

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.

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...

DANS UNE FERME

Au cœur des villages ou un peu plus excentrées, les fermes sont nombreuses sur la Route du Fromage AOP Ossau-Iraty : vous y rencontrerez directement les producteurs et y trouverez des AOP Ossau-Iraty fermiers, au lait cru, à la typicité basque ou béarnaise bien marquée.

*exploitation agricole où l'éleveur traite ses brebis et fabrique son propre fromage.

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

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.

LES FÊTES LIÉES AU PASTORALISME EN BÉARN ET PAYS BASQUE

- 4 juin Transhumance à Lourdiols-Ichère. 06 87 94 64 29
- 24 juillet Fête du fromage de la vallée d'Aspe à Lées-Athas. 06 18 34 27 28
- Début juillet Transhumance à Laruns. 05 59 05 31 41
- 18 août Foire du fromage à Tardets. 05 59 28 55 90
- Du 16 au 18 septembre Fête des Bergers à Aramits. 05 59 34 10 67
- Du 11 au 13 novembre Lurrama à Biarritz avec concours de fromages AOP Ossau-Iraty. 06 89 29 19 85
- En novembre Fromages en musique à Ogeu. 06 74 54 96 70

*fêtes ayant donné leur autorisation pour être citées



SE REPÉRER

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

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'affermite 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

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



DE NOS PRODUCTEURS À LA RENCONTRE

BEARN & PAYS BASQUE GARANTIS



PROGRAMME 2022 SUR LA ROUTE DE L'AOP OSSAU-IRATY

L'inscription est nécessaire en amont de votre visite et certaines animations sont payantes. Contactez les étapes directement. Les coordonnées et les horaires d'ouverture sont au dos de cette carte.

VISITER LA FERME

• Étapes 4 9 7 14 17 24 28 52 53 (le mercredi à 10h de juillet à septembre) 24 45 52 53 63 67 76 95 100 113

PORTES OUVERTES EN FROMAGERIES

• Étapes 15 (le 18 août) et 53 (le 22 juillet)

ASSISTER À LA TRAITE

• Étapes 17 (à 17h de décembre à juin) 24 (vers 17h/18h jusqu'à fin mai puis vers 10h/11h à partir de juin jusqu'à la fin de la campagne laitière) 42 (à 18h du 15 décembre au 15 juin) 53 (vers 6h et 18h de décembre à juin)

ASSISTER À LA FABRICATION

• Étapes 23 et 51

ASSISTER À LA TONTE

• Étape 17 5 avril et 3 mai

PARTAGER DES MOMENTS CONVIVIAUX

• Étape 54 soirée festive le 30 juillet à partir de 18h
• Étape 53 repas traditionnel le midi

DÉCOUVRIR LA VIE EN ESTIVE

• Étape 59 en juillet/août. Tous les lundis, de 9h30 à 11h : rencontre avec un ou une bergère. Tous les mercredis, de 14h à 16h : balade nature. Tous les jeudis, de 10h30 à 12h - RDV à 10h15 : initiation à la dégustation du fromage de brebis d'estive. Étape 111 les jeudis 28 juillet, 4, 11 et 18 août. Étape 112 les jeudis 28 juillet et 11 août.

ESCALE DU TOUR GOURMAND DE TXIKI COMBI

• De Pâques à Toussaint, le vendredi : départ de Biarritz à 14h, retour à 19h. Visite des étapes 4 et 7 + d'infos : www.txiki-combi.com - 06 21 77 73 80

SYNDICAT DE DÉFENSE DE L'AOP OSSAU-IRATY

Maison Apezetxea - 64120 Ostabat
05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr



CONCOURS PHOTO 10 x 500€ D'AOP OSSAU-IRATY À GAGNER

Partagez-nous vos plus belles photos de la Route du Fromage Ossau-Iraty sur Instagram !

Pour participer : publiez votre photo en post ou story en identifiant notre compte @OSSAUIRATYAOP et avec le #ROUTEUDUFROMAGEOSSAUIRATY



Tirage au sort des 10 gagnants parmi les photos publiées du 27/06 au 12/09/2022.

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

1 FERMES GOXAN Prod. fermiers

Xabat Baïta - 2350 route de Briatou - 64122 Urrugne
06 33 64 34 50 - 06 21 69 34 75 - gaecgoxan@gmail.com
Ouvert de 15h à 18h. Fermé le mercredi, samedi, dimanche et jours fériés. Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.
GPS : 43.3462220 / -1.718314

2 FERME OSTIBAR Prod. fermiers

305 chemin Jolimou de Haraneder - 64122 Urrugne
07 87 10 94 84 - 07 82 63 39 84 - libarburuguilhaume@gmail.com
ferme-ostibar-ljimdoste.com Ferme Ostibar @ferme_ostibar
Ouvert d'avril à septembre. Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Et le dimanche de 9h à 12h30.
GPS : 43.20111 / -1.0457

3 FERME IHITIA Prod. fermiers

Quartier Eibarun auzoa - 64310 Sare - 06 75 24 94 56
joana.urbistondo@hotmail.fr Ferme Ithia Etxalde
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

4 FERME AINTZINAT Prod. fermiers

Quartier Kasko-Bide - 64310 Sare - 07 87 51 62 44 - gaecaintzinat@gmail.com
Ouvert toute l'année les lundi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Présent aux grottes de Sare le mardi à partir de 10h00 et le jeudi à partir de 10h30, et sur le marché de Sare le jeudi de 9h à 13h.
GPS : 43.2869676 / -1.5691523

5 JEAN-PASCAL JORAJURIA Prod. fermier

Chantaloenea - 188 chemin d'Arroteguia - Quartier Ibaron - 64 310 St Pée sur Nivelle
05 59 54 56 45 - 06 38 56 51 62 - jorajuria.jp@gmail.com Ferme Jorajuria
Ouvert du 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 mardi et vendredi et de la ferme Uhaldea à St Pée le samedi matin.
GPS : 43.3556 / -1.5702

6 FERME UHARTETXEBERRIA Prod. fermiers

621 Karrika Zaharra - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 54 03 22 - 06 40 19 08 98 - uhartetxeberria@orange.fr
GPS : 43.3603940 / -1.569124

7 NICOLAS DOKHELAR Prod. fermier

Hirbernikoborda - Quartier Artzin - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
06 47 52 81 76 - nicodokhelar@yahoo.fr Ferme Hirbernikoborda
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 19h.
GPS : 43.3685550 / -1.559377

8 FERME OLATXAREA Prod. fermiers

64250 Ainhoa - 06 21 80 84 66 - mimi64310@orange.fr
Appeler avant de venir.
GPS : 43.316900 / -1.504954

9 CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'AOP OSSAU-IRATY

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

Antxonoko Borda (318 - Rond Point de Marienia) - 64250 Itxassou
06 45 56 26 39 - antxonoda@orange.fr - Ferme Antxonoda
L'été, ouvert tous les jours sauf le dimanche. Vous pouvez consulter en ligne sur "Antxonoko Borda" les changements d'horaires suivant la saison et le travail à la ferme.
GPS : 43.3446850 / -1.402746

11 FERME AROZTEGIA Prod. Fermiers

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

Gaec Ursumu - n°456 - Quartier Basaburu - 64250 Itxassou
06 77 00 16 41 - 06 33 77 69 88 - ursumu@orange.fr
Ouvert d'avril à octobre, du lundi au samedi inclus 15h à 18h. Sur rendez vous le reste de la saison.
GPS : 43.3321700 / -1.417247

13 ISABELLE OHLGARAY Prod. Fermier

Olha - Route du Pas de Roland - Quartier Laxia - 64250 Itxassou
05 59 29 82 62 - isabelleohlgaray@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

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

Route de Louhosoa - 64640 Hélette - 05 59 37 63 86 - agour@agour.com - agour.com
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

Bixartera - 64240 Bonloc (suivre la route des grottes d'Oxocleia)
05 59 29 39 99 - 06 32 06 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

RD 14 - Quartier Kolorotz - 64640 St-Martin-d'Arberoue - 05 59 29 45 39
07 60 10 0 65 - ferme.ageria@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

Ithurbia - Route départementale 14 - 64210 Méharin
06 08 18 50 17 - virginie.oyhenart@gmail.com - Iturriño
Ouvert tous les jours de 9h à 18h.
GPS : 43.3285800 / -1.134881

19 JULIE ET PAXCAL LARRAMENDY Prod. fermiers

Irigoina - Route de Combo - 64240 Hasparren - 05 59 29 49 30
julie.laramendy@wanadoo.fr - www.ferme-laramendy.com
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.3766290 / -1.324989

20 HÉRVÉ RECALDE Prod. fermier

Ferme Itukulia - Lieu-dit Toucoula - 64240 Hasparren
05 59 70 17 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 & JAMATHITT DUHALDE Prod. fermiers

Ferme Xedarría - 64240 Ayherre - 06 83 59 12 75 - xedarr@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 MAÏTE & BEÑAT DUHALDE Prod. fermiers

Ferme Betrisantsena - 64240 Ayherre - 06 51 96 47 89 - 06 74 90 46 89
benat.duhalde@wanadoo.fr - bitjyMaiteBenatDuhalde
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.
GPS : 43.3810160 / -1.238000

23 FERME/FROMAGERIE BETHANOUN Fromagerie

Famille Frachou - 64240 La Bastide Clairence - 06 12 40 72 00
fermebethanoun@orange.fr - www.lafermebethanoun.com
Appeler avant de venir.
GPS : 43.4277760 / -1.240947

24 FERME ARTZAINAK Prod. fermiers

Le Château - Pessarrou - 64240 La Bastide Clairence
05 59 29 12 83 - 07 49 47 87 48 - 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 idouk).
GPS : 43.4155660 / -1.195090

25 FERME BACQUET Prod. fermiers

Quartier Les Barthes - 64210 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 Pales le vendredi matin et de Bayonne le samedi matin.
GPS : 43.4224980 / -1.184461

26 ISABELLE RECARAT Prod. fermier

Ferme Tellera - 64210 Orègue - 06 73 11 36 45
isabelle.recarat@yahoo.fr Isabelle Recart
GPS : 43.3954210 / -1.172570

27 SYLVIE BELASCAN Prod. fermier

Anchorkkia - 64780 Bidarray - 05 59 37 28 84 - 06 80 67 60 58
sylvie.belascan64780@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 PIERRETTE & JEAN-PAUL JAUNARENA Prod. fermiers

Ferme Gaztena - 64780 Ossès - 05 59 37 78 21 - 06 31 15 14 36 - jaunarena@live.fr
Ouvert de 9h à 12h30 le lundi, mardi et de 9h à 12h30 le dimanche. Fermé le mercredi et le vendredi matin et le dimanche après-midi. Présent sur le marché de Combo tous les vendres matin, et d'Espelette le mercredi matin.
GPS : 43.2444530 / -1.294176

29 KAIKU BORDA Point de vente

Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekoloizena - Village d'Artisans
64780 Ossès - 05 59 49 10 64 - contact@kaikubordia.eu - www.kaikubordia.eu
Ouvert du mardi au vendredi : 10h à 12h30 et 14h à 19h. Le samedi : 10h à 13h et 14h à 19h30.
GPS : 43.219530 / -1.299122

30 MAÏTE & ARNAUD GOÑI Prod. fermiers

GAEC Xistu - Irungarala - 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

1 LANDES

1
2
3

2
3

Fromagerie Ferme Cabane d'Estive

B

1
2
3

Fromagerie Ferme Cabane d'Estive

C

1
2
3

Fromagerie Ferme Cabane d'Estive

D

1
2
3

Fromagerie Ferme Cabane d'Estive

31 JEAN-MICHEL MONACO Prod. fermier

Ferme Salaberria - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
05 59 37 42 42 - 06 08 89 22 92 - clara@msn.com
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.1922680 / -1.335751

32 FAMILLE TAMBOURIN Prod. fermiers

Enauteua - 64430 St-Etienne-de-Baigorry - 06 32 34 26 99
tambourin3@wanadoo.fr - www.fromagetambourin.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.
GPS : 43.1918530 / -1.330558

33 ALAIN & ANDRÉ ETXEPARE Prod. fermiers

Ferme Elizarea - Quartier Oticoren - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
05 59 37 44 55 - 06 37 63 68 60 - etxepare.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

64430 Banca - 05 59 37 49 60 - ohako@orange.fr
Ouvert du ler 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

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

Maison Mendi Alde - 64430 Banca
05 59 37 44 39 - 06 74 80 52 87 - oreguyjm@orange.fr
Ouvert de 8h à 20h.
GPS : 43.0864290 / -1.376648

37 DOMINIQUE & YOLANDE OLCOMENDY Prod. fermiers

Ferme Ehauteua - 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 ITHURIETA Prod. fermiers

64430 Les Aldudes (direction Eznazu) - 06 42 82 52 04 - contact@lafermethurieta.com
Ouvert de 10h à 19h.
GPS : 43.0751810 / -1.438170

39 ALBERT & SOPHIE ESAIN Prod. fermiers

GAEC Bati-Ari - Ferme Feranyo - Quartier Esnazu - 64430 Les Aldudes
05 59 37 55 98 - 06 74 42 56 45 - betari@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.0549960 / -1.458740

40 GÉRARD ANTCHAGNO Prod. fermier

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

Burubeltxa - 64430 Urepel - 06 76 00 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

64220 Ascarat - 06 75 23 97 09 - ferme.elurti@gmail.com - Elurti
Ouvert du dimanche à juin du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, et de juillet à octobre le vendredi de 10h30 à 19h sur RDV. Fermé en novembre. Présent sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port le lundi matin.
GPS : 43.1886100 / -1.263384

43 FERME BENTTA Prod. fermiers

Route d'Arméguy - 64220 Uhart-Cize - 05 59 37 07 43 - sabereberbide@gmail.com
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.1231730 / -1.266624

44 KATTIN CAMINO - FERME ARGAIA Prod. fermier

64220 Arméguy - 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

Ferme Xaltonia - Quartier Pagola - 64220 Arméguy
06 71 29 11 18 - 06 52 86 67 95 - peio.xaltro@gmail.com
GPS : 43.109722 / -1.256422

46 FERME PELLOENEA Prod. fermier

Anitton Urrizaga - 64220 Arméguy - 06 07 27 41 60
anitton.urrizaga@gmail.com - www.kaikubordia.eu
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h (merci d'appeler avant). Présent aussi au magasin fermier Kaku Borda à Ossès.
GPS : 43.0881500 / -1.284263

47 FERME KRISTOBAL Prod. fermiers

Marktö-enea - 64220 Arméguy - 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 / -1.310195

48 COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU PAYS BASQUE Cave d'affinage

La Cave d'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

Sari Garazi - Quartier Elizaita - 64220 St-Michel - 05 59 37 23 13
arroydo@wanadoo.fr - www.fromage-arroyd.fr
Ouvert de 8h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche.
GPS : 43.1367340 / -1.225790

50 JEAN-MICHEL MAÏTIA Prod. fermier

Ferme Xaltonia - 64220 Estèrencuby - 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

Irola David & Christelle - 64220 Estèrencuby - 05 59 37 26 92 - 06 81 91 73 38
lola.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

Salaberria - 64220 Estèrencuby - 07 62 71 35 38 - jon_paulerena@hotmail.com
Ouvert tous les jours. Présent sur le marché de Ouboue le dimanche et de St. Jean de Luz (le mardi ou le vendredi).
GPS : 43.085525 / -1.135616

53 FERME ETCHAMENDY Prod. fermier

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 15h30 à 19h.
GPS : 43.1495910 / -1.167579

54 MAIDER, JEAN-MARC & JOJO GOYHENEIX Prod. fermiers

GAEC Atalai - Ferme Menddia - 64220 Lucumberry - 05 59 37 32 18 - gaecatalai@yahoo.fr
Ouvert de 9h à 20h. Présent sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port.
GPS : 43.1308630 / -1.148774

55 BIKENTEN INDART Prod. fermier

Eliaxia - 64220 Lucumberry - 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

Lopisteiko Borda - 64220 Behorleguy - 05 59 37 29 44 - xablucoua@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi.
GPS : 43.1344890 / -1.129445

57 JEAN-BERNARD UNHASSOBISCAÏ Prod. fermier

Etxepareborda - 64220 Behorleguy - 05 59 37 21 81 - jean-bernardunhassobiscaï@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.1204300 / -1.121208

58 FROMAGERIE ÉCOLOGIQUE D'IRATI Fromagerie

Route d'Iraty - RD 18 - 64220 Mendive - 05 59 37 15 47 - irati@agour.com - www.agour.com
Joulet 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

59 ETXOLA Point de vente

Chalet de Cize - Plateau d'Iraty - Cize - 64220 Lucumberry
09 88 19 12 37 - etxola.cize@orange.fr
Ouvert du 01/06 au 30/09 de 8h à 18h.
GPS : 43.