BIENVENUE AU **PAYS DES BREBIS SUR 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…

VENEZ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET DÉCOUVREZ LA RICHESSE DU TERRITOIRE DU BÉARN ET DU PAYS BASQUE

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

Créé en 2018, 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 entre Pâques et la Toussaint, du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Possibilité d'ouverture à d'autres moments (téléphoner au 05 59 37 86 61 pour renseignements).
Entrée gratuite.
390 rue Principale, 64250 Espelette

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 trait ses brebis et fabrique son propre fromage.

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 fromages AOP Ossau-Iraty, doux ou plus affinés, ainsi qu'une gamme variée de produits du Béarn et du Pays Basque.

CHEZ UN AFFINEUR ou DANS UNE FROMAGERIE

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.

120 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.

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 AOC OSSAU-IRATY Camin Deu Hromalge

Route du Fromage AOC OSSAU-IRATY Gasnaren Bidea

COMMENT EST FABRIQUÉ L'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, fermiers d'estive ou produits en fromagerie :

1 CAILLAGE
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).

2 DÉCOUPAGE
Une fois le lait caillé, celui-ci est découpé en grains réguliers à l'aide d'un «tranche-caillé» pour faciliter l'égouttage.

3 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.

4 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.

5 IDENTIFICATION
On marque chaque fromage avec un poinçon qui restera visible sur la croûte jusqu'à la vente.

6 SALAGE
Le fromage est salé avec du gros sel ou en saumure pour assurer sa conservation et développer son goût.

7 AFFINAGE
Les fromages sont affinés au minimum 80 ou 120 jours selon le format. L'affineur les retourne et les brosse régulièrement. Lentement le fromage mûrit et développe ses arômes.

8 ÉTIQUETAGE
L'étiquette comporte un bandeau périphérique comportant le logo AOP, le nom Ossau-Iraty et le poinçon laitier ou fermier.

COMMENT RECONNAÎTRE LES FROMAGES OSSAU-IRATY ?

1 LE POINÇON

LE POINÇON **LAITIER**
Ossau-Iraty laitier
fabriqué en fromagerie.

LE POINÇON **FERMIER**
Ossau-Iraty fermier
fabriqué au lait cru par l'éleveur lui-même.

LE POINÇON **FERMIER D'ESTIVE**
Ossau-Iraty fermier d'estive
fabriqué l'été en montagne.

2 LE BANDEAU

BANDEAU **FROMAGER***

BANDEAU **FERMIER***

BANDEAU **FERMIER D'ESTIVE***

*Présentation sans étiquette

DES FROMAGES RICHES DE LEURS DIVERSITÉS

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'affermit sans excès.

Chaque année, un Organisme Certificateur indépendant se rend chez les opérateurs de la filière pour vérifier le respect du cahier des charges. Le Syndicat Ossau-Iraty réalise également de nombreuses visites de contrôle. En cas de non-conformité, et si l'opérateur ne rectifie pas sa situation dans un délai donné, il est exclu de l'AOP Ossau-Iraty. De même, des lots de fromages sont prélevés chaque année chez les producteurs et soumis à des tests organoleptiques et physico-chimiques. En cas de non-conformité durable, l'opérateur peut être exclu.

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 l'année 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.

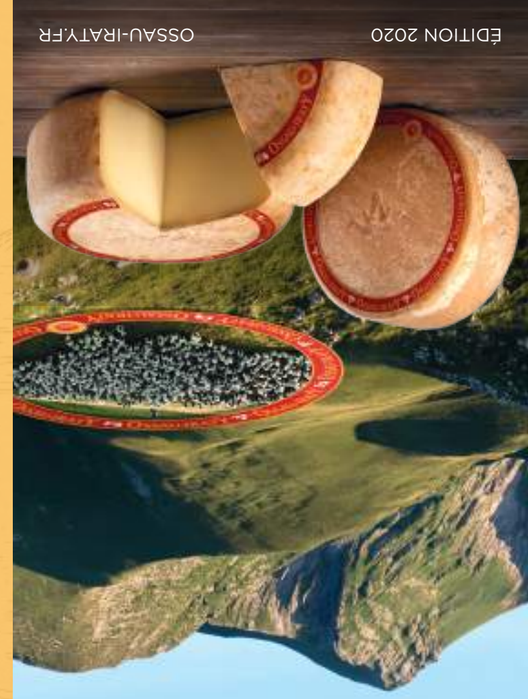
BREBIS POUR L'AOP OSSAU-IRATY, C'EST LA BELLE VIE !

Respect ! C'est le mot qui guide la production de l'AOP Ossau-Iraty. Respect du terroir, des hommes, du savoir-faire et, bien sûr, respect de la nature et du bien-être animal.

LA BASCO-BÉARNAISE

LA MANECH TÊTE NOIRE

LA MANECH TÊTE ROUSSE



ROUTE DU FROMAGE • BIENVENUE SUR LA : •
Ossau-Iraty 40 ANS AOP
BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

LES ANIMATIONS SUR LA ROUTE DE L'AOP OSSAU-IRATY

TOUTE L'ANNÉE
- Visite de la ferme Agerria et possibilité d'assister à la traite de décembre à juin. Tonte des brebis le 2 avril et le 7 mai à partir de 15h. **Saint Martin d'Arbéroue** – étape 15
- Visite de la bergerie, de la chèvrerie et du saloir à la ferme Tillous. **Arette** – étape 104

DE DÉCEMBRE À JUILLET SUR RENDEZ-VOUS
- Visite de la ferme Larranda avec possibilité d'assister à la traite (vers 18h). **Suhescun** – étape 65

DE JANVIER À JUIN SUR RENDEZ-VOUS
- Possibilité d'assister à la traite à la ferme Elurti. **Ascarat** – étape 41

DE MI-FÉVRIER À LA FIN DE L'ÉTÉ SUR RENDEZ-VOUS
- Le mardi, à partir de 16h15 : à la ferme Artzainak, découverte de la traite et possibilité d'amener le troupeau à la prairie. **Labastide Clairence** – étape 22

LES 25 ET 26 AVRIL
- De ferme en ferme chez Benoît Albisetti **Moncayolle** – étape 82 et ferme Goxoan **Urrugne** – étape 1 de 10 h à 18 h.

EN JUIN ET JUILLET SUR RENDEZ-VOUS
- Le mardi, de 8h30 à 11h (max 10 pers.) : suivi de fabrication à la ferme Oyhanburia. **Pagolle** – étape 77

25 JUILLET
- Film sur l'agriculture, marché fermier, talos et animation musicale à Gohetxea à partir de 18h. **Trois Villes** – étape 89

EN JUILLET ET AOÛT
- Tous les jours à 16h: visite gratuite du musée basque du pastoralisme et du fromage chez Agour. **Hélette** – étape 13
- Tous les jours sur rendez-vous: visite de la bergerie à Olatxarea (appeler avant: 06 21 80 84 66). **Ainhoa** – étape 7
- Tous les midis, repas traditionnel sur la terrasse panaromique de la fromagerie Irati. **Mendive** – étape 57
- Tous les lundis sur rendez-vous: visite de la ferme Hiriberrikoborda, et travail du chien de berger (pour des groupes de 8 pers. minimum). **Saint Pée sur Nivelle** – étape 6
- Le vendredi matin à 10h30: visite de la ferme Enautenea. **Saint Etienne de Baigorry** – étape 31
- Le mercredi matin: visite de la ferme Agia. **Tardets** – étape 90
- Le jeudi à 17h: visite de la ferme Iruleia. Environ 1h15. Sur réservation uniquement: 05 59 37 13 42 ou 06 74 00 40 69. Min. 10 pers. Max. 30 pers. 2€/pers. **Bustince Iriberry** – étape 62
- Le jeudi à 10h: visite d'une ferme, organisée par la fromagerie Onetik. **Macaye** – étape 12
- Le 30 juillet, les 6 et 13 août: cabanes ouvertes chez J. Lassalle à **Lourdios** – étape 106 et C. Pucheu à **Issor** – étape 107 et I. Vacosait à **Bious Artigues** – étape 113

après la pub' Crédits : Syndicat Ossau-Iraty - Hélène Bouroullec

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

LES FÊTES* LIÉES AU PASTORALISME EN BÉARN ET PAYS BASQUE

22 FÉVRIER
- Concours de fromages béarnais à **Lescun**, 9h30. 06 32 09 59 60

1ER MAI
- Journée Nature et terroir à **Ainhoa**. 06 71 31 28 05
- Foire à **Oloron Sainte-Marie**. 05 59 39 99 99

DE JUIN À SEPTEMBRE TOUS LES JEUDIS
- Marché des producteurs locaux à **St Jean Pied de Port** 05 59 37 00 92

6 JUIN
- Transhumance à **Lourdios-Ichère**. 06 81 54 80 57

23 JUIN
- Feu de la St Jean à **Oloron Sainte-Marie**. 05 59 39 99 99

19 JUILLET
- Fête du fromage des éleveurs de montagne à **Escot**. 0618342728

LES 8 ET 9 JUILLET
- Transhumance à **Laruns**. 05 59 05 31 41

20 AOÛT
- Foire du fromage à **Tardets**. 05 59 28 55 90

21 AOÛT
- Fête du fromage basque à **Macaye**. 05 59 93 32 46

LES 17 ET 20 SEPTEMBRE
- Fête des Bergers à **Aramits**. 06 74 30 45 38

EN SEPTEMBRE
- Fête de la transhumance à **Licq Atherey**. 06 75 88 64 51

DÉBUT OCTOBRE
- Fête de la transhumance à **Oloron Sainte Marie**. 05 59 39 99 99

8 NOVEMBRE
- Fromages en musique à **Ogeu**. 06 74 54 96 70

DU 13 AU 15 NOVEMBRE
- Lurrama à **Biarritz** avec concours de fromages AOP Ossau-Iraty. 06 89 29 19 85

*fêtes ayant donné leur autorisation pour être citées

Ossau-Iraty 40 ans AOP
BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

26 SEPTEMBRE
L'Ossau-Iraty fête ses 40 ans.
Journée festive ouverte à tous.
Infos sur www.ossau-iraty.fr à partir du 1er mai.

1 FERME GOXOAN Prod. fermiers — A1
Xabat Baita - 2350 route de Biriatou - 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. Présent sur l'opération de « De ferme en ferme » les 25 et 26 avril de 10h à 18h.
GPS : 43.3462220 / -1.718314

2 FERME IHITIA Prod. fermiers — A2
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 : 43.3249590 / -1.583095

3 FERME TXILAR Prod. fermiers — A2
Morgane & Xabi Saint-Martin - Argaineneko Borda - 64310 Sare
Tél. : 06 72 75 30 35 - 06 69 12 30 74 - smxa@hotmail.fr - www.txilar.fr
Ouvert de 14h à 18h sauf le dimanche. Présence au marché de Sare tous les vendredis de Pâques à la Toussaint de 16h30 à 19h.
GPS : 43.3063890 / -1.535833

4 FERME AINTZINAT Prod. fermiers — A2
Quartier Kasko-Bide - 64310 Sare - Tél. : 07 87 51 62 44 - gaec.aintzinat@gmail.com
Ouvert toute l'année les lundi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Visite de la ferme sur réservation. Présent aux grottes de Sare le mardi à partir de 11h00 et le jeudi à partir de 13h30, et sur le marché de Sare le jeudi de 9h à 13h.
GPS : 43.2869676 / -1.5691532

5 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 : 43.360394 / -1.596124

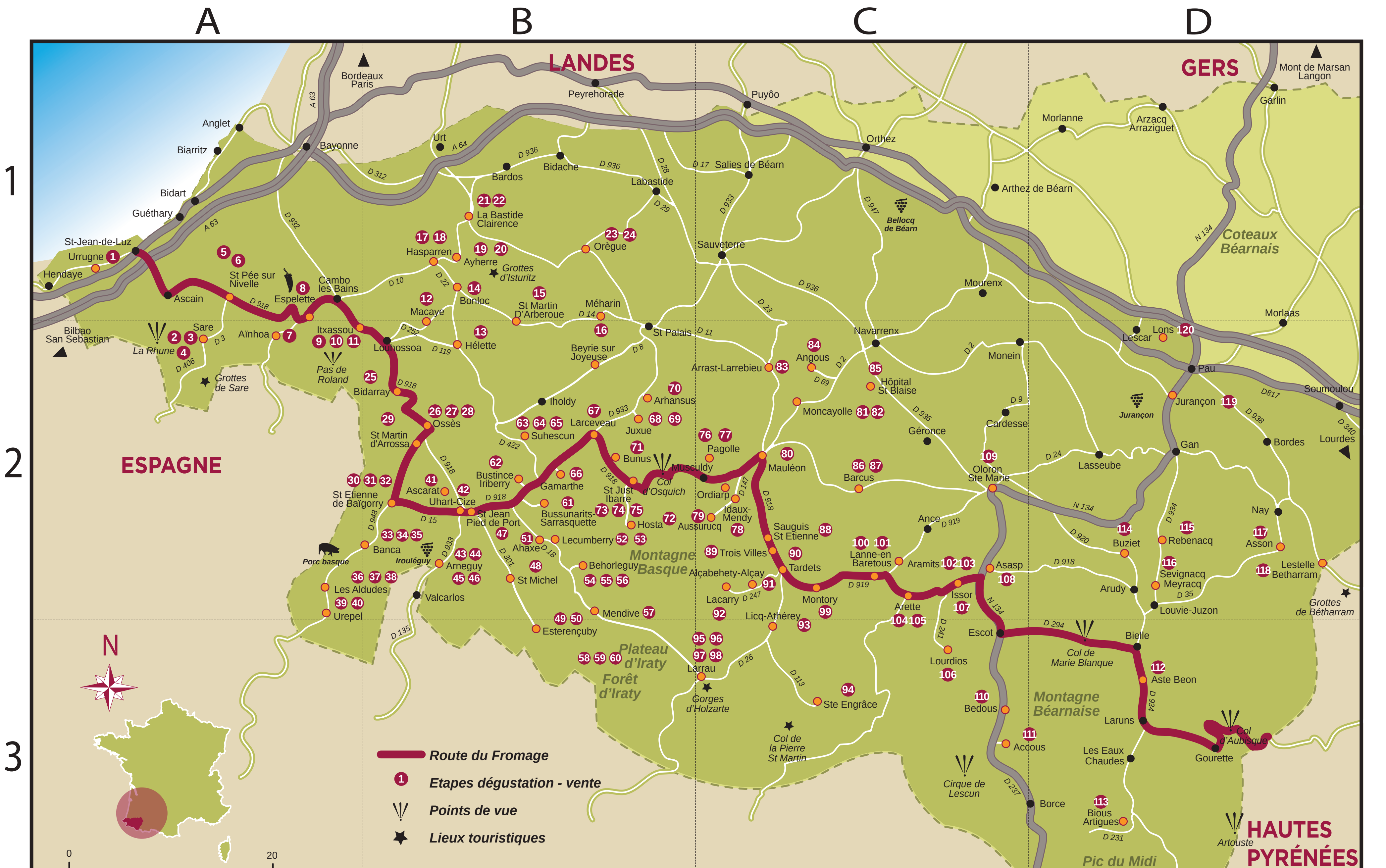
6 NICOLAS DOKHELAR Prod. fermier — A1
Hiriberrikoborda - Quartier Artzirin - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Tél. : 06 47 52 81 76 - nicodokhelar@yahoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 19h.
GPS : 43.3685550 / -1.559377

7 FERME OLATXAREA Prod. fermiers — A2
64250 Ainhoa - Tél. : 06 21 80 84 66 - mimi64310@orange.fr
Appeler avant de venir.
GPS : 43.3161900 / -1.504954

8 CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'AOP OSSAU-IRATY — A2
390, rue principale - Karrika Nagusia - 64250 Espelette
Tél. : 05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr
Ouvert de Pâques à Toussaint du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h.
Peut être ouvert à d'autres moments (tel pour renseignements).
GPS : 43.340662 / -1.448736

9 MIRENTXU ELISSALDE-PARACHU Prod. fermier — A2
Antxondoko Borda - 318 - Rond Point de Marienia - 64250 Itxassou
Tél. : 06 45 56 26 39 - antxondoa@orange.fr
Ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.
GPS : 43.344685 / -1.402746

10 FERME ETXEBERRIA Prod. fermiers — A2
GAEC Ursumu - n°456 - 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 : 43.3321700 / -1.417247



Fromagerie — Ferme — Cabane d'Estive

94 FERME KURUTCHELHAR Prod. fermier — C3
Quartier Athoro 64560 Ste-Engrâce
Tél. : 07 87 06 58 26 - 05 59 28 52 98 - daniel.oyharcabal@ozone.net
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h30.
GPS : 43.0062100 / -0.856960

95 FRANCIS POINEAU Prod. fermier — C3
Cayolar Ardakotxia - GR 10 - 64560 Larrau - Tél. : 06 70 63 77 11 - poineau@orange.fr
Ouvert du 20/05 au 20/09 de 9h à 13h.
GPS : 43.0037160 / -0.909944

96 FERME ETXALUZEA Prod. fermiers — C3
64560 Larrau - Tél. : 06 70 05 10 26 - 06 76 15 93 40 - christelleuthurburu@hotmail.fr
Ouvert de juin à mi-novembre. Fermé après 18h.
GPS : 43.0179810 / -0.953794

97 AMANDINE ET JOHAÑE 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 11h.
GPS : 43.0195270 / -0.955018

98 JEAN-MARC & NICOLAS BENGOCHEA Prod. fermiers — B3
GAEC Biak Inbido - Elixabe - Quartier Carçaya - 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 : 43.0243450 / -0.977359

99 FERME BORDAZARRE Prod. fermiers — C3
Route de Tardets - 64470 Montory
Tél. : 05 59 28 56 35 - 06 45 56 26 39 - francoislahonta@orange.fr
Ouvert tous les jours.
GPS : 43.0980490 / -0.824549

100 LES BERGERS DU HAUT BÉARN Cave affinage — C2
Rue de l'Église - 64570 Lanne-en-Baretous - 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 : 43.1128920 / -0.757509

101 FERME MAYSONNAVE Prod. fermier — C2
Quartier Barlanès - 64570 Lanne-en-Baretous
Tél. : 05 59 34 64 56 - beatrice.narbeburu@nordnet.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.0835830 / -0.783327

102 FROMAGERIE DU PAYS D'ARAMITS Fromagerie — C2
64570 Aramits - Tél. : 05 59 34 63 03 - fromagerie_pays_aramits@orange.fr
Ouvertde 9h à 12h et de 14h à 18he samedi de 9h à 12h. Fermé le dimanche et jours fériés.
GPS : 43.1247900 / -0.721728

103 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 : 43.1118340 / -0.729392

104 FERME TILLOUS-BERGEZ Prod. fermiers — C3
Quartier Bugala - 64570 Arette
Tél. : 05 59 88 92 73 - mireille.bergez@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours, de 10h à 18h.
GPS : 43.1029060 / -0.717421

11 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 sur rdv d'avril à octobre et de 15h à 18h le reste de l'année. Fermé le dimanche.
GPS : 43.3105200 / -1.405820

12 ONETIK 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 : 43.3328240 / -1.304484

13 FROMAGERIE AGOUR Fromagerie — B2
Route de Louhossoa - 64640 Hélette - Tél. : 05 59 37 63 86
agour@agour.com - www.agour.com
Magasin ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.
GPS : 43.3056070 / -1.266710

14 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 96 35 61 - minaberry.sallaberry@yahoo.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.3562810 / -1.253278

15 FERME AGERRIA Prod. fermiers — B1
RD 14 - Quartier Kolorotz - 64640 St-Martin-d'Arbéroue - Tél. : 05 59 29 45 39 - 07 60 01 10 65 - ferme.agerria@wanadoo.fr - www.agerria.fr (boutique en ligne)
Ouvert tous les jours de 9h à 19h.
GPS : 43.3363880 / -1.195632

16 FERME ITURRIÑO Prod. fermiers — B2
Ithurbidia - Route départementale 14 - 64120 Méharin
Tél. : 06 08 18 50 17 - virginie.oyhenart@gmail.com
Ouvert tous les jours de 9h à 18h.
GPS : 43.3285800 / -1.134881

17 JULIE ET PAXCAL LARRAMENDY Prod. fermier — B1
Irigoinia - Route de Cambo - 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 : 43.3766290 / -1.324989

18 HERVÉ RECALDE Prod. fermier — B1
Ferme Ttukulua - Lieu-dit Toucoulua - 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 : 43.3732380 / -1.273739

19 JEAN-PAUL & JAMATTITT DUHALDE Prod. fermiers — B1
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 : 43.3779790 / -1.253036

20 MAITÉ & BEÑAT DUHALDE Prod. fermiers — B1
Ferme Betirisantsenia - 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-maite-benat
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.
GPS : 43.3810160 / -1.223800

21 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 : 43.4277760 / -1.240947

22 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 (stand Idoki). Et sur le marché nocturne de La Bastide Clairence le vendredi en juillet et août.
GPS : 43.4115560 / -1.195090

23 FERME BACQUET Prod. fermiers — B1
Quartier Les Barthes - 64120 Orègue - Tél. : 06 10 04 38 43
fermebacquet@yahoo.fr - www.ferme-bacquet.com
Ouvert de 15h à 18h. Fermé le dimanche. Présent sur les marchés de Peyrehorade le mercredi matin, de Saint Palais le vendredi matin et de Bayonne le samedi matin.
GPS : 43.4224980 / -1.184461

24 ISABELLE RECART Prod. fermier — B1
Ferme Teillera - 64120 Orègue - Tél. : 06 73 11 36 45 - isabellerecart@yahoo.fr
GPS : 43.3954210 / -1.172570

25 SYLVIE BELASCAIN Prod. fermier — B2
Anchordokia - 64780 Bidarray
Tél. : 05 59 37 28 84 - 06 80 67 60 58 - sylvie.belascain64780@gmail.com
Ouvert d'avril à novembre de 9h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche et le lundi.
GPS : 43.2734410 / -1.352176

26 JEAN-PAUL JAUNARENA Prod. fermier — B2
Ferme Gaztena - 64780 Ossès - Tél. : 05 59 37 78 21 - 06 31 15 14 36 - jaunarena@live.fr
Ouvert de 9h à 19h30 du lundi au samedi, et de 9h à 12h30 le dimanche. Présent sur le marché de Cambo tous les vendredis matin, et d'Espelette le mercredi matin.
GPS : 43.2444530 / -1.294176

27 PIERRE ALDAX Prod. fermier — B2
Ferme Etchearria - 64780 Ossès - Tél. : 05 59 37 74 87 - ferme.etchearria@yahoo.fr
Ouvert de 8h à 19h30.
GPS : 43.2397610 / -1.297824

28 KAIKU BORDA Point de vente — B2
Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekoizpenak
Village d'artisans - 64780 Ossès - Tél. : 05 59 49 10 64
contact@kaikuborda.eus - www.kaikuborda.eus
Ouvert du mardi au vendredi : 10h à 12h30 et 14h à 19h. Le samedi : 10h à 13h et 14h à 19h30.
GPS : 43.2319530 / -1.299122

29 MAITE & ARNAUD GOÑI Prod. fermiers — B2
GAEC Xistu - Irungaraia - 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 : 43.2381970 / -1.313241

30 JEAN-MICHEL MONACO Prod. fermier — B2
Ferme Salaberria - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry
Tél. : 05 59 37 42 42 - 06 08 89 22 92 - claraxa@msn.com
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.1922680 / -1.335751

31 FAMILLE TAMBOURIN Prod. fermiers — B2
Enautenea - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry
Tél. : 06 32 34 26 99 - tambourin3@wanadoo.fr - www.fromagetambourin.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 13h30 à 19h.
GPS : 43.1918530 / -1.330558

32 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 : 43.1904940 / -1.329064

33 FERME OHAKO Prod. fermiers — B2
64430 Banca - Tél. : 05 59 37 49 60 - ohakoa@orange.fr
Ouvert du 1er mai au 30 novembre, du lundi au samedi, de 8h à12h30 et de 14h30 à19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.1209560 / -1.369729

34 PAXKAL SORHONDO Prod. fermier — B2
Barberania - 64430 Banca - Tél. : 06 88 32 99 37 - paxkal.sorhondo@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.
GPS : 43.1180110 / -1.384727

35 JEAN-MICHEL OREGUY Prod. fermier — B2
Maison Mendi Alde - 64430 Banca
Tél. : 05 59 37 44 38 - 06 74 80 52 87 - oreguy.jm@orange.fr
Ouvert de 8h à 20h.
GPS : 43.0864290 / -1.376648

36 DOMINIQUE & YOLANDE OLÇOMENDY Prod. fermiers — A2
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 : 43.0836790 / -1.409838

37 FERME ITHURRIETA Prod. fermiers — B2
64430 Les Aldudes (direction Eznazu) - Tél. : 06 42 82 52 04 - contact@lafermeithurrieta.com
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visite sur réservation uniquement.
GPS : 43.0751810 / -1.438170

38 ALBERT & SOPHIE ESAIN Prod. fermiers — B2
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 : 43.0852280 / -1.458740

39 GÉRARD ANTCHAGNO Prod. fermier — A2
Pokonea - 64430 Urepel - Tél. : 05 59 37 57 18 - gerard.antchagno@orange.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.0596390 / -1.414146

40 FERME BURUBELTX Prod. fermier — A2
Burubeltxa - 64430 Urepel - Tél. : 06 76 60 77 13 - 06 07 50 05 48 - burubeltx@gmail.com
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h.
GPS : 43.0718090 / -1.395140

41 FERME ELURTI Prod. fermiers — B2
64220 Ascarat - Tél. : 06 76 23 97 09 - ferme.elurti@gmail.com
Ouvert de décembre à juillet le vendredi de 17h30 à 19h et le samedi matin. Présent sur le marché de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi matin.
GPS : 43.1886100 / -1.263384

42 FERME BENTTA Prod. fermiers — B2
Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Cize - Tél. : 05 59 37 07 43 - sabereterbide@gmail.com
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.1231730 / -1.266624

43 KATTIN CAMINO - FERME ARGAIA Prod. fermier — B2
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 : 43.114073 / -1.256439

44 ETCHEVERRIA-FALSA PEIO Prod. fermier — B2
Ferme Xaltroinia - Quartier Pagola - 64220 Arnéguy
Tél. : 06 71 29 11 18 - 06 52 86 67 95 - peio.xaltro@gmail.com
Visite possible sur rendez-vous.
GPS : 43.110065 / -1.257526

45 FERME PELLOENEA Prod. fermier — B2
Antton Urrizaga - 64220 Arnéguy - Tél. : 06 07 27 41 60
antton.urrizaga@gmail.com - www.kaikuborda.eus
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h (merci d'appeler avant).
Présent aussi au magasin fermier Kaïku Borda à Osses.
GPS : 43.0881500 / -1.284563

46 FERME KRISTOBAL Prod. fermiers — B2
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 : 43.0780270 / -1.301095

47 COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU PAYS BASQUE Cave affinage — B2
La Cave aux Fromages - Garaziko Gasna Etxea
2 Place des Remparts - 64220 St-Jean-Pied-de-Port - Tél. : 05 59 49 10 31
coop-laitiere.pbasque@wanadoo.fr - www.fromage-brebis.com
Ouvert du 16/09 au 30/06 du lundi au vendredi de 9h 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 : 43.1617580 / -1.240639

48 FROMAGERIE DES BERGERS DE SAINT-MICHEL Fromagerie — B2
Sarl Garazi - Quartier Elizaïta - 64220 St-Michel - Tél. : 05 59 37 23 13
arradoy@wanadoo.fr - www.fromage-arradoy.fr
Ouvert de 8h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche.
GPS : 43.1367340 / -1.225790

49 JEAN-MICHEL MAÏTIA Prod. fermier — B3
Ferme Xaltoinia - 64220 Estérençuby
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 : 43.1040530 / -1.168649

50 FERME PAULENEA Prod. fermier — B3
Irola David & Christelle - 64220 Esterençuby
Tél. : 05 59 37 26 92 - 06 81 91 73 38 - irola.christelle@orange.fr
Ouvert de 8h à 20h. Présents sur les foires et marchés Idoki.
GPS : 43.1016080 / -1.168091

51 FERME ETCHAMENDY Prod. fermier — B2
64220 Ahaxe - Tél. : 05 59 37 37 33 - 06 80 95 88 61 - cayet.etchamendy@laposte.net
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 13h30 à 19h.
GPS : 43.1459510 / -1.167579

52 MAIDER, JEAN-MARC & JOJO GOYHENEIX Prod. fermiers — B2
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 : 43.1308630 / -1.148774

53 BIXENTE INDART Prod. fermier — B2
Elixaia - 64220 Lecumberry - Tél. : 05 59 37 15 47 - 06 30 45 59 22 - indartangele@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche après-midiPrésent sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port de mars à fin octobre le lundi matin.
GPS : 43.1395610 / -1.139659

54 FERME BASLURRE Prod. Fermier — B2
Lopisteiko Borda - 64220 Behorleguy - Tél. : 05 59 37 29 44 - xabi.lecuona@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi.
GPS : 43.1344890 / -1.122945

55 JEAN-BERNARD UNHASSOBISCAY Prod. fermier — B2
Etxepareborda - 64220 Behorleguy - Tél. : 05 59 37 21 81 - jean-bernard.unhassobiscay@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.1204300 / -1.112108

56 GILLES GACHEN Prod. fermier — B2
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 : 43.1056790 / -1.051908

57 FROMAGERIE ECOLOGIQUE D'IRATI Fromagerie — B2
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 : 43.0950200 / -1.109619

58 ETXOLA Point de vente — B3
Chalet de Cize - Plateau d'Iraty - Cize - 64220 Lecumberry
Tél. : 09 82 12 70 28 - 06 72 39 22 21 - etxola.cize@orange.fr
Ouvert du 01/06 au 30/09 de 8h à 19h.
GPS : 43.0485760 / -1.073248

59 PHILIPPE NEGUELOUART Prod. fermier — B3
Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry
Tél. : 06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr
Ouvert de juin à octobre de 8h à 20h.
GPS : 43.054996 / -1.127365

60 ARGITXU ET ESTEBE OURET Prod. fermiers — B3
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 : 43.014752 / -1.132820

61 FERME ETXEHERRI Prod. fermiers — B2
Etcheberria - 64220 Bussunarits-Sarrasquette
Tél. : 05 59 37 17 41 - 06 89 84 22 44 - teillerie-etxerria@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Quintaou à Anglet le dimanche matin.
GPS : 43.1651450 / -1.154276

62 DOMINIQUE & GUY-MICHEL IDIART Prod. fermiers — B2
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 et aux bus.
GPS : 43.1823430 / -1.194763

63 FERME GARATEA Prod. fermiers — B2
Eliceits Peio - 64780 Suhescun
Tél. : 05 59 37 60 38 - 06 86 72 70 14 - eliceitspeio@hotmail.fr
GPS : 43.2268640 / -1.189417

64 JACQUES LABY Prod. fermier — B2
Arbeletxea - 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 : 43.2398910 / -1.203869

65 FERME LARRANDA Prod. fermiers — B2
64780 Suhescun - Tél. : 05 59 37 68 81 - 06 84 34 72 36 - djaureguy64@aol.com
Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 19h. Présent sur les marchés de Saint-Jean-Pied-de-Port le jeudi et de Saint-Palais le vendredi, et d'Hendaye en juillet/août.
GPS : 43.2480850 / -1.19342

66 DÉSIRÉ & KATI LOYATHO Prod. fermiers — B2
Ferme Ekiola - Au Bourg - 64220 Gamarthe
Tél. : 05 59 37 88 19 - 06 20 35 57 90 - contact@ekiola.com - www.ekiola.com
Ouvert l'été de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Le reste de l'année, de 10h à 12h30 et sur rdv l'après-midi. Merci de laisser votre véhicule au fronton.
GPS : 43.2017250 / -1.143189

67 FROMAGERIE ISTARA - PYRÉNÉFROM Fromagerie — B2
64120 Larceveau - Tél. : 05 59 37 96 79
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 : 43.2321430 / -1.097645

68 PEIO OILLARBURU Prod. fermier — B2
GAEC Ihardoki - Negeloa - 64120 Juxue
Tél. : 05 59 37 85 82 - 05 59 37 82 79 - oillarburupi@yahoo.fr
Ouvert de 9h à 21h.
GPS : 43.2339170 / -1.054944

69 FERME GARAT BORDA Prod. fermiers — B2
GAEC Ethene - 64120 Juxue - Tél. : 05 59 37 84 86 - gaecethene@gmail.com
Ouvert d'avril à décembre, de 9h à 12h et de 14h à 17h.
GPS : 43.2405560 / -1.028460

70 FERME LARRONDOA Prod. fermiers — B2
64120 Arhansus - Tél. : 05 59 37 83 81 - 06 19 02 84 48 - scea.larrondoa@gmail.com
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.2528570 / -1.029185

71 HÉLÈNE, JEAN-MARIE & SÉBASTIEN ASTABIE Prod. fermiers — B2
Ferme Aozteia - 64120 Bunus - Tél. : 06 72 36 91 91 - seb.aoztei@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.2060810 / -1.066746

72 FERME ANCHILIA Prod. fermier — B2
64120 Hosta - Tél. : 06 89 31 32 87
Visite de la bergerie entre octobre et début juin (brebis en estive durant l'été).
GPS : 43.1560900 / -1.07720

73 JEAN-PASCAL & SYLVIE LOPÉPÉ Prod. fermiers — B2
Beatenea - 64120 St-Just-Ibarre
Tél. : 05 59 37 80 30 - 06 89 09 66 63 - jpascal.lopepe@gmail.com
Ouvert de 10h à 18h. Présent sur les marchés le mercredi et le samedi matin et de Quintaou à Anglet le dimanche matin.
GPS : 43.1939320 / -1.055797

74 FERME LARRALDEA Prod. fermiers — B2
Marie Pierre, Oihana et Elorri Reca - Larraldea - 64120 St-Just-Ibarre
Tél. : 05 59 37 81 65 - oihana-reca@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h du lundi au samedi et de 10h à 13h le dimanche.
GPS : 43.1945880 / -1.053877

75 FERME EKIBEGIA Prod. fermiers — B2
Apetxia - 64120 St-Just-Ibarre Tél. : 06 78 76 03 65 - 06 87 67 86 80 - ekibegia@gmail.com
Ouvert de 8h à 18h. Fermé le dimanche. Présent sur les foires Idoki.
GPS : 43.1901000 / -1.069241

76 LAURENT CASENAVE Prod. fermier — C2
Elichaltia - 64130 Musculdy (aller au village de Pagolle)
Tél. : 06 87 01 04 00 - 06 48 17 15 39 - corinne.casenave64@gmail.com
Ouvert tous les jours (appeler avant). Présent sur le marché d'Amou (40) du 01/11 au 01/04 tous les 15 jours et du 01/04 au 01/11 toutes les semaines le dimanche matin.
GPS : 43.2075250 / -1.014336

77 FERME OYHANBURIA Prod. Fermier — C2
64120 Pagolle - Tél. : 06 18 21 40 06 - patricia.etchart64@gmail.com
Présent sur les marchés de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi et le jeudi,de Mauléon le samedi.
GPS : 43.2131460 / -1.013829

78 JEAN-MICHEL ARMAGNAGUE Prod. fermier — C2
Ferme Atxinea - 64130 Idaux-Mendy - Tél. : 06 83 17 43 37 - armagnague.jean-michel@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.180132 / -0.916115

79 CAYOLAR NABOLEGI Prod. fermiers — C2
Montagne d'Ahusqui - 64130 Aussurucq
Tél. : 06 14 07 90 88 - 06 45 64 58 92 - nabolegi@hotmail.com
Ouvert du 20/07 au 10/09 jusqu'à 18h. Fermé le lundi et le jeudi - Présent à la foire de Tardets.
GPS : 43.1057150 / -1.013277

80 FROMAGERIE DES CHAUMES Fromagerie — C2
29 Boulevard Gambetta - 64130 Mauléon - Tél. : 05 59 28 07 98
Ouvert de 9h à 12h30. Fermé le week-end et jours fériés.
GPS : 43.2232740 / -0.890836

81 MIKELE & FILIPE UTHURRALT Prod. fermiers — C2
Kokoïtxe - 64130 Moncayolle - Tél. : 06 30 26 73 78 - 06 52 21 19 19 - uthurralt@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.2551270 / -0.853006

82 BENOIT ALBISETTI Prod. Fermier — C2
Bizkeia - 64130 Moncayolle - Tél. : 06 33 26 44 69 - albisettibenoit@gmail.com
Ouvert tous les jours le matin. Appeler avant. Visite du troupeau et de la fromagerie. Présent sur l'opération « De ferme en ferme » les 25 et 26 avril 2020.
GPS : 43.2728100 / -0.833210

83 FERME HOBIAGUE Prod. fermiers — C2
64130 Arrast-Larrebieu - Tél. : 05 59 28 03 88 - 06 08 40 34 47
gaec-hobiague@laposte.net
Ouvert de décembre à juin : les lundis mercredi et vendredis de 11h à 12h et de juillet à octobre : du lundi au vendredi sur rdv.
GPS : 43.2839170 / -0.851024

84 MICHEL & BEÑAT ERBIN Prod. fermiers — C2
GAEC Serbielle - 64190 Angous - Tél. : 06 70 75 01 62 - 06 76 02 52 92
serbielle.angous@free.fr / benat.erbin@orange.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche. Présents sur les marchés de Navarrenx le mercredi et le dimanche et sur les marchés de Sauveterre-de-Béarn et d'Orthez le samedi.
GPS : 43.3000340 / -0.811282

85 FERME BAGUEGUI Prod. fermier — C2
64130 Hôpital Saint Blaise - Tél. : 06 87 88 87 52 - lasserre.lahiri@orange.fr
Appeler avant de venir.
GPS : 43.2487550 / -0.773704

86 FERME PARADIS Prod. fermiers — C2
64130 Barcus - Tél. : 05 59 28 10 75 - 07 85 60 28 71 - benat.biscay@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 20h toute l'année. Présents à la foire deet aux thermes de Salies-de-Béarn le mardi matin à partir de février.
GPS : 43.1748470 / -0.798353

87 FERME GAZTELU GAT Prod. fermiers — C2
Maison Garat - 64130 Barcus - Tél. : 05 59 28 91 52 - michel.andere@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 18h.
GPS : 43.1446950 / -0.800939

88 COOPÉRATIVE ETXE-GAZNA Cave affinage — C2
64470 Sauguis-St-Etienne - Tél. : 05 59 28 59 23
Ouvert le lundi et le jeudi de 14h à 15h30.
GPS : 43.1587790 / -0.893293

89 LES PRODUCTEURS FERMIERS SOULETINS Point de vente — C2
Gohetxea - 64470 Trois-Villes - Tél. : 05 59 28 51 59 - 06 79 50 95 40
Ouvert de mi-juillet à fin septembre : du mardi au vendredi, de 16h à 19h et le vendredi et samedi de 10h à 13h. Le reste de l'année, ouvert le samedi matin de 9h30 à 12h30 et suivant disponibilités.
GPS : 43.1349950 / -0.875295

90 FERME AGIA Prod. fermiers — C2
Route de la Madeleine - 64470 Tardets
Tél. : 06 79 91 37 64 - jean-arnaud.etchebarne@wanadoo.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Présent sur la foire de Tardets.
GPS : 43.1448690 / -0.821217

91 FERME SOBIETA Prod. fermiers — C3
Route départementale 149 - 64470 Alçabehety-Alçay - Tél. : 05 59 28 52 26
sylbengo@hotmail.fr - www.campingalaferme-sobieta.fr
Ouvert le matin de 10h à 12h30.
GPS : 43.1072710 / -0.913068

92 MONIQUE & HENRI SAÜT Prod. fermiers — C2
Elizabea - Quartier Arhan - 64470 Lacarry
Tél. : 05 59 28 73 24 - henri.saut@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.0907210 / -0.909703

93 FERME BARNETXIA Prod. fermiers — C3
Maider & Peio Quillihalt, Beñuet Larçabal - 64560 Licq Atherey
Tél. : 06 37 96 62 52 - 06 72 58 56 14 - peio.quihillalt@gmail.com
Ouvert de 9h à 20h. Présent à la foire du Fromage de Tardets.
GPS : 43.0804560 / -0.875569

105 LUCIE BERGEZ-CHANDELLE & LAURENT MONREPAUX Prod. fermiers — C3
GAEC des Vallées - Quartier Bugala - 64570 Arette
Tél. : 05 59 88 93 12 - 06 81 61 71 79 - lucie.bergez@sfr.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.0989300 / -0.706411

106 JULIEN LASSALLE Prod. fermier — C3
Route d'Issor - 64570 Lourdios
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 et à la foire du fromage à Tardets.
GPS : 43.0563260 / -0.675900

107 CÉDRIC PUCHEU Prod. fermier — C2
Ferme Récébire - 64570 Issor
Tél. : 05 59 34 40 57 - 06 26 61 09 81 - cedricpucheu@gmail.com
Présent à la foire du fromage à Tardets et à la fête des bergers à Aramits.
GPS : 43.1010200 / -0.669730

108 FERME DU PAYSSAS Prod. fermiers — C2
Maison Gouadain - 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 : 43.1493750 / -0.609612

109 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
GPS : 43.1695950 / -0.592392

110 FERME MIRAMON Prod. fermiers — C3
29 rue Gambetta - 64490 Bedous - Tél. : 06 89 50 03 99 - ferme-miramon@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h15 sauf le dimanche. Ouverture l'après-midi uniquement pendant les vacances scolaires de 17h à 19h. 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 : 42.9981160 / -0.601007

111 LES FERMIERS BASCO-BÉARNAIS D'ACCOUS Cave affinage — C3
RD 834 - 64490 Accous Tél. : 05 59 34 76 06
les-fermiers-basco-bearnais@wanadoo.fr - www.fermiersbascobearnais.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 mercredi après-midi et ouvert le samedi jusqu'à 19h pendant les vacances scolaires.
GPS : 42.9775540 / -0.606383

112 BERGERIE LOUSTAU Prod. fermier — D3
64260 Aste Béon - Tél. : 06 75 30 11 37 - loustau.remi@orange.fr
Ouvert de 10h30 à 12h30 et de 15h à 17h (appeler avant).
GPS : 43.017593 / -0.418448

113 ISABELLE VACOSAIT Prod. fermier — D3
Plateau de Bious-Artigues - Cabane de Cap de Pont - Route du Pourtalet 64440 Bious-Artigues
Tél. : 06 87 24 88 44 - gaecdubenou@gmail.com
Ouvert de 10h à 20h.
GPS : 42.840380 / -0.469334

114 GILLES ET ODILE CHABANIER Prod. fermiers — D2
Chemin Lapas - 64680 Buziet
Tél. : 05 59 21 00 93 - arriulapas@orange.fr
Ouvert de septembre à mai tous les jours. Fermé le week-end de mi-mai à fin août.
GPS : 43.1322180 / -0.477565

115 FERME GUÉDOT Prod. fermiers — D2
6 chemin derrière le pic - 64260 Rebenacq
Tél. : 06 21 15 49 57 - gaecguedot@fromageossau.fr - www.fromageossau.fr
Ouvert de 8h à 19h (appeler avant). Présent à la foire du fromage de Laruns début octobre.
GPS : 43.1459740 / -0.388706

116 LA FERME DU VALLON - PAROIX Prod. fermiers — D2
Les Bains de Secours - 64260 Sevignacq-Meyracq - Tél. : 07 76 38 56 27 - 06 20 15 04 49 - 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 : 43.1339380 / -0.392571

117 FROMAGERIE MATOCQ Cave affinage — D2
Route du Col du Soulor - 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-ends et jours fériés.
GPS : 43.1037370 / -0.243641

118 YANNICK DOUSSINE Prod. fermier — D2
Hameau de Bas - 64800 Lestelle-Betharram
Tél. : 05 59 71 92 17 - 06 84 09 21 93 - yanick.doussine@sfr.fr
Ouvert de 16h à 21h. Présent sur le marché de Nay le mardi et samedi matin.
GPS : 43.1301760 / -0.228080

119 FROMAGERIE DES CHAUMES Point de vente — D2
155 avenue Rauski - 64110 Jurançon - 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 : 43.2548680 / -0.389446

120 LES FROMAGERIES OCCITANES Point de vente — D2
Caves Fromagères des Hauts Terroirs - Zone Induspal
Tél. : 05 59 62 90 16 - cathy.guionneau@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 : 43.3016780 / -0.414841

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE L'AOP OSSAU-IRATY
SUR FACEBOOK & INSTAGRAM