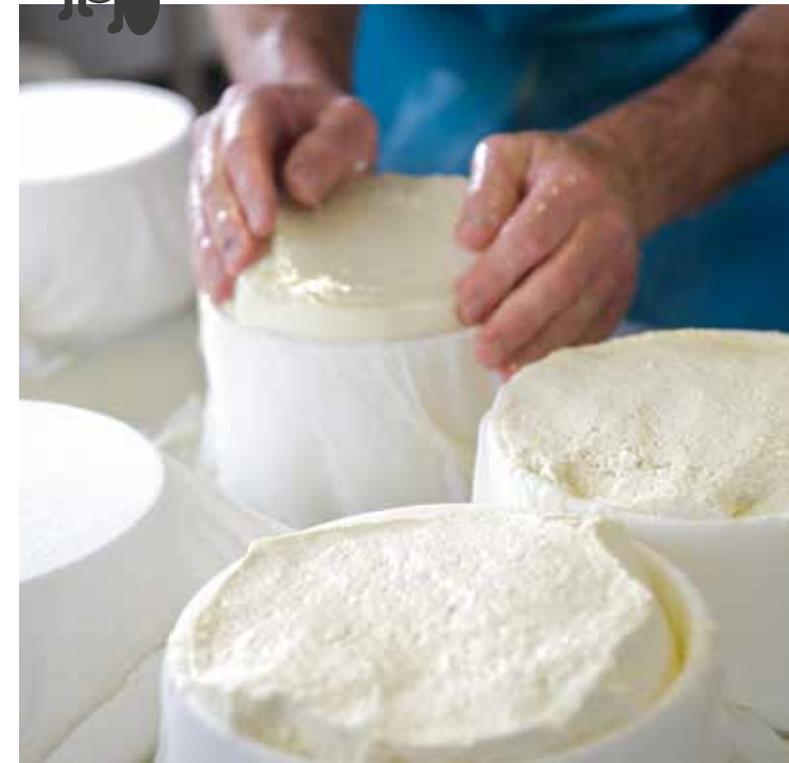
05 SALAGE

Il reste ainsi dans le sel pendant 24 heures pour parfaire sa conservation et son goût.

C'est alors que **l'affineur** entre en scène.

06 AFFINAGE

Placés dans des caves humides (avec un taux d'humidité supérieur à 75%), les fromages sont régulièrement tournés et entretenus par frottage. La croûte se forme, les arômes se développent. Cet affinage peut aller de 2 mois et demi minimum à 1 an voire plus. Le cahier des charges de l'AOP spécifiant que l'affinage doit être d'une durée minimum de 80 jours pour les tommes d'environ 2 kg et de 120 pour celles d'environ 4 kg. Le travail de l'affineur est essentiel : c'est lui qui donne, la touche finale aux fromages AOP Ossau-Iraty, **sa croûte naturelle.**



Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

Une tomme de belles histoires !

► **Un fromage de bons goûts**

En bon chemin

Dégustez !



**Veau de lait
des Aldudes, bulots
et Ossau-Iraty**

**L'AOP
Ossau-Iraty
un fromage
de bons goûts**



Avec près de 4 000 tonnes de fromages Ossau-Iraty AOP produit chaque année dont plus de 330 tonnes de lait cru de fromagerie, plus de 410 tonnes de fromages fermiers, 1200 producteurs de lait, 150 fermiers et une vingtaine de transformateurs laitiers et affineurs.

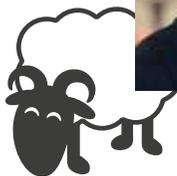
Il y a un fromage AOP Ossau-Iraty pour tous les goûts à savourer en toutes saisons !

Si sa saveur subtile est toujours auréolée de notes de noisette, elle varie selon le travail des bergers, fromagers et affineurs.



LE TERROIR ET L'ESPRIT DES TRADITIONS M'INSPIRENT PARTICULIÈREMENT. J'AIME LES PRODUITS DE MA RÉGION, COMME L'OSSAU-IRATY. JE LES RÉINTERPRÈTE À MA FAÇON : C'EST UNE BASE QUI ME PERMET DE LAISSER LIBRE COURS À MON INVENTIVITÉ. POUR MOI, SON AOP EST UNE VALEUR SÛRE : C'EST UN GAGE DE QUALITÉ »

*Fabrice Idiart,
Chef du restaurant l'Illura à Saint-Jean-de-Luz*





UN PRODUIT COMME L'AOP OSSAU-IRATY FAIT PARTIE DE NOTRE PATRIMOINE. IL ME PERMET D'INSCRIRE MON TRAVAIL DE CUISINIER DANS UNE HISTOIRE. POUR NOS CLIENTS, IL EST UNE PREUVE DE QUALITÉ, UNE FAÇON DE LEUR PROUVER QUE NOUS SOMMES ENGAGÉS EN FAVEUR DE PRODUITS RECONNUS ET FABRIQUÉS LOCALEMENT, DANS LES FERMES QUI SONT AUTOUR DE MON AUBERGE. »

Antoine Chépy,
chef de l'Auberge Haraneko Borda à Itxassou



**Tête de veau
façon Orlof à
l'Ossau-Iraty AOP®**

DES SIGNES DE RECONNAISSANCE

On reconnaît l'AOP Ossau-Iraty au premier coup d'œil grâce à son bandeau or et rouge inspiré des couleurs de son terroir. Afin de distinguer clairement les fromages AOP Ossau Iraty fermiers de ceux fabriqués dans une fromagerie, et de l'AOP Ossau-Iraty fermier d'estive, trois logos ont été mis en place sur les emballages et sous forme de poinçons sur les croûtes pour les tommes à la découpe. La tête de brebis de face symbolise l'AOP Ossau-Iraty fermier (au lait cru exclusivement), une tête de brebis de profil est synonyme d'AOP Ossau-Iraty de fromagerie (au lait cru ou traité thermiquement) tandis qu'une edelweiss dans une montagne signale l'AOP Ossau-Iraty fermier d'estive, ce dernier accompagne toujours la tête de brebis de face, s'agissant d'un fromage fermier.



L'AOP OSSAU-IRATY

Le fromage AOP Ossau-Iraty peut être au lait cru ou au lait thermisé. Avec une croûte naturelle plutôt claire et homogène ou tachetée, une pâte blanche avec peu ou pas d'ouvertures, une texture souple et fondante voire même crémeuse, il a un goût léger et équilibré. Après un affinage long, ses arômes s'affirment et sa texture s'affermi sans excès.

L'AOP OSSAU-IRATY FERMIER BASQUE

Ces tommes qui pèsent environ 2 kg, ont une croûte sèche variant du jaune ocre au gris cendré, une pâte ivoire parfois jaune clair, une texture ferme. Leur odeur rappelle des senteurs d'herbe sèche ou de paille. Les arômes multiples de ce fromage peuvent osciller entre un goût de fruits secs ou de végétal comme le foin ou la fougère avec cette petite note typique du fromage de brebis.

L'AOP OSSAU-IRATY FERMIER BÉARNAIS

Les producteurs des vallées béarnaises fabriquent des tommes plus grosses d'environ 4 kg, idéales pour un affinage plus long. Ces fromages à la croûte fine, humide et collante, rouge-orangé pouvant tirer vers le marron, à la pâte variant du blanc au jaune, ont un parfum plus puissant évoquant parfois des sous-bois. Leur texture est moelleuse, fraîche et fondante.

A leurs notes animales, se mêlent des saveurs plus florales et légèrement fruitées, longues en bouche.

L'AOP OSSAU-IRATY FERMIER D'ESTIVE

Ce fromage au lait cru est fabriqué avec le lait des brebis traitées durant la transhumance. Sa saveur est ainsi marquée par des notes de plantes et de fleurs de montagne.

Une spécialité désormais reconnaissable grâce à un marquage spécifique.

Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?

Une tomme de belles histoires !

Un fromage de bons goûts

► **En bon chemin**

Dégustez !

Sur la Route du fromage AOP Ossau-Iraty

C'est sur la Route du fromage AOP Ossau-Iraty que l'on apprécie le mieux l'implication de tous les acteurs de cette filière dynamique.

Ce parcours de 200 kilomètres entre Saint-Jean-de-Luz en Pays Basque et le col d'Aubisque en Béarn, offre la possibilité de rencontrer fermiers, fromagers, affineurs, soit 110 étapes pour découvrir les secrets de l'Ossau-Iraty. **Chacune est l'occasion de goûter les fromages, d'échanger avec des professionnels et, bien sûr, d'acheter en direct ce fromage AOP Ossau-Iraty unique.**

Le Syndicat AOP Ossau-Iraty met à la disposition des amateurs une **carte détaillée** précisant les horaires d'ouvertures des différentes étapes. Elle est disponible dans les offices de tourisme locaux et les établissements touristiques. **Elle est également téléchargeable sur le site ossau-iraty.fr**

La Route réserve d'autres surprises conviviales avec des événements, repas, animations ponctuellement organisés. Elle permet aussi d'admirer des paysages d'exception, de visiter sites naturels, monuments et villages incontournables en Béarn et Pays Basque.

Pour plus de belles histoires, d'astuces, de recettes, pour préparer sa balade sur la Route du fromage AOP Ossau-Iraty... rendez-vous sur ossau-iraty.fr

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 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).

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.

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.

Chez un affineur

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.

flashez
mot



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.

Vous avez dit Ossau-Iraty AOP ?
Une tomme de belles histoires !
Un fromage de bons goûts
En bon chemin

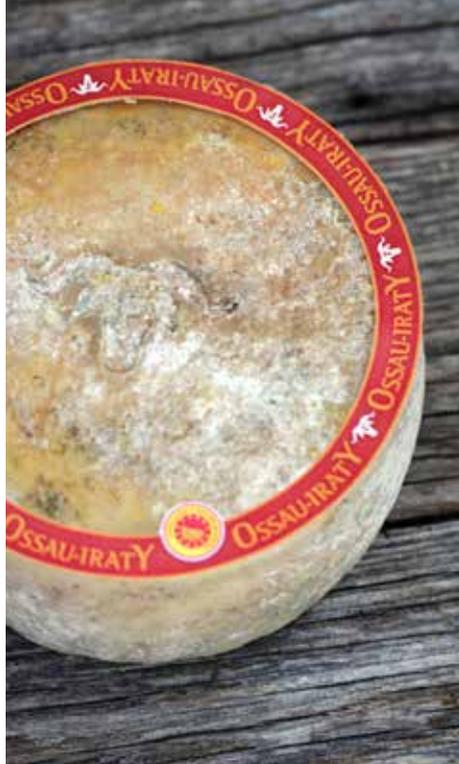
► Dégustez !

Dégustez
l'Ossau-Iraty
AOP



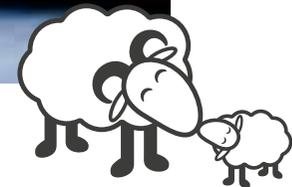
Rien de mieux pour s'initier à l'Ossau-Iraty AOP que de le déguster. N'hésitez pas à nous solliciter pour découvrir les différentes variétés.

CONTACTEZ CLARA MORENO :
c.moreno@agence-euphorie.com
[06 12 56 70 07](tel:0612567007)





Nous pouvons vous proposer de nombreuses recettes :
tapas, entrées, plats, desserts
Demandez-nous !





BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

SUIVEZ-NOUS

   **#OSSAUIRATY**

CONTACT PRESSE

AGENCE EUPHORIE

Clara MORENO

Tel. [06 12 56 70 07](tel:0612567007)

Email : c.moreno@agence-euphorie.com

SYNDICAT AOP OSSAU-IRATY

Céline BARRÈRE

Tel. [05 59 37 86 61](tel:0559378661)

Email : cb@ossau-iraty.fr

Site internet

www.ossau-iraty.fr

PHOTOS, VIDEOS, RECETTES SUR OSSAU-IRATY.FR/PRESSE

