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

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.

ou CHEZ UN AFFINEUR

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.

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.

Prenez le temps de vous arrêter pour visiter une ferme, une cabane d'estive, une fromagerie, une cave d'affinage, d'admirer de plus près nos brebis et de profiter des avantages de la vente directe pour déguster toute la palette gustative de l'AOP Ossau-Iraty… À bientôt !

SE REPÉRER

Suivez les panneaux et retrouvez au dos ou sur ossau-iraty.fr les coordonnées GPS de chaque étape.

LES FÊTES* LIÉES AU PASTORALISME EN BÉARN ET PAYS BASQUE

5 juin Transhumance à Lourdios-Ichère. 06 87 94 64 29
25 juillet Fête du fromage des éleveurs de montagne à Escot ou Lées-Athas. 06 18 34 27 28
Début juillet (hors week-end) Transhumance à Laruns. 05 59 05 31 41
19 août Foire du fromage à Tardets. 05 59 28 55 90
17 au 19 septembre Fête des Bergers à Aramits. 06 74 30 45 38
Début octobre Fête de la transhumance à Oloron Sainte Marie. 05 59 39 99 99
5 au 7 novembre Lurrama à Biarritz avec concours de fromages AOP Ossau-Iraty. 06 89 29 19 85
7 novembre Fromages en musique à Ogeu. 06 74 54 96 70

**fêtes ayant donné leur autorisation pour être citées*

Ces évènements seront organisés sous réserve des conditions sanitaires.

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

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.

OSSAU-IRATY
BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

À LA RENCONTRE DE NOS PRODUCTEURS

SUR LES 125 ÉTAPES DE LA ROUTE DU FROMAGE

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

De nombreuses étapes vous proposent de découvrir leur métier au rythme des saisons.

En raison du contexte sanitaire, l'inscription est nécessaire. Contactez l'étape qui vous intéresse (retrouvez ses coordonnées au dos).

VISITER LA FERME ET LA BERGERIE
• Étapes 4, 5, 7, 8, 14, 17, 32, 38, 44, 45, 52, 64, 67, 76, 86, 94, 109

ASSISTER À LA TRAITE
• Étapes 18, 24, 42, 67

ASSISTER À LA FABRICATION
• Étape 81

VOIR LE TRAVAIL DU CHIEN ET S'APPROCHER DU TROUPEAU
• Étapes 7, 10, 24

ASSISTER À LA TONTE
• Étape 17

VISITER UN ÉCO-MUSÉE
• Étapes 15, 48, 60, 111

PRENDRE UN REPAS TRADITIONNEL
• Étape 59

DÉCOUVRIR L'ESTIVE ET LA CABANE DU BERGER EN BÉARN
• Les 29 juillet, 5 et 12 août : étapes 111, 112 et 118

SOIRÉE FESTIVE
• Le 31 juillet à partir de 18h : étape 93

après la pub* Crédits : Syndicat Ossau-Iraty - Hélène Bourouillec

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

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

LE 25 SEPTEMBRE À LICQ-ATHÉREY
FÊTE DE LA TRANSHUMANCE & FÊTE D'ANNIVERSAIRE

BURU BELTZA

OSSAU IRATY 40 ANS AOP
BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

DÈS 9H30
Partez à la rencontre des troupeaux et suivez les brebis jusqu'à Licq-Atherey (1h30 de marche). Inscription et renseignements au 06 75 88 64 51.

MATIN
Marché de producteurs locaux et d'artisans. Animation par Sarde Sardexka pour découvrir la diversité de l'AOP Ossau-Iraty et tout savoir sur le fromage d'estive. Animations sur la transhumance et la montagne par les Commissions Syndicales.Concours de fromages d'estive. Passage des troupeaux de brebis.

APRÈS-MIDI
Plateau-repas à base de produits locaux puis talo. Concours de fourrages. Annonce des résultats des concours et remise des prix. Dégustation des fromages du concours.

TOUTE LA JOURNÉE
Présentation des 3 races locales. Diffusion des films « Voyage en terres basco-béarnaises » et « Une journée en estive au Pays des Brebis ». Animations musicales et jeux pour les enfants.

TOUTES LES INFOS ACTUALISÉES SUR **OSSAU-IRATY.FR** ET **BURU-BELTZA.COM** OU AU 05 59 37 86 61 OU 06 75 88 64 51

1 FERME GOXOAN Prod. fermiers — A1
Xabat Baita - 2350 route de Biriatou - 64122 Urrugne
06 33 64 34 50 - 06 21 69 34 75 - gaecgoxoan@gmail.com
Ouvert de 15h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.
GPS : 43.3462220 / -1.718314

2 FERME IHITIA Prod. fermiers — A1
Quartier Elbarrun auzoa - 64310 Sare
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 XABI SAINT MARTIN Prod. fermier — A2
Argaineneko Borda - 64310 Sare - 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 - 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. 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

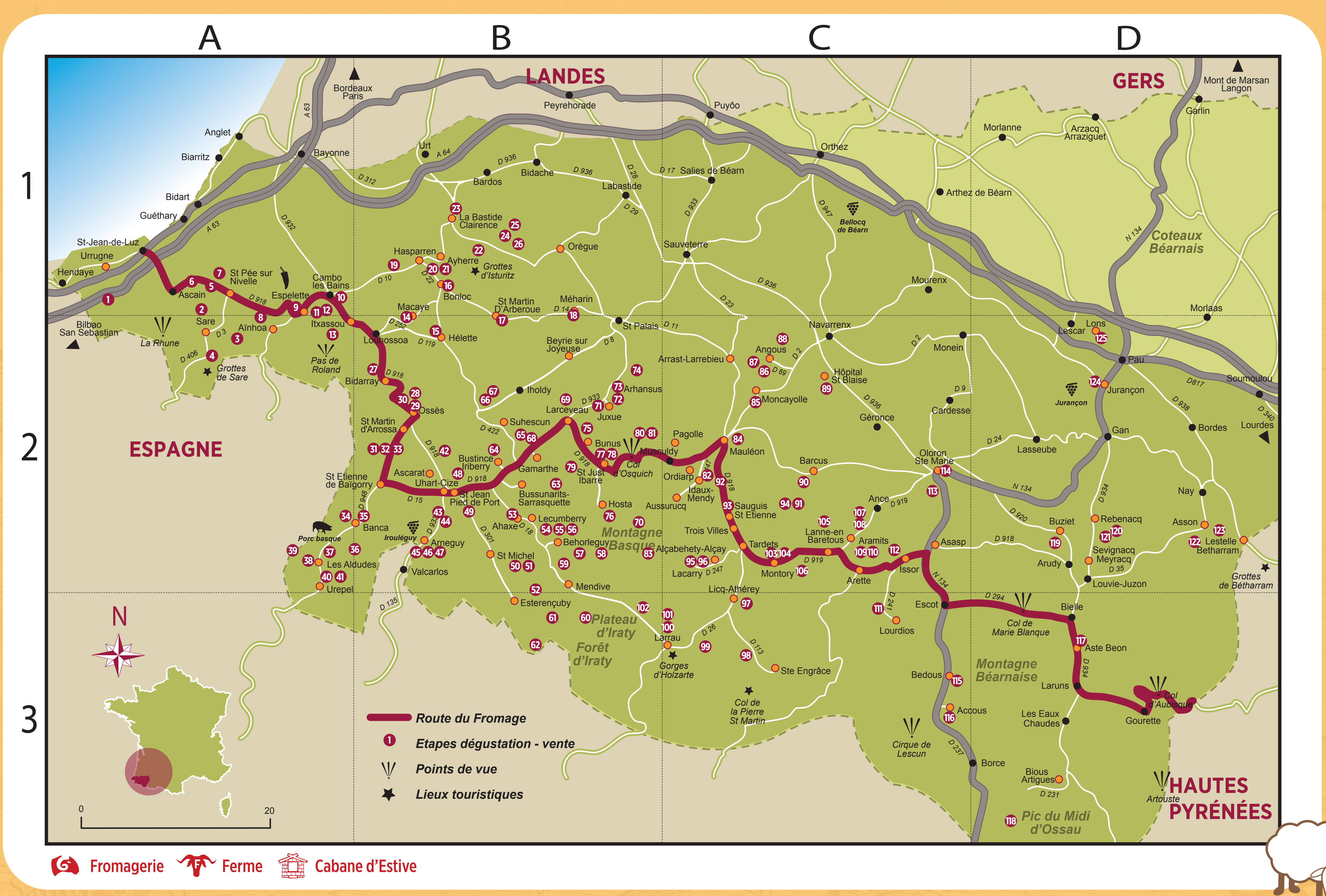
5 JEAN-PASCAL JORAJURIA Prod. fermier — A1
Chantafloenea - 188 chemin d'Arozteguia - Quartier Ibarron - 64 310 Saint Pée sur Nivelle - 05 59 54 56 45 - 06 38 56 51 62 - jorajuria.jp@gmail.com
Ouvert le lundi et le jeudi de 9h à 12h et de 15h à 19h, le mardi et le vendredi de 15h à 19h, et le mercredi et le samedi de 9h à 12h. Fermé le dimanche. Présence sous les halles de St Jean de Luz les mardi et vendredi et à la ferme Uhaldea à St Pée le samedi matin.
GPS : 43.3556 / -1.5702

6 FERME UHARTETXEBERRIA Prod. fermiers — A1
621 Karrika Zaharra - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 54 03 22 - 06 40 19 08 98 - uhartetxeberria@orange.fr
GPS : 43.3603940 / -1.596124

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

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

9 CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'AOP OSSAU-IRATY — A1
390, rue principale - Karrika Nagusia - 64250 Espelette
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 (tél. pour renseignements)
GPS : 43.3406620 / -1.448736



10 MIRENTXU ELISSALDE-PARACHU Prod. fermier — A1
Antxondoko Borda (318 - Rond Point de Marienia) - 64250 Itxassou
06 45 56 26 39 - antxondoa@orange.fr
L'été, ouvert tous les jours sauf le dimanche. Vous pouvez consulter en ligne sur "Antxondoko borda" les changements d'horaires suivant la saison et le travail à la ferme.
GPS : 43.3446850 / -1.402746

11 FERME AROZTEGIA Prod. Fermiers — A1
Basaburu - 64250 Itxassou - 06 74 16 74 54 - gaecaroztegi@gmail.com
Ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 19h
GPS : 43.331306 / -1.425329

12 FERME ETXEBERRIA Prod. fermiers — A1
Gaec Ursumu - n°456 - Quartier Basaburu - 64250 Itxassou
06 77 00 16 41 - 06 33 77 69 98 - ursumu@orange.fr
Ouvert d'avril à octobre, de 10h à 12h et de 15h à 18h. Le reste de l'année, sur rdv.
GPS : 43.3321700 / -1.417247

13 ISABELLE OLHAGARAY Prod. Fermier — A2
Olha - Route du Pas de Roland - Quartier Laxia - 64250 Itxassou
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

14 ONETIK Fromagerie — B2
RD 252 - 64240 Macaye - 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

15 FROMAGERIE AGOUR Fromagerie — B2
Route de Louhossoa - 64640 Hélette - 05 59 37 63 86 - agour@agour.com - 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

16 CORINNE MINABERRY & PATRICK SALLABERRY Prod. fermiers — B1
Bixartea - 64240 Bonloc (suivre la route des grottes d'Oxocelaia)
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

17 FERME AGERRIA Prod. fermiers — B2
RD 14 - Quartier Kolorotz - 64640 St-Martin-d'Arbéroue - 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

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

19 JULIE ET PAXCAL LARRAMENDY Prod. fermiers — B1
Irigoinia - Route de Cambo - 64240 Hasparren - 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

20 HERVÉ RECALDE Prod. fermier — B1
Ferme Ttukulua - Lieu-dit Toucoulua - 64240 Hasparren
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

21 JEAN-PAUL & JAMATTITT DUHALDE Prod. fermiers — B1
Ferme Xedarria - 64240 Ayherre - 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

22 MAITÉ & BEÑAT DUHALDE Prod. fermiers — B1
Ferme Betirisantsenia - 64240 Ayherre - 06 51 96 47 89 - 06 74 90 46 89
benat.duhalde@wanadoo.fr - bit.ly/MaiteBenatDuhalde
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.
GPS : 43.3810160 / -1.223800

23 FERME BETHANOUN Prod. fermiers — B1
Famille Frachou - 64240 La Bastide Clairence - 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

24 FERME ARTZAINAK Prod. fermiers — B1
Le Château - Pessarrou - 64240 La Bastide Clairence
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

25 FERME BACQUET Prod. fermiers — B1
Quartier Les Barthes - 64120 Orègue - 06 10 04 38 43
www.ferme-bacquet.com - fermebacquet@yahoo.fr
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

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

27 SYLVIE BELASCAIN Prod. fermier — B2
Anchordokia - 64780 Bidarray - 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

28 JEAN-PAUL JAUNARENA Prod. fermier — B2
Ferme Gaztena - 64780 Ossès - 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

29 KAIKU BORDA Point de vente — B2
Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekoizpenak - Village d'artisans
64780 Ossès - 05 59 49 10 64 - contact@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

30 MAITE & ARNAUD GOÑI Prod. fermiers — B2
GAEC Xistu - Irungaraia - 64780 Saint-Martin-d'Arrossa
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

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

32 FAMILLE TAMBOURIN Prod. fermiers — B2
Enautenea - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry - 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

33 ALAIN & ANDRÉ ETCHEPARE Prod. fermiers — B2
Ferme Elizarea - Quartier Otticoren - 64430 St-Etienne-de-Baïgorry
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

34 FERME OHAKO Prod. fermiers — A2
64430 Banca - 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 à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.1209560 / -1.369729

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

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

37 DOMINIQUE & YOLANDE OLÇOMENDY Prod. fermiers — A2
Ferme Eñautenea - 64430 Les Aldudes - 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

38 FERME ITHURRIETA Prod. fermiers — A2
64430 Les Aldudes (direction Eznazu) - 06 42 82 52 04 - contact@lafermeithurrieta.com
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 19h.
GPS : 43.0751810 / -1.438170

39 ALBERT & SOPHIE ESAIN Prod. fermiers — A2
GAEC Beti-Ari - Ferme Feranyo - Quartier Esnazu - 64430 Les Aldudes
05 59 37 55 98 - 06 74 42 56 45 - betiari@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.0852280 / -1.458740

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

41 FERME BURUBELTX Prod. fermier — A2
Burubeltxa - 64430 Urepel - 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

42 FERME ELURTI Prod. fermiers — B2
64220 Ascarat - 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

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

44 KATTIN CAMINO - FERME ARGAIA Prod. fermier — B2
64220 Arnéguy - 05 59 37 06 65 - 06 22 97 49 37 - camino.kattin@orange.fr
Ouvert tous les jours (appeler avant).
GPS : 43.1140730 / -1.256439

45 ETCHEVERRIA-FALSA PEIO Prod. fermier — B2
Ferme Xaltroinia - Quartier Pagola - 64220 Arnéguy
06 71 29 11 18 - 06 52 86 67 95 - peio.xaltro@gmail.com
GPS : 43.109722 / -1.256422

46 FERME PELLOENEA Prod. fermier — B2
Antton Urrizaga - 64220 Arnéguy - 06 07 27 41 60 - antton.urrizaga@gmail.com
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

47 FERME KRISTOBAL Prod. fermiers — B2
Markitx-enea - 64220 Arnéguy - 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

48 COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU PAYS BASQUE Cave affinage — B2
La Cave aux Fromages - Garaziko Gasna Etxea
Place des Remparts - 64220 St-Jean-Pied-de-Port - 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

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

50 JEAN-MICHEL MAÏTIA Prod. fermier — B2
Ferme Xaltoinia - 64220 Estérençuby - 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

51 FERME PAULENEA Prod. fermier — B2
Irola David & Christelle - 64220 Esterençuby - 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

52 JON PAULERENA Prod. fermier — B2
Salaberria - 64220 Esterençuby - 07 62 71 35 38 - jon_paulerena@hotmail.com
Ouvert tous les jours. Présent sur le marché de Ciboure le dimanche et de St Jean de Luz (le mardi ou le vendredi).
GPS : 43.085525 / -1,135616

53 FERME ETCHAMENDY Prod. fermier — B2
64220 Ahaxe - 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

54 MAIDER, JEAN-MARC & JOJO GOYHENEIX Prod. fermiers — B2
GAEC Atalai - Ferme Menddia - 64220 Lecumberry - 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

55 BIXENTE INDART Prod. fermier — B2
Elixaia - 64220 Lecumberry - 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-midi et le lundi matin. Présent sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port de mars à fin octobre le lundi matin.
GPS : 43.1395610 / -1.139659

56 FERME BASLURRE Prod. fermier — B2
Lopisteiko Borda - 64220 Behorleguy - 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

57 JEAN-BERNARD UNHASSOBISCAY Prod. fermier — B2
Etxepareborda - 64220 Behorleguy - 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

58 GILLES GACHEN Prod. fermier — B2
Cayolar Ipaskoa - 64220 Behorleguy - 06 84 38 83 20 - bergers.ipaskoa@yahoo.fr
Ouvert de mai à mi-novembre, de 9h à 20h.
GPS : 43.1056790 / -1.051908

59 FROMAGERIE ECOLOGIQUE D'IRATI Fromagerie — B2
Route d'Iraty - RD 18 - 64220 Mendive - 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

60 ETXOLA Point de vente — B3
Chalet de Cize - Plateau d'Iraty - Cize - 64220 Lecumberry
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

61 PHILIPPE NEGUELOUART Prod. fermier — B3
Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry
06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr
Ouvert de juin à octobre de 8h à 20h.
GPS : 43.0549960 / -1.127365

62 ARGITXU ET ESTEBE OURET Prod. fermiers — B3
GAEC Bi Herri - Cayolar Kontrasaro - 64220 Lecumberry
07 87 40 37 49 (Argitxu) - estebe.ouret@nordnet.fr
Ouvert de mi-mai à fin octobre. Fermé samedi et dimanche.
GPS : 43.0147520 / - 1.132820

63 FERME ETXEHERRI Prod. fermiers — B2
Etcheberria - 64220 Bussunarits-Sarrasquette
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

64 DOMINIQUE & GUY-MICHEL IDIART Prod. fermiers — B2
Ferme Iruleia - 64220 Bustince-Iriberry
05 59 37 13 42 - 06 74 00 40 69 - iruleia@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche et jours fériés. Accessible aux bus et camping-cars.
GPS : 43.1823430 / -1.194763

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

66 JACQUES LABY Prod. fermier — B2
Arbeletxea - 64780 Suhescun - 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

67 FERME LARRANDA Prod. fermiers — B2
64780 Suhescun - 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

68 DÉSIRÉ & KATI LOYATHO Prod. fermiers — B2
Ferme Ekiola - Au Bourg - 64220 Gamarthe
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

69 FROMAGERIE ISTARA - PYRÉNÉFROM Fromagerie — B2
64120 Larceveau - 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

70 FERME ILHARREBORDA Prod. Fermiers — B2
Quartier Cibits - 64120 Larceveau - 06 15 96 08 04
ferme-ilharreborda.com - ilharreborda@gmail.com
Ouvert de mai à octobre, sur rdv uniquement. Présent au rond-point de Larceveau le samedi de 9h à 12h de juillet à septembre.
GPS : 43.1252000 / -1.0523

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

72 FERME GARAT BORDA Prod. fermiers — B2
GAEC Ethene - 64120 Juxue - 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

73 FERME LARRONDOA Prod. fermiers — B2
64120 Arhansus - 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

74 FERME EZTIMBORDA Prod. fermiers — B2
Route de Pagolle - 64120 Larribar Sorhapuru - 06 17 55 32 43 - 06 12 98 09 03
eztimborda@gmail.com
Ouvert de 10h00 à 19h00
GPS : 43.269065 / -1.003939

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

76 FERME ANCHILIA Prod. fermier — B2
64120 Hosta - 06 89 31 32 87 - m.calvo735@laposte.net
GPS : 43.1560900 / -1.07720

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

78 FERME LARRALDEA Prod. fermiers — B2
Marie Pierre, Oihana et Elorri Reca - Larraldea - 64120 St-Just-Ibarre
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

79 FERME EKIBEGIA Prod. fermiers — B2
Apetxia - 64120 St-Just-Ibarre - 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

80 LAURENT CASENAVE Prod. fermier — B2
Elichaltia - 64130 Musculdy (aller au village de Pagolle)
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

81 FERME OYHANBURIA Prod. Fermier — B2
64120 Pagolle - 06 18 21 40 06 - patricia.etchart64@gmail.com
Présent sur les marchés de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi et le jeudi, et de Mauléon le samedi.
GPS : 43.2131460 / -1.013829

82 JEAN-MICHEL ARMAGNAGUE Prod. fermier — C2
Ferme Atxinea - 64130 Idaux-Mendy
06 83 17 43 37 - armagnague.jean-michel@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.1801320 / -0.916115

83 CAYOLAR NABOLEGI Prod. fermiers — C2
Montagne d'Ahusqui - 64130 Aussurucq
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

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

85 MIKELE & FILIPE UTHURRALT Prod. fermiers — C2
Kokoïtxe - 64130 Moncayolle - 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

86 BENOIT ALBISETTI Prod. fermier — C2
Bizkeia - 64130 Moncayolle - 06 33 26 44 69 - albisettibenoit@gmail.com
Ouvert tous les jours le matin. Appeler avant.
GPS : 43.2728100 / 0.083321

87 FERME HOBIAGUE Prod. fermiers — C2
64130 Arrast-Larrebieu - 05 59 28 03 88 - gaec-hobiague@laposte.net
Ouvert de décembre à juin : les lundis mercredis et vendredis de 11h à 12h et de juillet à octobre : du lundi au vendredi sur rdv.
GPS : 43.2839170 / -0,851024

88 MICHEL & BEÑAT ERBIN Prod. fermiers — C2
GAEC Serbielle - 64190 Angous - 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

89 FERME BAGUEGUI Prod. fermier — C1
64130 Hôpital Saint Blaise - 06 87 88 87 52 - lasserre.lahiri@orange.fr
Appeler avant de venir.
GPS : 43.2487550 / -0.773704

90 FERME PARADIS Prod. fermiers — C2
64130 Barcus - 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 de Tardets et aux thermes de Salies-de-Béarn le mardi matin à partir de février.
GPS : 43.1748470 / -0.798353

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

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

93 LES PRODUCTEURS FERMIERS SOULETINS Point de vente — C2
Gohetxea - 64470 Trois-Villes - 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

94 FERME AGIA Prod. fermiers — C2
Route de la Madeleine - 64470 Tardets
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

95 FERME SOBIETA Prod. fermiers — C2
Route départementale 149 - 64470 Alçabehety-Alçay
05 59 28 52 26 - sylbengo@hotmail.fr - www.campingalaferme-sobieta.fr
Ouvert le matin de 10h à 12h30.
GPS : 43.1072710 / -0.913068

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

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

98 FERME KURUTCHELHAR Prod. fermier — C3
Quartier Athoro 64560 Ste-Engrâce
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

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

100 FERME ETXALUZEA Prod. fermiers — C3
64560 Larrau - 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

101 AMANDINE ET JOHAÑE UTHURRALT Prod. fermiers — C3
GAEC Hegoa - Maison Quihilly - 64560 Larrau
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

102 JEAN-MARC & NICOLAS BENGOCHEA Prod. fermiers — B3
Gaec Biak Inbido - Elixabe - Quartier Carçaya - 64560 Larrau
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

103 FERME BORDAZARRE Prod. fermiers — C2
Route de Tardets - 64470 Montory
05 59 28 56 35 - 06 45 56 26 39 - francoislahonta@orange.fr
Ouvert tous les jours.
GPS : 43.0980490 / -0.824549

104 FERME CAPDEVIELLE Prod. fermier — C2
Maison Carrère - 64470 Montory 05 59 28 69 66 - 06 02 50 52 55
www.fermecapdevielle.fr - contact@fermecapdevielle.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 12h
GPS : 43.1033784 / -0.8223321

105 LES BERGERS DU HAUT BÉARN Cave affinage — C2
Rue de l'Église - 64570 Lanne-en-Baretous
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

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

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

108 FERME LAHER Prod. fermiers — C2
Route d'Arette - 64570 Aramits - 05 59 34 10 78 - 06 74 35 32 54
jean-francis.laher@sfr.fr
GPS : 43.1118340 / -0.729392

109 FERME TILLOUS-BERGEZ Prod. fermiers — C2
Quartier Bugala - 64570 Arette - 05 59 88 92 73 - mireille.bergez@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours, de 10h à 18h.
GPS : 43.1029060 / -0.717421

110 LUCIE BERGEZ-CHANDELLE & LAURENT MONREPAUX Prod. fermiers — C2
GAEC des Vallées - Quartier Bugala - 64570 Arette
05 59 88 93 12 - 06 81 61 71 79 - lucie.bergez@sfr.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.0989300 / -0.706411

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

112 CÉDRIC PUCHEU Prod. fermier — C2
Ferme Récébire - 64570 Issor & Cabane à La Pierre Saint Martin
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

113 FERME DU PAYSSAS Prod. fermiers — C2
Maison Gouadain - 64660 Asasp-Arros - 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

114 LYCÉE DES MÉTIERS DE LA MONTAGNE Prod. fermiers — C2
1051 Route du Gave d'Aspe - BP144 - 64404 Oloron-Ste-Marie
05 59 39 05 14 - 05 59 36 03 30
GPS : 43.1695950 / -0.592392

115 FERME MIRAMON Prod. fermiers — C3
29 rue Gambetta - 64490 Bedous - 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

116 LES FERMIERS BASCO-BÉARNAIS D'ACCOUS Cave affinage — C3
RD 834 - 64490 Accous - 05 59 34 76 06 - contact@coopfbb.fr
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

117 BERGERIE LOUSTAU Prod. fermier — D3
64260 Aste Béon - 06 75 30 11 37 - loustau.remi@orange.fr
Ouvert de 10h30 à 12h30 et de 15h à 17h (appeler avant).
GPS : 43.0175930 / -0.418448

118 ISABELLE VACOSAIT Prod. fermier — D3
Plateau de Bious-Artigues - Cabane de Cap de Pont - Route du Pourtalet
64440 Bious-Artigues - 06 87 24 88 44 - gaecdubenou@gmail.com
Ouvert de 10h à 20h.
GPS : 42.8403800 / - 0.469334

119 GILLES ET ODILE CHABANIER Prod. fermiers — D2
Chemin Lapas - 64680 Buziet - 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

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

121 LA FERME DU VALLON - PAROIX Prod. fermiers — D2
Les Bains de Secours - 64260 Sevignacq-Meyracq
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

122 FROMAGERIE MATOCQ Cave affinage — D2
Route du Col du Soulor - 64800 Asson
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 : 43.1037370 / -0.243641

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

124 FROMAGERIE DES CHAUMES Point de vente — D2
155 avenue Rauski - 64110 Jurançon - 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

125 LES FROMAGERIES OCCITANES Point de vente — D2
Caves Fromagères des Hauts Terroirs - Zone Induspal - Lons
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