

OSSAU  
IRATY



40 ANS  
AOP

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



DOSSIER  
de PRESSE

Février 2020

# S

# O M M A I R E

**04** Vous avez dit AOP Ossau-Iraty ?

**05** Une AOP emblématique d'un savoir-faire régional

**06** À 40 ans, l'AOP Ossau-Iraty a le vent en poupe

**10** Un territoire magnifique, préservé, qui pratique l'agro-pastoralisme

**11** Trois races locales, adaptées au relief et au climat

**12** Une filière investie à 100% autour de l'appellation

**13** Des fromages riches de leur diversité

**14** Au jeu de la création culinaire, l'AOP Ossau-Iraty a tout bon !

**15** Immersion au pays de l'AOP Ossau-Iraty

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.



Une AOP  
emblématique  
d'un savoir-faire  
régional



Le fromage Ossau-Iraty a été reconnu en AOC en 1980 et en AOP en 1996. Mais ces reconnaissances 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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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.**

À 40 ans, l'AOP Ossau-Iraty  
a le vent en poupe

## 40 ANS DE RECONNAISSANCE

L'Ossau-Iraty obtient l'AOC en 1980 et AOP en 1996. Il est le seul fromage au lait de brebis en AOP du Béarn et du Pays Basque.

## 4 700 TONNES

de fromages vendus en 2018, soit 31% des ventes de Pur Brebis des Pyrénées (15 000 tonnes).

## + 9% DE VENTES

entre 2017 et 2018 contre 2 à 3% les années précédentes.

Un environnement naturel, riche mais difficile,  
qui préserve le système agro-pastoral

## 369 COMMUNES PYRÉNÉENNES POUR UN TERRITOIRE BIEN IDENTIFIÉ

Les fromages AOP Ossau-Iraty sont produits sur un territoire vaste et divers (coteaux, vallées, et montagnes du Pays basque et du Béarn) aux caractères bien marqués, qui regroupe plusieurs centaines de communes :

- celles des Pyrénées-Atlantiques situées rive gauche de l'Ousse, puis du Gave de Pau et de l'Adour,
- sur une zone du Pont Long,
- sur 3 communes limitrophes des Hautes-Pyrénées.

## 3 000 MÈTRES SÉPARENT LE POINT LE PLUS HAUT DU POINT LE PLUS BAS

Blottis entre l'océan Atlantique et la chaîne Pyrénéenne, le Béarn et le Pays Basque ont une situation unique, avec un climat à la fois montagnard et océanique, et un relief très varié.

## 145 000 HECTARES D'ESTIVES

sont entretenus par le cheptel AOP Ossau-Iraty.

Des brebis heureuses ! Libres, chouchoutées par des bergers passionnés et nourries sans OGM

53% DE  
MANECH TÊTE ROUSSE

21% DE  
MANECH TÊTE NOIRE

18% DE  
BASCO-BÉARNAISE

240 BREBIS PAR  
TROUPEAU EN MOYENNE

70% DES  
TROUPEAUX TRANSHUMENT

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.

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.

Un lait AOP de brebis,  
100% local, dans un  
marché du Pur Brebis qui  
déborde de son territoire  
d'origine

52,3 M DE LITRES DE LAIT AOP  
ont été produits en 2017/2018, dont 47,91 ML par les producteurs de lait et 4,39 ML par les producteurs fermiers.

31,41 M DE LITRES DE LAIT AOP  
ont été mis en fabrication AOP en 2017/2018, dont 27,89 ML par les laiteries et 3,52 ML par les producteurs fermiers.

75% DU LAIT COLLECTÉ DANS LA  
ZONE OSSAU-IRATY EST DU LAIT AOP  
et 58% du lait transformé dans la zone Ossau-Iraty est du lait AOP.

58% DU LAIT TRANSFORMÉ DANS  
LA ZONE OSSAU-IRATY EST EN AOP

La diversité  
d'une filière investie  
autour de l'appellation

1 105  
PRODUCTEURS  
DE LAIT

166  
PRODUCTEURS  
FERMIERS

24  
ENTREPRISES  
de collecte, transformation,  
affinage laitier et/ou fermier.

2 000  
FAMILLES  
vivent de la production de  
l'Ossau-Iraty et participent  
au dynamisme des villages.

La Route du Fromage : à la rencontre du pastoralisme

115 ÉTAPES sur 200 km de parcours pour rencontrer fermiers, fromagers et affineurs et découvrir les secrets de l'AOP l'Ossau-Iraty. L'occasion de profiter de la splendeur des paysages d'une zone géographique d'exception, que ce soit côté pays Basque ou côté Béarn.

Immersion au Centre d'Interprétation

1 ESPACE UNIQUE est créé pour une visite ludique et informative permettant de s'immerger dans le quotidien des bergers, découvrir le cycle de la brebis, les méthodes de fabrication de l'AOP Ossau-Iraty, le territoire de l'appellation, etc.



### 3 TYPES DE FROMAGES

De fromagerie, fermier et fermier d'estive en lait cru et en lait traité thermiquement.

L'Ossau-Iraty de fromagerie est au lait cru ou au lait thermisé et pasteurisé.

L'Ossau-Iraty est fabriqué à la ferme, en lait cru, à partir du lait d'un seul troupeau.

L'Ossau-Iraty fermier d'estive, au lait cru, à partir du lait du troupeau constitué pour l'estive, est fabriqué en été en altitude est fabriqué sur le lieu d'estive.

### 2 TYPICITÉS

Les conditions d'affinage jouent un rôle majeur dans la typicité. Au Pays Basque, les caves sont sèches alors qu'en Béarn elles sont très humides. Au Pays Basque, l'affineur frotte ses fromages avec une brosse sèche alors que l'affineur béarnais enduit la croûte de ses fromages d'eau salée à l'aide d'un torchon humide. Ces pratiques différentes expliquent les différences gustatives et visuelles entre les fromages Ossau-Iraty basques et béarnais.

### 2 FORMATS

Un typique du Pays Basque, pesant entre 1,8 et 3,3 kg.

Un plus imposant, issu de la tradition béarnaise, de 3,8 à 6 kg.

## Un fromage à forte personnalité, qui répond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui

### 3 SIGNES DE RECONNAISSANCE



On reconnaît l'Ossau-Iraty à son bandeau or et rouge (sur l'étiquette). Afin de distinguer clairement les fromages AOP Ossau-Iraty fermiers et ceux fabriqués dans une fromagerie, 3 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 profil l'AOP Ossau-Iraty de fromagerie (au lait cru ou traité thermiquement).
- La tête de brebis de face symbolise l'AOP Ossau-Iraty fermier (au lait cru exclusivement).
- L'edelweiss dans une montagne avec la tête de brebis de face l'AOP Ossau-Iraty fermier d'estive.

### 6 PHASES DE FABRICATION

Un procédé de fabrication en plusieurs étapes : caillage - découpage - brassage et chauffage - moulage, pressage et identification - salage - affinage.



### 80 ET 120 JOURS D'AFFINAGE

Durée minimum pour que les arômes puissent s'exprimer pleinement.

### 8 À 10 MOIS

Le goût s'affirme avec l'âge. Cette durée permet à l'AOP Ossau-Iraty d'être considéré comme à son optimum sensoriel.

### 50% DE MATIÈRE GRASSE & 58% D'EXTRAIT SEC

Ce sont les taux fixés par le cahier des charges. Ils sont des indicateurs fiables de la composition du lait, du soin pris lors de la fabrication et de la durée d'affinage.

### 16 °C

C'est la température idéale de dégustation, celle à laquelle la personnalité gustative se révèle dans toute sa splendeur.

### 0% DE LACTOSE

Après affinage, le fromage AOP Ossau-Iraty ne contient plus de lactose (à peine des traces). Il est recommandé aux personnes ayant des problèmes d'allergie ou d'intolérance.

### 1/4 DE L'APPORT JOURNALIER EN CALCIUM

nécessaire pour un adulte, soit 190 g de calcium, est apporté par seulement 30 g d'AOP Ossau-Iraty.

Des contrôles réguliers pour pallier à tous les écarts

### 220 PRODUCTEURS DE LAIT, 40 PRODUCTEURS FERMISERS, ET UNE DIZAINE DE FROMAGERIES

sont contrôlés chaque année sur l'ensemble des mesures du cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty.



## Un Syndicat mature, démocratique et actif

### 1978

Année de création du Syndicat.

### 2007

Le Syndicat est reconnu en tant qu'organisme de défense et de gestion. Ses principales missions : définition du cahier des charges, recherche, contrôle des opérateurs et de la qualité des produits, appui technique aux producteurs, développement des filières aliments conformes et issues de la zone, promotion de l'AOP Ossau-Iraty.

### 1300 ADHÉRENTS

Et un président, producteur.

### 3 FAMILLES

Les producteurs de lait, les fromageries et les producteurs et affineurs fermiers, se concertent dans la plus grande démocratie pour gérer la filière Ossau-Iraty.

et en 2020 l'Ossau-Iraty fête ses 40 ans d'AOP



## 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. 11) 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 pâte principalement et en complément des fourrages issus de la zone et sans OGM ;
- Un procédé de fabrication ancestral en 7 étapes (voir p. 12) ;
- 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.

À 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.



*Un territoire  
magnifique, préservé,  
qui pratique  
l'agro-pastoralisme*

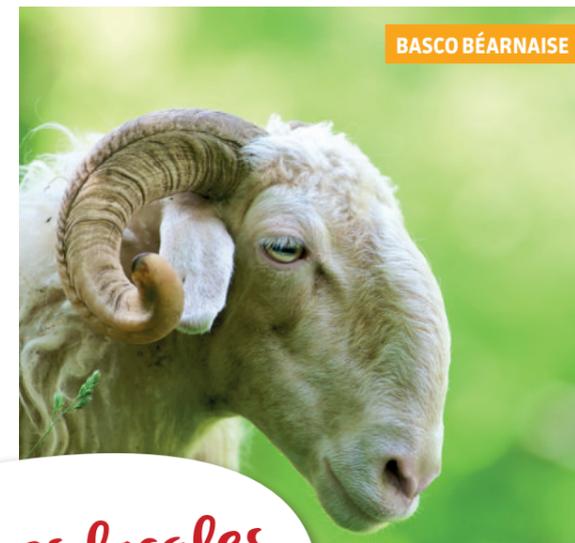
L'AOP Ossau-Iraty est 100% local. Il est produit intégralement dans le Béarn et le Pays Basque, depuis l'élevage des brebis jusqu'à la transformation du lait et l'affinage des fromages.

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.**



BASCO BÉARNAISE

*3 races locales,  
adaptées au relief  
et au climat*

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



MANECH TÊTE NOIRE



MANECH TÊTE ROUSSE

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 filière investie à 100% autour de l'appellation

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.

## À CHAQUE ÉTAPE DE LA FABRICATION : DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS PAR LEURS MÉTIERS

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.

### 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.**



## Des fromages riches de leurs diversités

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

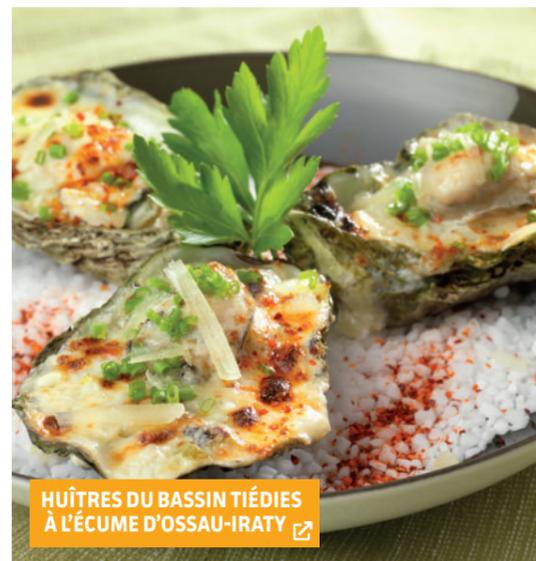
Ce fromage au lait cru est fabriqué avec le lait des brebis traitées durant la transhumance. Sa saveur est ainsi marquée par des notes de plantes et de fleurs de montagne.

Une spécialité désormais reconnaissable grâce à un marquage spécifique.

Au jeu de la création culinaire, L'AOP Ossau-Iraty a tout bon !



PANNA COTTA OSSAU-IRATY ET GELÉE DE JURANÇON



HUÎTRES DU BASSIN TIÉDIES À L'ÉCUME D'OSSAU-IRATY



VELOUTÉ DE CAROTTES ET D'ÉCHALOTES AUX AMANDES TUILE À L'OSSAU-IRATY



TORTILLA BASCO-BÉARNAISE À L'OSSAU-IRATY



PIZZA AUX FIGES, VIANDE DE GRISONS ET OSSAU-IRATY



PÂTES AU POTIMARRON ET OSSAU-IRATY

## SUR LA ROUTE DU FROMAGE AOP OSSAU-IRATY

Un parcours de 200 kms en plus de 100 étapes entre Saint-Jean-de-Luz en Pays Basque et le col d'Aubisque en Béarn permet d'aller à la rencontre des acteurs de la filière : fermiers, fromagers et affineurs. On partage leur passion, leur savoir-faire, on échange avec eux, on goûte les fromages, on peut même les acheter en direct. Une expérience vraie et authentique à vivre dans des paysages à couper le souffle !

Carte détaillée disponible dans les offices de tourisme locaux et les établissements touristiques. Téléchargeable sur le site [ossau-iraty.fr](http://ossau-iraty.fr)

## LE CENTRE D'INTERPRÉTATION, LA « MAISON DE L'AOP OSSAU-IRATY »

Le Centre d'Interprétation a été créé en 2018 à Espelette. C'est un lieu vivant, ouvert à tous, qui propose, par une visite ludique et informative, un voyage au cœur du territoire de l'appellation. On parcourt les vallées du pays Basque et du Béarn, on partage le quotidien des bergers, on apprend tout sur les brebis et on découvre les secrets de la fabrication. C'est aussi un espace de rencontre où les producteurs font déguster le fruit de leur travail. On peut prolonger le plaisir à la maison en achetant un ou plusieurs fromages !

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Pour les autres jours de la semaine, les horaires dépendent de la présence d'un producteur. Entrée gratuite. 390 rue Principale, 64250 Espelette

Immersion au pays de l'AOP Ossau-Iraty





**BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS**

## SUIVEZ-NOUS

   **#OSSAUIRATY**

## CONTACT PRESSE

### HAPPY COM

**Sophie CASTAING**

Tel. [06 70 70 33 38](tel:0670703338)

Email : [sophie@happy-com.site](mailto:sophie@happy-com.site)

### SYNDICAT AOP OSSAU-IRATY

**Céline BARRÈRE**

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

Email : [cb@ossau-iraty.fr](mailto:cb@ossau-iraty.fr)

Site internet

[www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)

**PHOTOS, VIDÉOS, RECETTES SUR [OSSAU-IRATY.FR/PRESSE](http://OSSAU-IRATY.FR/PRESSE)**

