



OSSAU-IRATY **40** ANS AOP

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

DOSSIER DE PRESSE
Fromage OSSAU-IRATY

1980-2020 : 40 ANS D'AOP



Sommaire

OSSAU-IRATY, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL RECONNU AOP DEPUIS 40 ANS p.4 et p.5

- Le parfait équilibre entre tradition et nature
- Immersion au Pays des Brebis
- Une filière à la fois ancestrale et moderne

OSSAU-IRATY, 40 ANS DE TRANSPARENCE p.6

- La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty : 125 étapes pour tout savoir sur l'Ossau-Iraty
- Le Centre d'Interprétation : 1 étape toute particulière de la route du fromage

OSSAU-IRATY, 40 ANS D'AUTHENTICITÉ ÇA SE FÊTE p.7

- Le 25 septembre 2021, fête anniversaire des 40 ans de l'AOP Ossau-Iraty dans le cadre de la fête de la transhumance à Licq-Athérey
- L'association Buru Beltza



OSSAU-IRATY

Un savoir-faire ancestral reconnu AOP depuis 40 ans

Le parfait équilibre entre tradition et nature

Le fromage AOP Ossau-Iraty est produit exclusivement en Béarn et en Pays Basque, deux territoires qui bénéficient de conditions climatiques idéales : une pluviométrie importante, des vents faibles, un climat doux et humide même en hiver.

Ces caractéristiques permettent une pousse d'herbe continue sur la quasi-totalité de l'année et rendent ainsi possible une sortie des troupeaux presque toute l'année. L'aire possède une grande diversité de paysages (basse, moyenne et haute montagne, coteaux ou encore vallées) sur lesquels sont installés les bergers qui valorisent tout au long de l'année les richesses du territoire, tout en respectant ses contraintes. Des conditions climatiques souvent difficiles mais qui constituent un réel atout !

Identifiées à la fois comme une richesse, ces contraintes n'ont pas découragé les hommes et les femmes de ce terroir si particulier : les premières traces attestant de l'existence d'un système agro-pastoral datent du néolithique. A l'origine, la production de fromages de brebis était uniquement fermière (le berger fabrique son fromage avec le lait de son troupeau). Mais dès le début du 20^e siècle, des fromageries ont repris ce modèle de production et fabriquent le fromage traditionnel en collectant le lait auprès de plusieurs exploitations. Les Pyrénées-Atlantiques n'en restent pas moins le premier bassin fromager fermier en France, avec une production fermière bien présente en vallée et en estive, qui représente aujourd'hui plus de 13% des tonnages.

Immersion au Pays des Brebis

Seules trois races locales peuvent produire le lait « AOP Ossau-Iraty » : les Manech tête noire et tête rousse et les Basco-béarnaises sont parfaitement adaptées au territoire basque et béarnais.

Elles sont élevées dehors dès que le temps le permet et sont nourries principalement avec la pâture et le foin ou le regain issus de la zone AOP. Les 3/4 des troupeaux transhumant et profitent ainsi des pâturages naturels des estives (entre 500 et 2000 m d'altitude). Enfin, le cycle de production du lait est saisonnier, ce qui laisse un temps de repos aux brebis.

La certification AOP impose des règles précises qui garantissent le respect du territoire et des animaux. Les brebis reçoivent ainsi une alimentation respectueuse de leur nature de ruminants, et les éleveurs privilégient la pâture présente sur les 12 mois de l'année ainsi que les fourrages récoltés. Les céréales viennent alors seulement en complément et ne représentent qu'une faible partie de leur alimentation, le tout garanti non OGM et bien sûr local ! Les brebis passent de nombreuses semaines à l'extérieur, sur les pâturages. La production de lait est moins importante mais les brebis sont en meilleure santé et l'éleveur maîtrise mieux ses charges d'alimentation.

Entre la fin de l'été et la fin de l'automne, les brebis de l'aire AOP Ossau-Iraty ont le droit à une période de « repos » de 100 jours minimum. Afin de respecter leur saisonnalité naturelle, la période de traite ne dure jamais plus de 9 mois et préserve ainsi leur santé. Une façon aussi de diminuer la charge de travail de l'éleveur et de maintenir la transhumance issue de traditions millénaires.

Une filière à la fois ancestrale et moderne

Les bergers, appelés ainsi depuis la nuit des temps, sont nombreux dans la zone de production de l'AOP Ossau-Iraty : près de 1300 !

Fiers de leur production et très attachés à leur métier d'éleveur, ils constituent une population active et dynamique. Ce sont eux qui produisent le lait utilisé pour la fabrication des fromages. Leur métier existe depuis des millénaires, mais ce n'est pas pour autant qu'ils ne savent pas allier le savoir-faire ancestral et la modernité. Aujourd'hui encore, c'est un métier qui permet de valoriser des territoires difficiles. Les bergers conduisent leurs troupeaux au gré des saisons en respectant leur cycle naturel et en utilisant les ressources locales, le plus souvent aidé de leur chien de berger, très utile pour guider les brebis dans les pâturages et les estives.

Les fromagers se chargent quant à eux de transformer le lait en fromage par un processus très spécifique où le temps, la température et le pH sont à manier avec précision selon la méthode traditionnelle. Le fromage AOP Ossau-Iraty est fabriqué en fromagerie, à la ferme ou en estive.

Aujourd'hui, la filière ovin-lait des Pyrénées-Atlantiques est l'une des filières agricoles locales qui voit le plus grand nombre d'installations de jeunes agriculteurs, notamment au Pays Basque. Sensible aux conditions de vie des bergers et disposant de moyens modernes, la filière continue d'innover pour valoriser et améliorer leur travail. De nombreuses initiatives voient le jour avec le développement des machines à traire, les ateliers de fabrication mobiles ou bien encore l'utilisation de colliers pour géolocaliser les brebis.



Chiffres clés 2021

1 300 producteurs

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.

5 000 tonnes de fromages
AOP Ossau-Iraty





Route du Fromage
AOP OSSAU-IRATY
Camin Deu Hromatze

OSSAU-IRATY 40 ans de transparence

Depuis 40 ans, l'AOP Ossau-Iraty se veut au plus proche du public. La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty permet de découvrir le berceau de fabrication de ses fromages AOP Ossau-Iraty grâce aux bergers et fromagers qui accueillent le public depuis 1993. Et depuis 2018, l'AOP Ossau-Iraty ouvre ses portes dans un lieu de rencontres en plein cœur du village d'Espelette.

La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty

La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty propose un rendez-vous unique et authentique au cœur des côtes, des vallées et des montagnes. L'itinéraire balisé de 125 étapes part de la Côte Basque, traverse le Pays Basque intérieur et finit au Col d'Aubisque en Béarn. Ces nombreuses étapes permettent de rencontrer des producteurs et de découvrir leur ferme, leur cabane d'estive, leur fromagerie ou encore leur saloir et autre boutique de vente directe... sans oublier les animations proposées.

Le Centre d'Interprétation



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

Parmi ces 125 étapes, certaines proposent des expériences inédites comme participer à la traite de brebis, à la fabrication de fromage, partager un repas traditionnel, et toutes proposent bien sûr la possibilité de profiter de la vente directe afin de pouvoir déguster la palette gustative qu'offre l'AOP Ossau-Iraty.

Une carte détaillée est mise à disposition des visiteurs et permet de sillonner le Pays basque et le Béarn. Elle est téléchargeable sur le site www.ossau-iraty.fr et disponible dans les offices de tourisme locaux et les établissements touristiques. Des panneaux routiers distinctifs jalonnent également ces 125 étapes !

L'AOP Ossau-Iraty invite tous les amateurs de fromage et les curieux du Béarn et du Pays Basque à découvrir cette étape particulière de la Route du Fromage : le Centre d'interprétation, créé en 2018 à Espelette.

L'occasion d'en apprendre plus sur l'AOP à travers une visite informative : immersion au cœur du quotidien des bergers et découverte du terroir, du cycle des brebis, des méthodes de fabrication, ... Les enfants peuvent également dessiner des brebis en suivant un petit tableau d'écolier et écouter l'un de leur camarade leur raconter sa vie d'enfant de berger grâce à un « mur audio illustré ». Ce lieu de rencontre est ouvert à tous gratuitement et un espace de dégustation y est dédié. Des producteurs sont également régulièrement présents pour faire vivre de plus près leur passion du métier.



OSSAU-IRATY 40 ans d'authenticité ça se fête

Il y a 40 ans, l'Ossau-Iraty était reconnu Appellation d'Origine Contrôlée. 40 ans de savoir-faire, de tradition et d'amélioration continue pour proposer un fromage toujours meilleur et respectueux du territoire ainsi que de ses brebis et qui correspond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Il est d'ailleurs le seul fromage au lait de brebis en AOP du Béarn et du Pays Basque.

25 SEPTEMBRE 2021 :

CÉLÉBRATION DES 40 ANS DE L'AOP OSSAU-IRATY À L'OCCASION DE LA FÊTE DE LA TRANSHUMANCE

Tous les acteurs de la filière se réuniront à l'occasion de cet anniversaire. Organisées par le Syndicat AOP Ossau-Iraty et l'association Buru Beltza, les deux célébrations se déroulent cette année à Licq-Athérey, en plein cœur de la Soule.

Au programme :

- **Passage des bergers** et de leur troupeau de retour des estives.
- **Découverte des trois races locales**, nombreuses animations pour découvrir la diversité des fromages sous AOP Ossau-Iraty, en apprendre plus sur la création du fromage d'estive, la transhumance ainsi que sur le territoire.
- **Deux concours** sont également mis en place, pour les fromages d'estive mais aussi les fourrages. Des petits films seront par ailleurs diffusés tout au long de la journée : « Voyage en terres basco-béarnaises », « Une journée en estive au Pays des Brebis », la vie en bergerie pendant l'hiver... Le tout animé en musique et avec des jeux éducatifs pour les enfants !
- Et sans oublier, la **dégustation** du fromage AOP Ossau-Iraty et d'estive.

Retrouvez le programme complet avec les horaires sur www.ossau-iraty.fr et www.buru-beltza.com

L'association



L'association Buru Beltza a été créée en 2010 par un groupe d'éleveurs suite à une diminution alarmante de plus de 60% du cheptel de brebis Manex tête noire sur les trente dernières années. Elle rassemble aujourd'hui 95 éleveurs sur l'ensemble du département. L'association défend et promeut cette race de brebis en privilégiant l'autonomie, la durabilité, la présence en estive ainsi que le lien avec l'AOP Ossau-Iraty. « En agissant en faveur des systèmes transhumants, garants de la solidité des exploitations, ainsi que de l'AOC Ossau-Iraty, Buru Beltza travaille au quotidien au développement d'une agriculture durable, au service des territoires de montagne. » Aujourd'hui elle célèbre la transhumance et les 40 ans de l'appellation avec l'AOP Ossau-Iraty à travers la 4^{ème} édition des festivités du 25 septembre prochain.

RETOUR SUR LES DATES CLÉS DE 40 ANS D'AOP



- 1978** Création du Syndicat de défense
- 1980** Obtention du label d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- 1993** 1^{ère} édition de la Route du Fromage
- 1996** Reconnaissance en AOP (Appellation d'Origine Protégée)
- 2007** Reconnaissance du syndicat en tant qu'organisme de défense et de gestion (ODG) avec pour principales missions la définition du cahier des charges, le contrôle des opérateurs et de la qualité des produits, l'appui technique aux producteurs, le développement des filières alimentaires conformes et issues de la zone ainsi que de la promotion de l'AOP Ossau-Iraty.
- 2018** Ouverture du Centre d'Interprétation
- 2020** 40 ans de l'AOP (qui seront célébrés le 25/09/2021 à Licq-Athérey à l'occasion de la fête de la transhumance de l'association Buru Beltza)



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

@Sancy Outdoor production

**SYNDICAT DE DÉFENSE
DE L'AOP OSSAU-IRATY**

Maison Apezetxea

64 120 OSTABAT-ASME

Tél : 05 59 37 86 61

Céline BARRERE - 06 79 40 09 58

www.ossau-iraty.fr

CONTACT PRESSE

Agence Hémisphère Sud

Corinne HENNEQUIN

Anne-Sophie GAVORY

as.gavory@agencehemispheresud.com

06 87 70 44 55



LES ACTIONS DE PROMOTION MENÉES PAR LE SYNDICAT OSSAU-IRATY SONT SOUTENUES PAR :

