



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 elles 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 « fermiers 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 FROMAGERIE* **BANDEAU FERMIER OU FERMIER D'ESTIVE***



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

*Présentation sans étiquette



Bienvenue sur la Route du Fromage AOP OSSAU-IRATY

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.

115 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.



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, fermiers d'estive ou fabriqués en fromagerie, issus de plusieurs producteurs de la vallée.

Venez découvrir le centre d'Interprétation de l'AOP OSSAU-IRATY à Espelette

C'est en quelque sorte la « maison » de l'AOP Ossau-Iraty !

Les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs en AOP Ossau-Iraty proposent au public d'y découvrir leur territoire, leurs brebis et leur travail... et aussi de déguster l'Ossau-Iraty.

Lors de votre visite, vous pourrez avoir une vision d'ensemble du territoire basque et béarnais, vous immerger dans le quotidien des bergers, découvrir le cycle annuel des brebis, les méthodes de fabrication et d'affinage de l'AOP Ossau-Iraty...



Vous pourrez être orientés sur la Route du Fromage AOP Ossau-Iraty pour arpenter les coteaux, vallées et estives à la rencontre des producteurs sur leur lieu de travail.

En fin de visite, des fromages AOP Ossau-Iraty (de fromagerie, au lait cru ou thermisé, fermier, fermier d'estive, basque ou béarnais, jeunes ou plus affinés...) sont proposés à la dégustation. Et, en présence d'un producteur, vous pourrez bien sûr acheter de l'Ossau-Iraty.

Le centre d'interprétation est ouvert à tous : l'entrée est gratuite et des visites de groupes sont possibles.

🕒 Ouvert entre Pâques et Toussaint du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'autres jours d'ouverture sont possibles mais de façon non régulière.

📍 390 rue principale, 64250 Espelette

📞 Renseignements au 05 59 37 86 61



Édition 2019

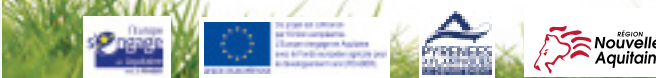
les producteurs vous ouvrent leurs portes

Bienvenue sur la Route du Fromage AOP OSSAU-IRATY

Animations sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty

- > Tous les jours sur rdv :** Visite de la ferme Hirberrikorborda, traite manuelle et travail du chien de berger (pour des groupes de 8 p. minimum) (étape 5 à St Pée sur Nivelle)
- > Tous les jours sur rdv :** Visite de la bergerie à Olatxarea (étape 6 à Ainhoa)
- > 27/07 :** Film sur l'agriculture, marché fermier, talos et animation musicale à Gohetxea (étape 86 à Trois Villes)
- > Le jeudi en juillet/août à 16h :** Visite du musée basque du pastoralisme et du fromage chez Agour (étape 19 à Hélette)
- > Le mardi, à partir de 16h15, de mi-février à la fin de l'été sur rdv :** Découverte de la traite et possibilité d'amener le troupeau à la prairie à la ferme Artzainak (étape 14 à Labastide Clairence)
- > Le mardi, de 8h30 à 11h, en juin/juillet, sur rdv (max 10 p.) :** Suivi de la fabrication à la ferme Oyhanburia (étape 75 à Pagolle)
- > Le vendredi matin à 10h30 en juillet/août :** Visite de la ferme Enautenea (étape 27 à Saint Etienne de Baigorri)
- > Le mercredi matin en juillet/août :** Visite de la ferme Agia (étape 85 à Tardets)
- > Le jeudi, à 10h, du 4/07 au 29/08 :** Visite d'une ferme, organisée par la fromagerie Onetik (étape 11 à Macaye)
- > Le jeudi, à 17h, en juillet/août :** Visite de la ferme Iruleia (étape 58 à Bustince Inberri) (environ 1h30)
- > Toute l'année :** Visite de la ferme Ageria (étape 20 à Saint Martin d'Arboreu), possibilité d'assister à la traite de décembre à juin. Tonte des brebis le 9/04 et le 7/05 à partir de 14h
- > Toute l'année :** Visite de la bergerie, de la chévrerie, et du saloir à la ferme Tillous (étape 98 à Arette)
- > De janvier à juin, sur rdv :** Possibilité d'assister à la traite à la ferme Elurti (étape 37 à Ascacort)
- > De décembre à juillet, sur rdv :** Visite de la ferme Larranda avec possibilité d'assister à la traite (vers 18h00) (étape 60 à Suhescun)
- > Le 18/07 et les 01 et 14/08 :** Cabanes ouvertes chez J. Lassalle (étape 100) et C. Pucheu (étape 103) (rens. 05 47 72 81 30)

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 06/04 :** Concours de fromages béarnais au Col du Pountalet à 10h30 06 32 09 59 60
- Le 01/05 :**
 - > Journée Nature et terroir à Ainhoa** 06 71 31 28 05
 - > Foire du 1^{er} Mai à Oloron Sainte-Marie** 05 59 39 99 99
- > De juin à septembre tous les jeudis :** marché des producteurs locaux à Saint Jean Pied-de-Port 05 59 37 00 92
- > Le 08/06 :** Journée de la transhumance à Lourdes-Ichère 06 81 34 80 57
- > Le 23/06 :** Feu de la St-Jean à Oloron Sainte-Marie 05 59 39 99 99
- > Le 29/06 :** Journée de l'Élevage à Morlaàs 05 59 65 66 09
- Le 21/07 :**
 - > Borbauren Eguna au col d'Irùpule** 06 75 68 64 51
 - > Fête du fromage des éleveurs de Montagne à Escot** 06 18 34 27 28
- > Le 28/07 :** Festival autour du fromage à Etsaut 05 59 34 86 04
- > Du 04 au 06/07 :** Transhumance (montée) à Laruns 05 59 05 37 56
- > Le 22/08 :** Foire au fromage à Tardets 05 59 28 55 90
- > Le 23/08 :** Fête du fromage basque à Macaye 05 59 93 32 46
- > Du 19 au 22/09 :** Fête des Bergers à Aramits 06 74 30 45 38
- > Le 21/09 :** Fête de la transhumance à Licq Atheryn 06 75 68 64 51
- > Les 11 et 12/10 :** Fête de la transhumance à Oloron Sainte-Marie 05 59 39 99 99
- > Le 03/11 :** Fromages en musique à Ogeu 06 74 54 96 70
- > Du 08 au 10/11 :** Lurrara à Biarritz avec concours de fromages AOP Ossau-Iraty (08/11) 06 89 29 19 85

*Fêtes ayant donné lieu à autorisation pour être chies

- 2 Ferme Goxoan Prod. fermiers** A2
Xabat Baita 4 - 2350 route de Biarritz - 64122 Urrugne
Tél. 06 33 34 64 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 Ihitia Prod. fermiers A2
Ihitia - Quartier Elbarrun auzoa - 64310 Sare
Tél. 05 59 54 22 16 - 06 76 24 94 56 - joana.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 / -1.583095

3 Ferme Txilar Morgane & Xabi Saint-Martin Prod. fermiers A2
Argaineko Borda - 64310 Sare
Tél. 06 72 75 30 35 - 06 69 12 30 74 - smxa@hotmail.fr - www.txilar.fr
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h (autres horaires nous contacter). Présence au marché de Sare tous les vendredis de Pâques à la Toussaint de 16h30 à 19h.
GPS : 43.306389 / -1.535833

4 Ferme Uhartetxeberria Prod. fermiers A1
621 Karrika Zaharra - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Tél. : 05 59 54 03 22 - 06 40 19 08 98 - uhartetxeberria@orange.fr
GPS : 43.360320 / -1.535833

5 Nicolas Dokhlar Prod. fermier A1
Hiriberrikoborda - Quartier Artztzin - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Tél. : 06 47 52 81 76 - nicodokhlar@yahoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 19h.
GPS : 43.368 555 / -1.559377

6 Ferme Olataxara Prod. fermiers A2
64250 Ainhoa
Tél. 06 21 80 84 66 - mini64310@orange.fr
Appeler avant de venir.
GPS : 43.316190 / -1.504954

7 Centre d'interprétation de l'AOP Ossau-Iraty A2
390, Karrika Nagusia - 64250 Espelette
Tél. 05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

8 Isabelle Olhagaray Prod. fermier A2
Olha - Route du Pas de Roland - Quartier Laxia - 64250 Itxassou
Tél. 05 59 29 82 62 - isabelle.olhagaray@orange.fr
Ouvert de 15h à 18h. Sur rdv d'avril à octobre. Fermé le dimanche.
GPS : 43.310520 / -1.405820

9 Mirentxu Elissalde-Parachu Prod. fermier A2
Ferme Antxondoa - 64250 Itxassou
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

10 Ferme Etxeberria Prod. fermiers A2
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 : 43.322170 / -1.417247

11 Onetik - La fromagerie du Pays Basque 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 : 43.32824 / -1.304484

12 Julie et Pexcal Larramendy Prod. fermier B1
Iringoina - Route de Cambo - 64240 Hasparod
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

13 Hervé Recalde Prod. fermier B1
Ferme Itukulua - Lieu-dit Touculoua - 64240 Hasparod
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

14 Ferme Artzainak Prod. fermiers B1
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 (sauf Idolo). Et sur le marché nocturne de La Bastide Clairence le vendredi en juillet et août.
GPS : 43.411556 / -1.195090

15 Ferme Bethanoun Prod. fermiers B1
Famille 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

16 Jean-Paul & Jamattit Duhalde Prod. fermiers B1
Ferme Xedaria - 64240 Ayherre
Tél. 06 83 59 12 75 - xedaria@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
GPS : 43.377979 / -1.25036

17 Maïté & Bénat Duhalde Prod. fermiers B1
Ferme Biterisantenisa - 64240 Ayherre
Tél. 06 56 91 47 89 - 06 74 90 46 89 - benat.duhalde@wanadoo.fr
www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/producteur/duhalde-maite-benat - Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.
GPS : 43.381016 / -1.223800

18 Corinne Minaberry & Patrick Sallaberry Prod. fermiers B1
Bixartea - 64240 Bonloc (suivre la route des grottes d'Oxocelaia)
Tél. 05 59 29 16 99 - 06 32 86 35 61 - minaberry.sallaberry@yahoo.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.356281 / -1.253278

19 Fromagerie Agour Fromagerie B1
Route de Louthosoa - 64640 Helette
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

20 Ferme Ageria Prod. fermiers B1
RD 14 - Quartier Kolorotz - 64640 St-Martin-d'Arbéroue
Tél. 05 59 29 45 39 - 07 60 01 10 65 - ferme.ageria@wanadoo.fr
www.ageria.fr (boutique en ligne). Ouvert de 9h à 19h.
GPS : 43.336388 / -1.195632

21 Sylvie Belascain Prod. fermier B2
Anchordoka - 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

22 Kaiku Borda Point de vente B2
Le magasin des producteurs fermiers / Exte ekoiizpenak
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

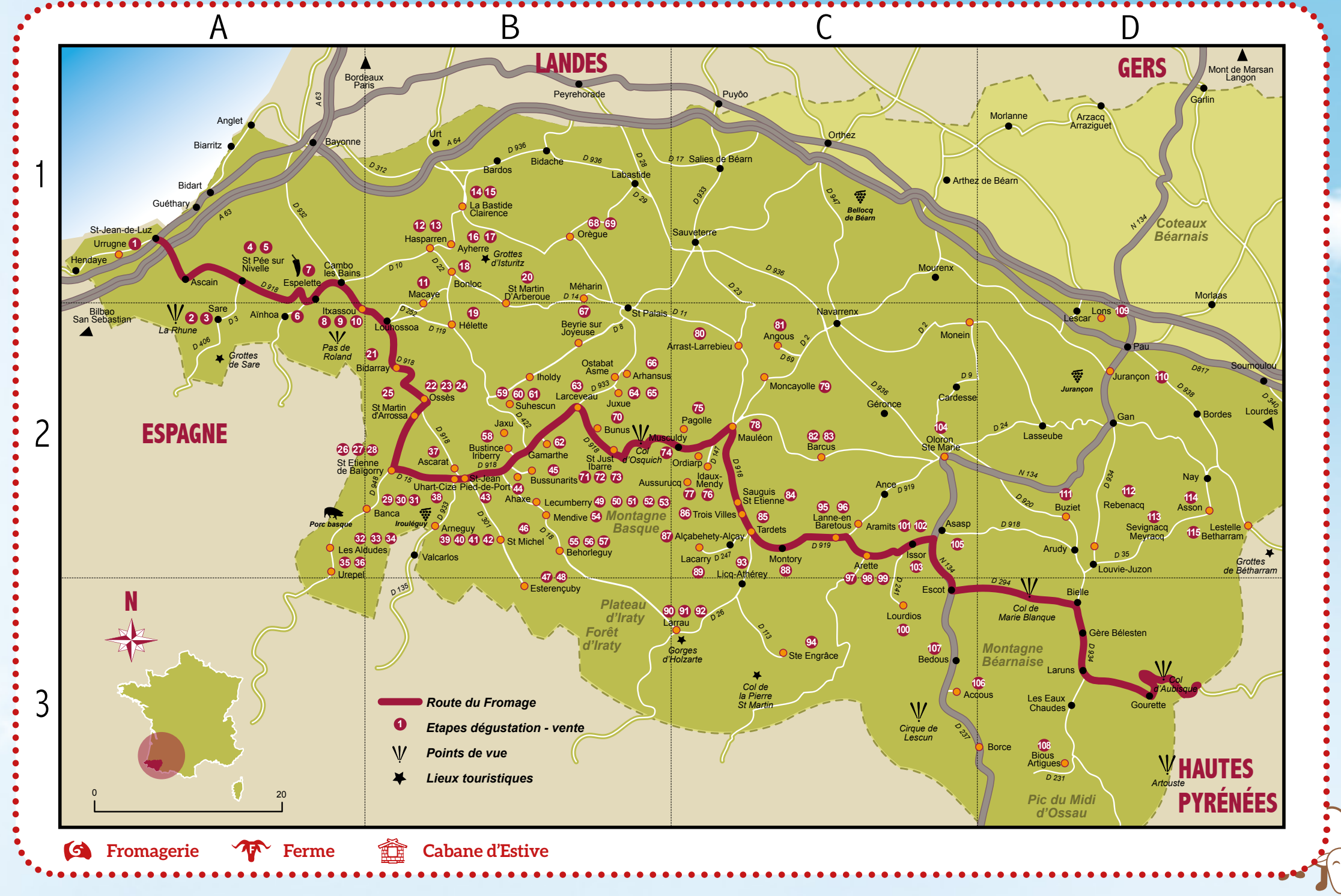
23 Pierre Aldax Prod. fermier B2
Ferme Etcheardia - 64780 Ossès
Tél. 05 59 37 74 87 - ferme.etcheardia@yahoo.fr
Ouvert de 8h à 19h30.
GPS : 43.239761 / -1.297824

24 Jean-Paul Jaunarena Prod. fermier B2
Ferme Gaztea - 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

25 Maïte & Arnau Goni Prod. fermiers B2
GAEC Xistu - Irungarria - 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

26 Alain & André Etchepare Prod. fermiers A2
Ferme Elizarea - Quartier Otticoren - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry
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 : 43.190494 / -1.329664

27 Famille Tambourin Prod. fermiers B2
Enauteina - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry
Tél. 06 32 34 26 99 - tambourin@wanadoo.fr - www.fromageatambourin.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 13h30 à 19h.
GPS : 43.191853 / -1.330558



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|---|--|---|---|--|--|--|--|---|--|--|---|--|---|---|---|---|--|----------------------|
| <p>Jean-Michel Monacod Prod. fermiers </p> <p>Ferme Salaberria - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 42 82 - 06 08 89 22 92 - clara.xa@msn.com
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.192268 / -1.335751</p> | <p>Ferme Ohako Prod. fermiers </p> <p>64430 Banca
Tél. 05 59 37 49 60 - ohako@orange.fr
Du lundi au samedi, ouvert de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h du 1er mai au 30 novembre. Fermé le dimanche
GPS : 43.120956 / -1.369729</p> | <p>Paxkal Sorhondo Prod. fermier </p> <p>Barberania - 64430 Banca
Tél. 06 88 32 99 37 - paxkal.sorhondo@orange.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h
GPS : 43.118011 / -1.384727</p> | <p>Jean-Michel Oreguy Prod. fermier </p> <p>Maison Mendi Alde - 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</p> | <p>Dominique & Yolande Olcomendy Prod. fermiers </p> <p>Ferme Eñautenea - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 58 26 - dominique.olcomendy@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Biarritz le samedi matin.
GPS : 43.083679 / -1.409838</p> | <p>Ferme Ithurrieta Prod. fermiers </p> <p>64430 Les Aldudes (direction Eznazu)
Tél. 06 42 82 52 04 - contact@alfermeithurrieta.com
Ouvert de 10h à 20h.
GPS : 43.075181 / -1.438170</p> | <p>Albert & Sophie Esain Prod. fermiers </p> <p>GAEC Beti-Ari - Ferme Feranyo - Quartier Esnazu - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 55 98 - 06 74 42 56 45 - betiari@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.085228 / -1.458740</p> | <p>Gérard Anthagno Prod. fermier </p> <p>Pokonea - 64430 Urepel
Tél. 05 59 37 57 18 - gerard.anthagno@orange.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.059639 / -1.414146</p> | <p>Ferme Burubeltza Prod. fermier </p> <p>Quartier Baxoa - 64430 Urepel
Tél. 06 76 60 77 13 - mizu.monaco@gmail.com
GPS : 43.071809 / -1.395140</p> | <p>Ferme Elurti Prod. fermiers </p> <p>64220 Ascarat
Tél. 06 76 23 97 09 - ferme.elurti@gmail.com -  Elurti
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.
GPS : 43.188610 / -1.263384</p> | <p>Ferme Bentta Prod. fermiers </p> <p>Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Cize
Tél. 05 59 37 07 43 - sabetterebide@gmail.com
Ouvert de 8h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.123173 / -1.266624</p> | <p>Ferme Kristobal Prod. fermiers </p> <p>Markitz-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 : 43.078027 / -1.301095</p> | <p>Ferme Pelloenea Prod. fermier </p> <p>Antton Urizaga - 64220 Arnéguy
Tél. 06 07 27 41 60 - antton.urizaga@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 : 43.088150 / -1.284563</p> | <p>Etcheverría-Falsa Peio Prod. fermier </p> <p>Ferme Xaltronia - Quartier Paola - 64220 Arnéguy
Tél. 06 71 29 11 18 - 06 52 86 67 95 - peio.xaltro@gmail.com
Visite possible sur rendez-vous.
GPS : 43.109713 / -1.256458</p> | <p>Kattin Camino - Ferme Argia Prod. fermier </p> <p>64220 Arnéguy
Tél. 05 59 37 06 65 - 06 22 97 49 37 - camino.kattin@orange.fr
Ouvert tous les jours (appeler avant), visite possible sur rendez-vous.
GPS : 43.113523 / -1.256471</p> | <p>Coopérative Laitière du Pays Basque Cave affinage </p> <p>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.pbasque@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</p> | <p>Ferme Etchemendy Prod. fermier </p> <p>64220 Ahaxe
Tél. 05 59 37 37 33 - 06 80 95 88 61 - cayet.etchemendy@laposte.net
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 13h30 à 19h.
GPS : 43.145951 / -1.167579</p> | <p>Ferme Etxeherrri Prod. fermiers </p> <p>Etcheberria - 64220 Bussunarris-Sarasquette
Tél. 05 59 37 17 41 - 06 89 84 22 44 - tellerie-etxeherrria@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Quintao à Anglet le dimanche matin.
GPS : 43.165145 / -1.154276</p> | <p>Ferme Larrodas des Bergers de Saint-Michel Fromagerie  </p> <p>Sarl Garazi - Quartier Elizaita - 64220 St-Michel
Tél. 05 59 37 23 13 - arradoy@wanadoo.fr - www.lesbergersdesaintmichel.fr
Ouvert de 8h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche.
GPS : 43.136734 / -1.225790</p> | <p>Ferme Paulenea Prod. fermier </p> <p>Irola David & Christelle - 64220 Esterencuby
Tél. 05 59 37 26 92 - 06 81 91 28 38 - christelle.irola@sfr.fr
Ouvert de 8h à 20h. Présents sur les foires et marchés IDOKI.
GPS : 43.101608 / -1.168091</p> | <p>Jean-Maïtia Prod. fermiers </p> <p>Ferme Xaltioina - 64220 Estérencuby
Tél. 05 59 37 02 87 - 06 89 30 16 05 - j_maitia@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 20h.
GPS : 43.104053 / -1.168649</p> | <p>Angèle Indart Prod. fermier </p> <p>Elixaia - 64220 Lecumberry
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</p> | <p>Maidier, Jean-Marc & Jojo Goyheneix Prod. fermiers </p> <p>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</p> | <p>Philippe Neguelouart Prod. fermier  </p> <p>Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry
Tél. 06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr
Ouvert de 8h à 20h, de juin à octobre
GPS : 43.055191 / -1.127477</p> | <p>Etxola</p> |
|---|---|--|---|---|--|---|--|---|---|--|--|--|--|---|--|--|---|--|---|---|---|---|--|----------------------|

- Ferme Societa** Prod. fermiers 🌿..... C3
Route départementale 149 - 64470 Aizabehety-Alzay
Tél. 05 59 28 52 26 - sylbengo@hotmail.fr
www.campingalferme.societa.fr - Ouvert le matin de 10h à 12h30.
GPS : 43.107271 / -0.913068

88 Ferme Bordazare Prod. fermiers 🌿..... C3
Route de Tardets - 64470 Montory
Tél. 05 59 28 56 35 - francisoislaitha@orange.fr
Ouvert tous les jours. 06 45 56 26 39
GPS : 43.098049 / -0.824549

89 Monique & Henri Sait Prod. fermiers 🌿..... C2
Elizabepa - Quartier Arhan - 64470 Lacarry
Tél. 05 59 28 73 24 - henri.sait@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.090721 / -0.909703

90 Jean-Mar & Nicolas Bengochea Prod. fermiers 🌿..... B3
Gaec Biak Inbido - Elizabepa - Quartier Cargaya - 64560 Larrau
Tél. 05 59 28 58 23 - 06 79 97 42 65 - gaecbiak@live.fr
Ouvert de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.024345 / -0.977359

91 Francis Poineau Prod. fermier 🏠..... C3
Cayolar Ardakotits - GR 10 - 64560 Larrau
Tél. 06 70 73 77 11 - poineau@orange.fr
Ouvert du 20/05 au 20/09 de 9h à 13h.
GPS : 43.003716 / -0.909944

92 Amandine et Johaïe Uthurralt Prod. fermiers 🌿..... C3
GAEC Hegoa - Maison Quihilly - 64560 Larrau
Tél. 05 59 28 97 89 - 06 31 98 97 89 - a.uthurralt@orange.fr
De juin à fin octobre, ouvert de 9h à 21h et le dimanche de 9h à 13h.
GPS : 43.019527 / -0.955018

93 Ferme Baretxia Prod. fermiers 🌿..... C3
Maider & Peio Quihillat, Beniet Larcabal
Bourg d'Attheyre - 64260 Lécq-Atheryre
Tél. 06 37 96 62 52 - 06 72 58 56 14 - peio.quihillat@gmail.com
Ouvert de 9h à 20h. Présent à la foire du Fromage de Tardets.
GPS : 43.080456 / -0.875569

94 Daniel Oyharzabal Prod. fermier 🌿..... C3
Kurutchelhar - Quartier Athoro 64560 Ste-Engrâce
Tél. 07 87 06 58 26 - 05 59 28 52 98 - daniel.oyharzabal@ozone.net
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h30.
GPS : 43.006210 / -0.856690

95 Les Bergers du Haut Béarn Cave affinage 🌿..... C3
Rue de l'Eglise - 64570 Lanne-en-Barétous
Tél. 05 59 34 44 17 - bergersduhautbearn@gmail.com
www.bergersduhautbearn.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 16h.
GPS : 43.112892 / -0.757509

96 Marie Mayonnave Prod. fermier 🌿..... C2
Quartier Barlanès - 64570 Lanne-en-Barétous
Tél. 05 59 34 64 56 - beatrice.narbebur@nordnet.fr - Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.083568 / -0.783327

97 Ferme Oros-Mirassou Prod. fermiers 🌿..... C3
64570 Arette
Tél. 05 59 88 93 10 - 06 89 90 44 17 - oros.jean-baptiste@neuf.fr
Ouvert tous les jours.
GPS : 43.079174 / -0.722153

98 Ferme Tillous-Bergez Prod. fermiers 🌿..... C3
Quartier Bugala - 64570 Arette
Tél. 05 59 88 92 73 - mircelle.bergez@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours, de 10h à 18h.
GPS : 43.102906 / -0.717421

99 Lucie Bergez-Chandelle & Laurent Monrepaux Prod. fermiers 🌿..... C3
GAEC des Vallées - Quartier Bugala - 64570 Arette
Tél. 05 59 88 93 12 - 06 61 61 71 79 - lucie.bergez@sfr.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.098930 / -0.706411

100 Julien Lassalle Prod. fermier 🌿..... C3
Route d'Issor - 64570 Lourdiès
Tél. 06 07 38 46 17 - julassalle@orange.fr - estives-bearn.com
Ouvert de 9h à 12h et de 16h30 à 20h. Sur rdv l'après-midi. Présent à la fête du fromage d'Etsaut et à la foire du fromage à Tardets.
GPS : 43.056326 / -0.675900

101 Fromagerie du Pays d'Aramits Fromagerie 🏠..... C2
64570 Aramits
Tél. 05 59 34 63 03 - fromagerie_pays_aramits@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h.
Fermé le dimanche et jours fériés.
GPS : 43.124790 / -0.721728

102 Ferme Laher Prod. fermiers 🌿..... C2
Route d'Arette - 64570 Aramits
Tél. 05 59 34 10 78 - 06 74 35 32 54 - jean-francis.laher@sfr.fr
GPS : 43.111834 / -0.729392

Cédric Pucheu Prod. fermier 🌿..... C2
Ferme Récébère - 64570 Issor
Tél. 05 59 34 40 57 - 06 26 61 09 81 - cedricpucheu@gmail.com
Présent à la fête du fromage d'Etsaut, à la foire du fromage à Tardets et à la fête des bergers à Aramits.
GPS : 43.101020 / -0.669730

103 Lycée des métiers de la Montagne Prod. fermiers 🌿..... C2
1051 Route du Gave d'Aspe - BP144 - 64404 Oloron-Ste-Marie
Tél. 05 59 39 05 14 - 05 59 36 03 30 - mathilde.pouvre@educagri.fr
GPS : 43.169595 / -0.592392

104 Ferme du Paysas Prod. fermiers 🌿..... C2
Maison Goudaud - 64660 Asasp-Arros
Tél. 06 78 52 12 78 - 06 32 76 38 06 - maurin.olivier@laposte.net
Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 (Appeler avant de préférence).
GPS : 43.149375 / -0.609612

Les Fermiers Basco-Bérnais d'Accous Cave affinage 🌿..... C3
RD 834 - 64490 Accous
Tél. 05 59 34 76 06 - les-fermiers-basco-bearnais@wanadoo.fr
www.fermiersbascobernais.com
Ouvert toute l'année du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 15h à 18h, le vendredi de 9h à 12h et de 15h à 17h. Fermé le dimanche après-midi et ouvert le samedi jusqu'à 19h pendant les vacances scolaires.
GPS : 42.977554 / -0.606383

105 Ferme Miramon Prod. fermiers 🌿..... C3
29 rue Gambetta - 64490 Bedous
Tél. 06 89 50 03 99 - ferme-miramon@wanadoo.fr
Tous les matins de 10h à 12h15 et pendant les vacances scolaires de la zone A, 17h à 19h sauf dimanche. Présent tous les jeudis matins sur le marché de Bedous en juillet et août et à la fête du fromage à Etsaut le dernier dimanche de juillet.
GPS : 42.998116 / -0.601007

Isabelle Vacossat Prod. fermier 🏠..... D3
Plateau de Bios-Arrigues - Cabane de Cap de Pont - Route du Pourtalet
64440 Bios-Arrigues
Tél. 06 87 24 88 44 - gaecedubenou@gmail.com
Ouvert de 10h à 20h.
GPS : 43.056030 / -0.464504 (coordonnées de la ferme à Bilhères)

109 Les Fromageries Occitanes Point de vente 🏠..... C2
Caves Fromagères des Hauts Terroirs - Zone Industriel
Avenue Marcel Dassault - derrière Magendie - 64400 Lons
Tél. 05 59 62 90 16 - cathyguenou@lfo-occitanes.com
Ouvert : mardi et mercredi de 9h30 à 18h30 ; jeudi et vendredi de 9h à 18h30.
Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h
GPS : 43.301678 / -0.414841

110 Fromagerie des Chaumes Point de vente 🏠..... D2
155 avenue Rauski - 64110 Jurangon
Tél. 05 59 82 57 66
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 14h30 à 18h30 (19h15 le vendredi). Le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h.
GPS : 43.254868 / -0.389446

111 Gilles et Odile Chabanier Prod. fermiers 🏠..... D2
Chemin Lapas - 64680 Buziet
Tél. 05 59 21 00 93 - artillapas@orange.fr
Ouvert de septembre à mai tous les jours. Fermé le week-end de mi-mai à fin août.
GPS : 43.132218 / -0.477565

112 Ferme Guédot Prod. fermiers 🌿..... D2
6 chemin derrière le pic - 64260 Rebenacq
Tél. 06 21 15 49 57 - gaecguédot@lafoiragedesau.fr - www.fromageossau.fr
Ouvert de 8h à 19h (appeler avant). Présent à la foire du fromage de Laruns début octobre.
GPS : 43.145974 / -0.388706

113 La Ferme du Vallon - Pariox Prod. fermiers 🌿..... D3
Les Bains de Secours - 64260 Sevignac-Meyracq
Tél. 05 59 05 89 10 - fermeduvallon@gmail.com - www.fermeduvallon.fr
Ouvert tous les jours. De juillet à novembre, présence sur la ferme aléatoire (foins, estives) - appeler avant de préférence.
GPS : 43.133938 / -0.392571

114 Fromagerie Matocq Cave affinage 🏠..... D2
Route du Col du Soudor - 64800 Asson
Tél. 05 59 71 40 03 - jean-claude.mirassou@matocq.fr - www.matocq.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30. Fermé les week-end et jours fériés.
GPS : 43.103737 / -0.243641

115