OSSAU-IRATY

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

ROUTE DU FROMAGE

Bienvenue au pays des brebis

129 producteurs vous accueillent

Découvrir la région

Choisir ses étapes

Vivre des moments forts

Savourer tout simplement !

Journée festive

Vendredi 4 août 2023

129 ÉTAPES POUR DÉCOUVRIR UNE APPELLATION RICHE EN HISTOIRE

L'AOP Ossau-Iraty : un fromage au lait de brebis, fruit de traditions pastorales millénaires. Son Appellation d'Origine Protégée est un signe de qualité qui garantit un encadrement précis de la production de lait, certifie un processus de fabrication et d'affinage du fromage et assure que brebis, éleveurs, producteurs, fromageries et affineurs sont tous implantés dans une zone bien délimitée. Et pas n'importe laquelle : le Pays Basque et le Béarn !

Deux territoires qui offrent un cadre exceptionnel à vos balades et une multitude de tentations à vos papilles. Alors suivez le guide… et à très vite sur les étapes de la route du fromage !

COMMENT FONCTIONNE LE LIVRET ?

1/ CHOISISSEZ LA ZONE QUI VOUS INTÉRESSE

À l'aide de la carte qui se déplie à la fin de ce livret ou en feuilletant les pages suivantes.

2/ CHOISISSEZ LES ÉTAPES QUE VOUS VOULEZ VISITER

➜ Les **fermes** où vous allez rencontrer des producteurs qui, en fonction de la saison et de leur disponibilité, pourront vous inviter à visiter leur exploitation.

➜ Les **fromageries** où l'AOP Ossau-Iraty laitier est fabriqué.

➜ Les **caves d'affinage** où sont affinés les fromages laitiers et fermiers.

➜ Les **cabanes d'estive** où vous pourrez rencontrer les bergers avec leur troupeau au cœur des montagnes (ouvertes entre fin mai et début octobre).

➜ Les **magasins de producteurs fermiers** qui proposent une diversité de produits locaux.

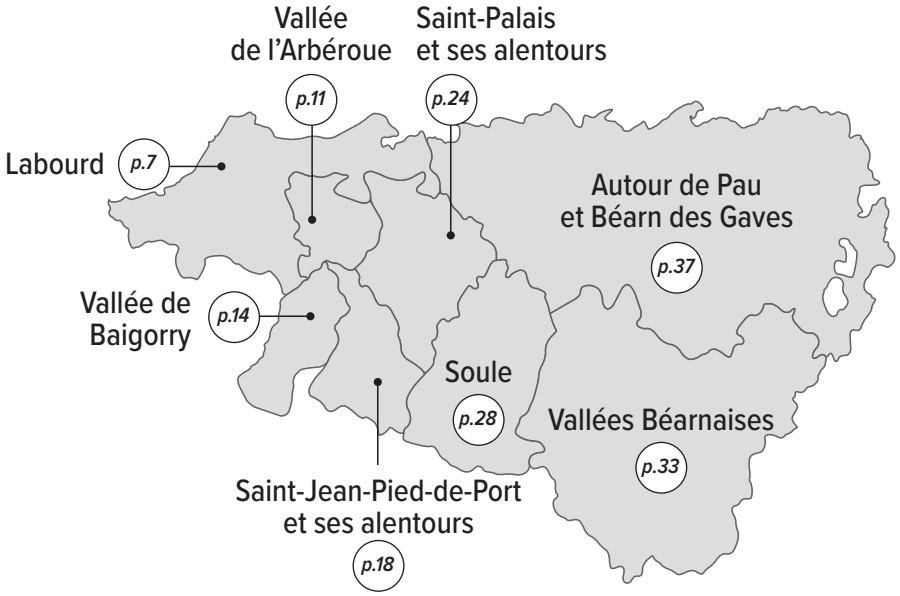
➜ Le **centre d'interprétation** à Espelette et l'Etxola à Iraty où vous découvrirez tous les secrets de l'appellation et du pastoralisme.

Parmi ces 129 étapes, celles numérotées en rouge 1 proposent des animations spécifiques* et toutes vous accueillent pour des dégustations et de la vente sur une bonne partie de l'année vous permettant de profiter des avantages de la vente directe.

*L'inscription est parfois nécessaire et certaines animations sont payantes. Contactez les étapes directement et n'hésitez pas à laisser un message sur leurs répondeurs.

La majorité des étapes sont balisées par des **panneaux routiers** avec ce symbole, si vous l'apercevez, vous êtes sur la bonne route !

LES 8 ZONES



LES SYMBOLES PAR ÉTAPE

Ici on fabrique ou on affine de l'AOP **Ossau-Iraty laitier**

Ici on fabrique ou on affine de l'AOP **Ossau-Iraty fermier** (au lait cru)

Ici on vend de l'AOP **Ossau-Iraty fermier d'estive**
Cette production étant limitée, nous n'en avons pas toute l'année à la vente.

Cabane d'estive

Ici on fabrique de l'AOP Ossau-Iraty issu de l'**agriculture biologique**

Ici on accueille **Txiki Combi**
De Pâques à Toussaint. Départ de Biarritz.
+ d'infos sur www.txiki-combi.com ou au 06 21 77 73 80

Ici on vous accueille le **vendredi 4 août** pour une **journée festive**
+ d'infos en page 41

© Carole Photographe

© Agour

SOYEZ AU PLUS PRÈS DES PRODUCTEURS

L'Ossau-Iraty c'est près de 2 000 familles. Ces hommes et femmes exercent leur métier avec passion. Depuis plus de 40 ans, la production de l'AOP Ossau-Iraty est guidée par le mot RESPECT ! Respect du terroir, d'un savoir-faire ancestral et bien sûr respect de la nature et du bien-être animal.

Vous allez les rencontrer sur leurs exploitations ou leurs ateliers et découvrir leur quotidien. Ils vous accueillent avec plaisir mais peuvent aussi avoir des imprévus, des journées particulièrement denses lors desquelles les visites devront être adaptées. Merci de votre compréhension.

LES 3 RACES DE BREBIS LOCALES

Parfaitement adaptées au terroir, elles supportent bien l'humidité et passent l'essentiel de l'année dehors à brouter l'herbe des pâturages. Pour respecter leur cycle naturel, les brebis ne sont traites qu'une partie de l'année (entre décembre et août au maximum). La traite s'arrête pendant un minimum de 100 jours dans l'attente de l'arrivée du nouvel agneau et du début d'un nouveau cycle. À partir de juin, la plupart des troupeaux sont menés en altitude. Cette transhumance estivale offre aux brebis une flore d'une incroyable richesse. À l'automne, de nombreuses fêtes sont organisées pour fêter le retour des brebis dans les vallées.

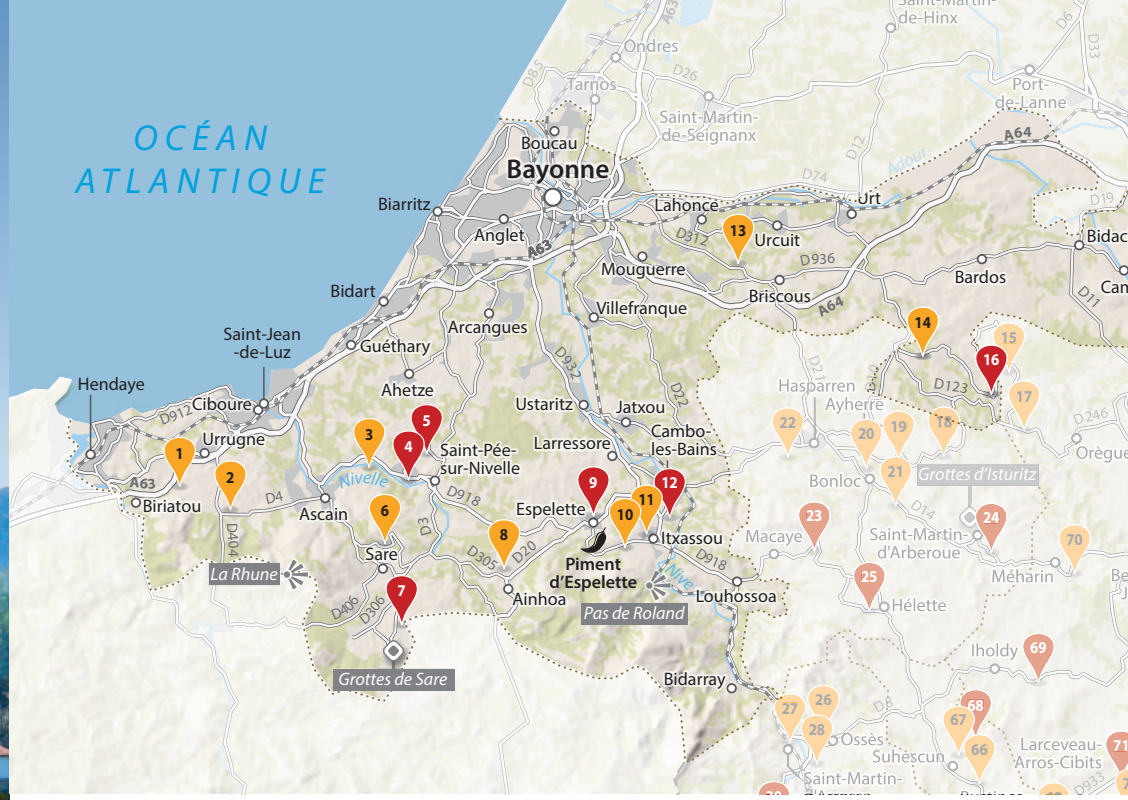
Manech tête noire

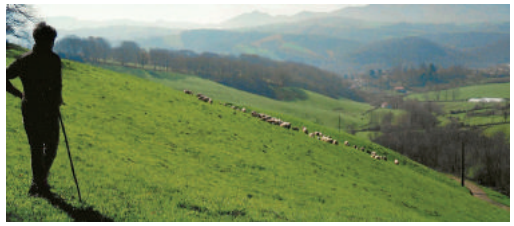
Basco-Béarnaise

Manech tête rousse

Le Labourd

Ancien fief féodal, le Labourd (Lapurdi) correspond à la zone d'influence des différents ports de pêche de la Côte Basque. Il connait un climat océanique doux et son relief est fait de collines, dont l'altitude augmente vers l'Est et le Sud. Les montagnes sont de faible altitude, son point culminant est l'Artzamendi (924 m) et il est traversé par l'Adour, la Nive, la Nivelle et la Bidassoa. Il tire son charme de ses plages et ports côtiers, mais aussi de ses nombreux petits bourgs typiques de l'intérieur tels Ascain, Sare, Ainhoa, Espelette et son piment d'Espelette AOP.





4 JEAN-PASCAL JORAJURIA Prod. fermier

Chantafloenea - 188 chemin d'Arozteguia,
Quartier Ibarron, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 54 56 45 / 06 38 56 51 62 / jorajuria.jp@gmail.com

Ferme Jorajuria 43.3556 / -1.5702

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. Présent sous les halles de Saint-Jean-de-Luz les mardi et vendredi et au marché de Saint-Pée-sur-Nivelle le samedi matin.

Installé depuis 2020 sur l'exploitation familiale, j'ai décidé de me lancer dans la fabrication de fromage AOP Ossau-Iraty. J'ai créé un atelier de transformation fromagère en plus de la transformation de viande de porc et d'agneau. Je serai heureux de vous rencontrer pour discuter de mon métier et de ma passion des brebis ! Visite de la ferme sur réservation.

5 NICOLAS DOKHELAR Prod. fermier

Hiriberrikoborda, Quartier Artzirin,
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
06 47 52 81 76 / nicodokhelar@yahoo.fr

Ferme Hiriberrikoborda 43.368555 / -1.559377

Ouvert du lundi au samedi en juillet et août de 15h à 19h. Et du lundi au vendredi en septembre et octobre de 15h à 19h.

Issu d'une agriculture paysanne, durable et qui a fait ses preuves depuis bien longtemps, je travaille avec un petit troupeau de race locale, une alimentation à base d'herbe et de foin principalement. En début d'année l'agnelage commence, puis traite et fabrication m'occupent jusqu'au début de l'été. L'été est aussi la saison des fourrages. Enfin, l'automne est la saison la plus calme, celle du repos des bêtes et des bergers. Visite de la ferme et de la bergerie aux horaires d'ouverture, découverte du travail du chien.

7 FERME AINTZINAT Prod. fermiers

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 sur le marché de Sare le jeudi de 9h à 13h.

43.2869676 / -1.5691532

Félix et Xabi utilisent le pâturage tournant qui permet d'optimiser la production fourragère. Le troupeau de Manech tête rousse profite chaque jour de l'herbe fraîche des prairies de la ferme. C'est la variété et la qualité de l'herbe qui donnent au fromage tous ses arômes. L'environnement et le bien-être de leurs animaux sont très importants pour Félix et Xabi qui vous accueillent sur leur ferme dont le nom signifie « en avant » ! Visite de la ferme sur réservation.

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 lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Peut être ouvert à d'autres moments (téléphoner avant).

43.340662 / -1.448736

C'est la maison de l'AOP Ossau-Iraty. Venez découvrir le terroir, les races locales, les métiers et les typicités de l'AOP Ossau-Iraty. Régulièrement, des producteurs sont là pour vous présenter leurs fromages Ossau-Iraty et parler de leur métier.
Entrée gratuite.

12 FERME ANTXONDOA Prod. fermier

534 Antxondoa - Garaziko Errebidea, 64250 Itxassou
06 45 56 26 39 / antxondoa@orange.fr

www.antxondoa.eus Ferme Antxondoa

L'été ouvert tous les jours sauf le dimanche. Le reste de l'année, horaires variables en fonction du travail à la ferme. Vente en ligne.

43.344685 / -1.402746

Mirentxu, productrice de fromage de brebis, de cerises d'Itxassou, et de porc Duroc, a installé sa boutique fermière tout à côté de sa ferme, sur le rond-point entre Itxassou et Cambo les Bains... Vous la reconnaitrez grâce à sa belle façade en pierres. À l'intérieur, vous verrez la cave dans laquelle Mirentxu finit l'affinage de ses fromages et propose leur dégustation. Dès le printemps, vous pourrez vous approcher des brebis qui pâturent à proximité. Possibilité de faire une visite libre de la ferme... (venez chaussés !)

16 FERME ARTZAINAK Prod. fermiers

Le Château - Pessarrou, 64240 La Bastide Clairence
05 59 29 12 83 / 07 49 47 87 48 / contact@artzainak.eu

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).

43.411556 / -1.195090

Osez le détour sur les hauteurs de Pessarrou, à la ferme « Le Château ». Vous pourrez apercevoir le troupeau de brebis Manech tête rousse dans les prairies verdoyantes de la ferme face à la chaîne des Pyrénées. Nous proposons également des caillés, des yaourts et des crottins de brebis. Les bus peuvent stationner. Accessibilité personnes à mobilité réduite. Visite de la ferme en période de vacances scolaires pour des groupes d'une dizaine de personnes (durée de 15 à 30 min). Sur réservation : possibilité d'assister à la traite vers 17h/18h jusqu'à fin mai puis à partir de juin vers 10h/11h jusqu'à la fin de la campagne laitière. Possibilité d'assister/participer à la fabrication (payant), voir le travail du chien (payant / vacances scolaires uniquement).

1 FERME XABAT BAITA Prod. fermiers

2350 route de Biriatou, 64122 Urrugne
06 33 64 34 50 / elizondo.tote@gmail.com

Ouvert de 15h à 18h. Fermé le mercredi, samedi, dimanche et jours fériés. Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.

43.346222 / -1.718314

2 FERME OSTIBAR Prod. fermiers

305 Chemin Jolimon de Haraneder, 64122 Urrugne
07 87 10 94 84 / 07 82 63 39 84
ibarburuguillaume@gmail.com

ferme-ostibar-1.jimdosite.com

Ferme Ostibar @ferme_ostibar

Ouvert d'avril à novembre. Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30.

43.3364849 / -1.6845061

3 FERME UHARTETXEBERRIA Prod. fermiers

621 Karrika Zaharra, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 54 03 22 / 06 40 19 08 98
hegoa.mendiboure@gmail.com

Du mardi au samedi de 17h à 19h.

43.360394 / -1.596124

6 FERME IHITIA Prod. fermiers

Quartier Elbarrun auzoa, 64310 Sare
06 76 24 94 56 / jourbistondo@gmail.com

Ferme Ihitia Etxaldea

Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h. Présent sur le marché de Sare le jeudi matin de juin à fin août.

43.324959 / -1.583095

8 FERME OLATXAREA Prod. fermiers

64250 Ainhoa
06 21 80 84 66 / mimi64310@orange.fr

Appeler avant de venir.

43.316190 / -1.504954

10 FERME AROZTEGIA Prod. fermiers

1174 Basaburuko Errebidea, 64250 Itxassou
06 74 16 74 54 / gaecaroztegi@gmail.com

Ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Vente à distance.

43.331306 / -1.425329

11 FERME ETXEBERRIA Prod. fermiers

GAEC Ursumu - n°456, Basaburuko Errebidea,
64250 Itxassou
06 77 00 16 41 / 06 33 77 69 98 / ursumu@orange.fr

Ouvert toute l'année du lundi au samedi inclus de 15h à 18h. Vente à distance.

43.332170 / -1.417247

13 PIERRE LACOUTURE Prod. fermier

3194 route de Chatortegui, 64990 Urcuit
pierre.lacouture@yahoo.fr

43.4669399 / -1.3641973

14 FROMAGERIE BETHANOUN Fromagerie

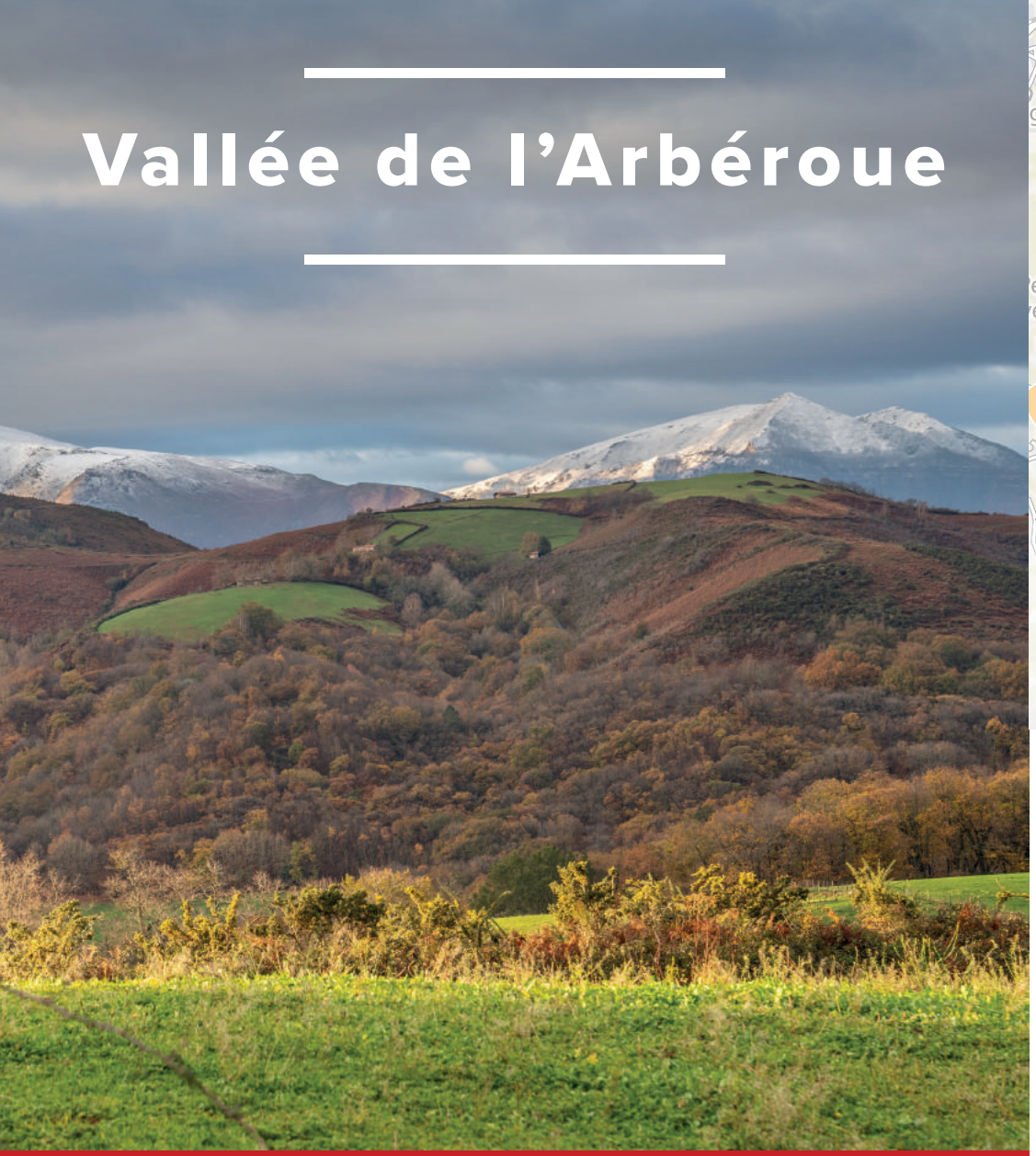
Famille Frachou, 64240 La Bastide Clairence
06 12 40 72 00 / fermebethanoun@orange.fr

lafermebethanoun.com

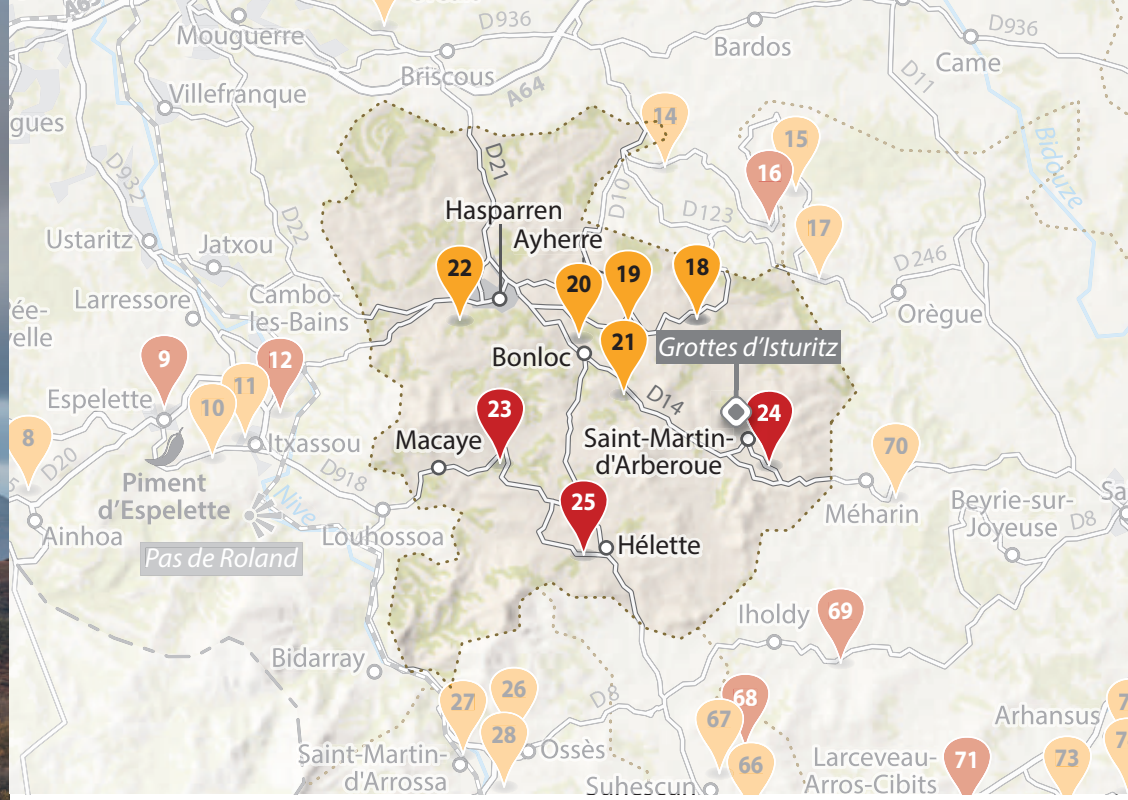
De juin à octobre : lundi, mercredi, vendredi : 10h-12h / 14h-18h. De novembre à mai : lundi 9h-12h / 14h-18h, mercredi et vendredi 9h-12h / 14h-16h. Pour les autres jours, appelez avant. Fermé le dimanche et jours fériés.

43.427776 / -1.240947

Vallée de l'Arbéroue



Appartenant à la Basse Navarre, la vallée de l'Arbéroue abrite les célèbres grottes d'Isturitz et d'Oxocelhaya qui permettent de remonter 80 000 ans en arrière. Elle offre de superbes paysages en trompe-l'œil : ses vallées profondes et ses collines parfois abruptes lui donnent un air d'altitude en montagne. Elle comporte de petits sommets tels que l'Eltzarruze (421 m) ou le Pic de Garalda (470 m), mais un peu plus haut, les monts Baigura (897 m) et Ursuya (678 m) offrent des vues panoramiques à couper le souffle.



18 BETTI & BEÑAT DUHALDE
Prod. fermiers

Ferme Betirisantsenia, 233 Jaungazteneko bidea, 64240 Ayherre
06 43 94 05 77 / betti.duhalde@hotmail.com

Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le jeudi matin et le dimanche.

43.381016 / -1.223800

19 JEAN-PAUL & JAMATTITT DUHALDE
Prod. fermiers

Ferme Xedarria, 153 Arduarreko Bidea, 64240 Ayherre
06 83 59 12 75 / 06 30 33 47 05
xedarri@wanadoo.fr

Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.

43.377979 / -1.253036

20 FERME TTUKULUA Prod. fermier

Lieu-dit Toucoulua, Route de Bonloc, 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.

43.373238 / -1.273739

21 CORINNE MINABERRY & PATRICK SALLABERRY Prod. fermiers

Bixartea (suivre la route des grottes d'Oxocelaia), 64240 Bonloc
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.

43.356281 / -1.253278

22 JULIE & PAXKAL LARRAMENDY
Prod. fermiers

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.

43.376629 / -1.324989

23 FROMAGERIE ONETIK Fromagerie

RD 252, 64240 Macaye
05 59 70 27 27 / onetik@onetik.com

www.onetik.com

La boutique est ouverte de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h sauf week-end et jours fériés. Ouverture de 9h30 à 18h sans coupure en juillet et août.

43.332824 / -1.304484

La Fromagerie Onetik a été créée en 1982 par des producteurs. Elle illustre une formidable aventure humaine, celle d'éleveurs passionnés, fiers de leur métier et de leur région, désireux de sauvegarder leur patrimoine fromager et leur économie locale. C'est dans le village de Macaye qu'elle fabrique l'incontournable Ossau-Iraty au lait cru ou au lait pasteurisé, affiné de 80 jours à plus de 10 mois ! Visite de ferme (2h) et dégustation offerte tous les jeudis en juillet et août à 10h. Gratuit sur réservation par téléphone ou e-mail. Sans réservation : 2€ (gratuit pour les moins de 18 ans).

24 FERME AGERRIA Prod. fermiers

RD 14 - Quartier Kolorotz, 430 Donapauleko Errepidea, 64640 St-Martin-d'Arbéroue
05 59 29 45 39 / 07 60 01 10 65 / contact@agerria.fr

www.agerria.fr Ferme Agerria @fermeagerria

Ouvert toute l'année, tous les jours de 9h à 19h sauf le dimanche. Vente en ligne.

43.336388 / -1.195632

Jean-Claude, Bernadette et leur fille Maitena vous offrent une visite guidée de l'élevage de brebis Manech tête rousse et de l'élevage de porcs de race Pie Noire du Pays Basque en plein air. Découvrez ensuite à travers une vidéo toutes les étapes de l'élaboration à l'affinage du fromage AOP Ossau-Iraty et terminez par une dégustation de leurs produits. Visite tous les jours sauf le dimanche, de 10h à 11h30 et de 14h à 18h. Sur rdv du 15/11 au 15/03 et sans rdv du 16/03 au 14/11. Possibilité d'assister à la traite de décembre à juin (rdv à 17h). Tonte des brebis le 4 avril et le 2 mai à partir de 15h. Accueil de groupes sur réservation et possibilité de repas sur place. Accueil de camping-cars et aire de pique-nique.

25 FROMAGERIE AGOUR Fromagerie

Route de Louhossoa, 64640 Hélette
05 59 37 63 86 / agour@agour.com

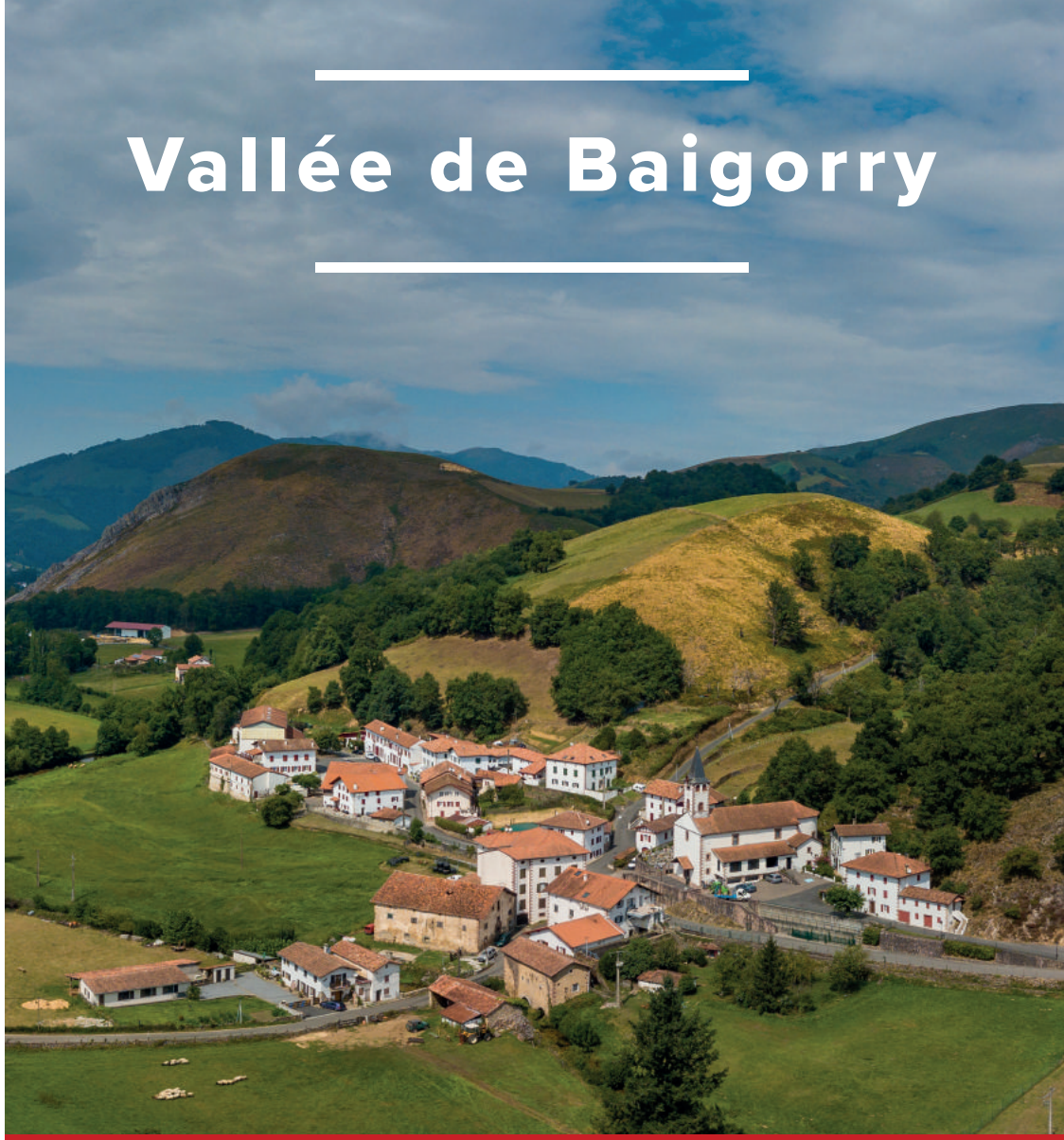
agour.com Agour @maison_agour

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 8h30 à 12h30. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Vente en ligne.

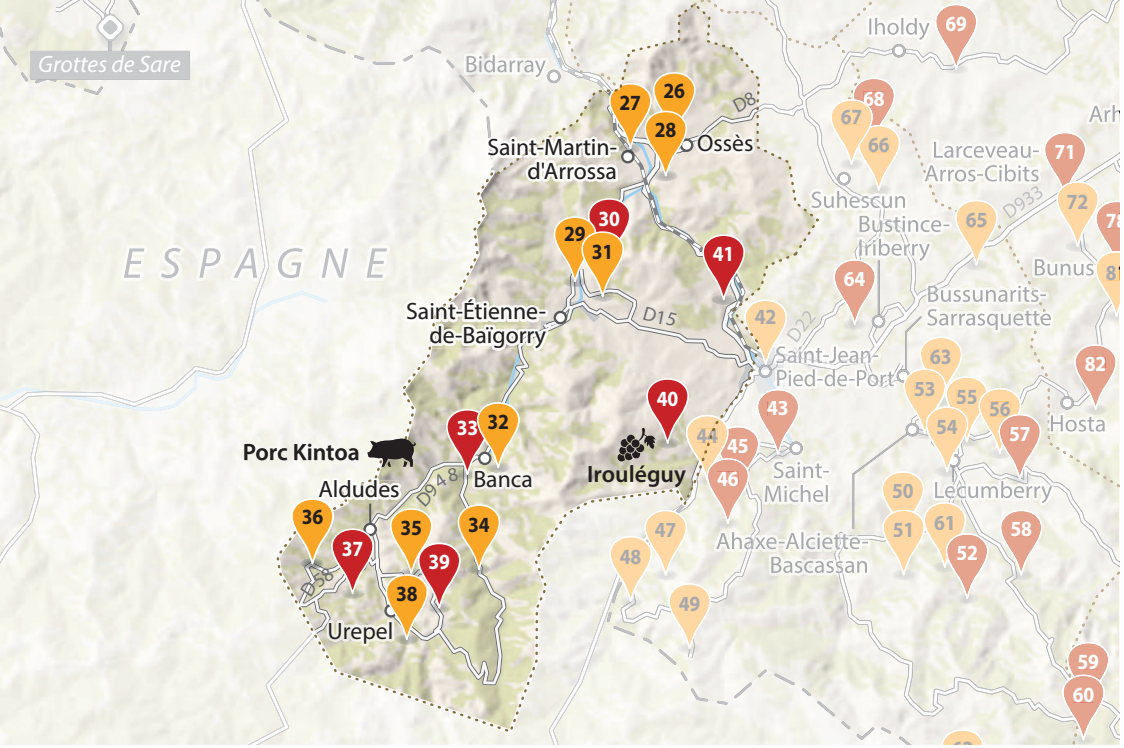
43.305607 / -1.266710

Visitez notre musée (gratuit) qui restitue toutes les facettes du métier de berger et de fromager. Au sein d'une « etxola » (cabane de berger) reconstituée à l'identique, Joanes, notre berger, vous dévoilera au travers d'une visite audio-guidée, le Pays Basque, ses coutumes ancestrales et tous les outils nécessaires à la fabrication du fromage. Après deux vidéos et avoir vu nos impressionnantes caves d'affinage via de grandes baies vitrées, vous pourrez déguster nos produits. En Juillet/Août, toutes les heures de 9h à 11h et de 14h à 17h et le reste de l'année à 10h30 et 15h30.

Vallée de Baigorry



Isolée des grandes voies de communication, la vallée de Baigorry a gardé un caractère vierge et elle est renommée pour la beauté de ses paysages et la qualité de ses productions gastronomiques : fromage de brebis AOP Ossau-Iraty, truite de Banca, jambon, viande fraîche de porc Kintoa AOP et vins AOP d'Irouléguy. Elle bénéficie d'un microclimat agréable qui favorise des écosystèmes remarquables. Elle est traversée par la Nive des Aldudes qui prend sa source dans le massif... des Aldudes. Celui-ci regroupe des montagnes très homogènes en altitude où la vie pastorale est particulièrement développée, dominées par les 1 570 mètres de l'Orzanzourièta.



37 FERME ITHURRIETA Prod. fermiers

Direction Eznazu, 64430 Les Aldudes
06 42 82 52 04 / contact@lafermeithurrieta.com

La Ferme Ithurrieta @ferme_ithurrieta

Ouvert de 10h à 19h. 43.075181 / -1.438170

Peio s'est installé en 2003 sur l'exploitation familiale de ses parents qui vendaient le lait de leurs brebis à une fromagerie toute proche. Depuis l'installation d'Élodie, sa compagne, en 2015, ils travaillent tous les deux sur l'exploitation et transforment une partie de leur lait en AOP Ossau-Iraty entre janvier et juin. Les brebis, de races Manech tête rousse et tête noire sont mises à la pâture dès que le temps le permet et en transhumance pour les têtes noires. L'affinage de leurs fromages se fait en cave humide, ce qui est un peu atypique dans la vallée, et permet de conserver une pâte souple et d'obtenir des arômes un peu différents. Visite gratuite du 1er/07 au 30/09 le mercredi à 10h sur réservation. Possibilité de recevoir des groupes (> 10 personnes) entre avril et novembre sur réservation.

40 FERME AMETZALDE

Prod. fermiers AB Août 4

Maison Erramioénéa, 64220 Lasse
06 32 94 19 97 / ametzalde@ni.eus

ametzalde.fr Ferme Ametzalde @ferme_ametzalde

Magasin à la ferme : du 1er avril au 15 novembre, les lundis, mardis, mercredis, vendredis et samedis, de 15h à 18h. Vente en ligne.

43.13565 / -1.28654

Soyez les bienvenus pour visiter notre petite ferme familiale, située dans les montagnes basques. Venez découvrir et déguster un fromage gourmand, authentique et biologique, que l'on prend autant de plaisir à fabriquer qu'à partager. Nous sommes engagés dans le label Idoki pour une agriculture paysanne et raisonnée. Visite gratuite du 1er/07 au 30/09, les mercredis et vendredis, à 15h, sur réservation (durée : 2h30).

30 FAMILLE TAMBOURIN

Prod. fermiers Août 4

Enautenea, 64430 St-Etienne-de-Baigorry
06 32 34 26 99 / tambourin3@wanadoo.fr

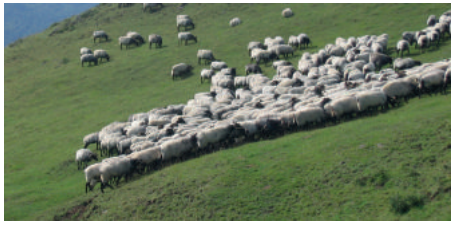
fromagetambourin.fr Fromage Tambourin Ferme Enautenea

@fromage_tambourin_enautenea

Ouvert de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Vente en ligne.

43.191853 / -1.330558

Au pied du Mont Jarra, au cœur du vignoble d'Irouléguy, se situe la ferme Enautenea. Depuis le XVIIIe siècle, les générations se succèdent pour entretenir l'exploitation familiale et en vivre. Noëlie, Jean-François, Michel et Guillaume Tambourin se sont orientés vers l'élevage de brebis Manech tête rousse et la fabrication du fromage fermier AOP Ossau-Iraty au lait cru. Ardi Gasna, Artzainaren mozkinik ederrena. Visites de la ferme le vendredi à 10h30 l'été, le reste de l'année sur réservation. Accès libre à la bergerie, cabane à cochons. Possibilité d'assister à la traite sans rendez-vous à 17h30.



33 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.

43.118011 / -1.384727

Paxkal est devenu berger par passion. Depuis 2006, il met tout son cœur à l'ouvrage pour proposer des fromages de qualité en travaillant avec une race rare et d'exception : la Manech tête noire. Venez découvrir ses produits. Pour une visite sur mesure et des balades en pleine nature avec les brebis, vous pouvez prendre rendez-vous avec Paxkal. Il partagera avec vous sa passion, ses secrets et son quotidien de berger. Les petits comme les grands seront séduits.

39 FERME BURUBELTX Prod. fermier

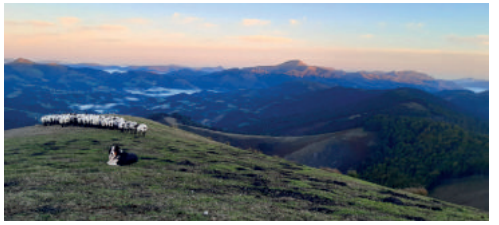
Burubeltxainea, 64430 Urepel
06 07 50 05 48 / 06 76 60 77 13 / burubeltx@gmail.com

burubeltx.com Ferme Burubeltx @ferme_burubeltx

Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h. Vente à distance.

43.071809 / -1.395140

Jean-Michel (dit Mizu) et Céline sont installés en GAEC sur l'exploitation familiale. Leur ferme, située à 650 mètres d'altitude, dans un relief accidenté, abrite des brebis Manech tête noire et tête rousse, ainsi que des vaches Pirenaika (race autochtone des Pyrénées, très présente en Navarre). Quelques porcs basques Kintoa complètent le cheptel et valorisent le petit lait. On y trouve aussi des chevaux « Burguete ». Mizu et Céline s'efforcent d'être les plus autonomes possible en fourrages et envoient leurs brebis en transhumance à Aldaparri dans le Pays de Quint (Kintoa) pendant 4 à 6 mois. Ils assurent la fabrication de leurs fromages fermiers de brebis AOP Ossau-Iraty et l'affinage sur planche en bois de peuplier, sur leur exploitation. Visite au printemps et en été sur réservation.



41 FERME ELURTI Prod. fermiers Août 4

64220 Ascarat
06 76 23 97 09 / ferme.elurti@gmail.com

Ouvert de janvier à août du mardi au vendredi de 10 à 12h et de 18h à 19h, le reste de l'année les vendredis de 17h30 à 19h ou sur rdv. Présent sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port le lundi matin.

Elurti 43.188610 / -1.263384

Nous cultivons 8 ha de vigne AOC Irouleguy sur des terrasses surplombant la vallée de Garazi-Baigorri, et nous transformons le lait de nos 150 brebis Manech tête noire. Celles-ci pâturent tous les jours sur les prairies de la ferme, et transhument à Urepel tous les étés. Leur bon lait nous sert à fabriquer de la tomme AOP Ossau-Iraty et d'autres produits frais en saison (février à août). Possibilité d'assister à la traite du soir du 15/02 au 30/06 à 18h.

26 FERME GAZTENA Prod. fermiers

64780 Ossès
05 59 37 78 21 / 06 31 15 14 36 / jaunarena@live.fr

Ouvert de 9h à 13h et de 14h à 19h30 tous les jours sauf le mercredi, le vendredi après-midi, et le dimanche après-midi. Présent sur le marché de Cambo tous les vendredis matin, d'Espelette le mercredi matin et Bayonne le samedi matin semaines impaires.

43.244453 / -1.294176

27 MAITE & ARNAUD GOÑI Prod. fermiers

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.

43.238197 / -1.313241

28 MAGASIN DE PRODUCTEURS KAIKU BORDA Point de vente

RD 918 - Village d'artisans, 64780 Ossès
05 59 49 10 64 / contact@kaikuborda.eus

www.kaikuborda.eus Kaiku Borda @kaikuborda

Ouvert du mardi au vendredi : 10h à 12h30 et 14h à 19h. Le samedi : 10h à 13h et 14h à 19h. Fermé dimanche et lundi matin. Ouverture jours fériés sous réserve.

43.231953 / -1.299122

29 JEAN-MICHEL MONACO Prod. fermier

Ferme Salaberria, 64430 St-Etienne-de-Baigorry
05 59 37 42 42 / 06 08 89 22 92
claraxa@msn.com

Ouvert de 9h à 20h.

43.192268 / -1.335751

31 ALAIN & ANDRÉ ETCHEPARE Prod. fermiers

Ferme Elizarea - Quartier Otticoren,
64430 St-Etienne-de-Baigorry
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.

43.190494 / -1.329064

32 FERME OHAKO Prod. fermiers

64430 Banca
06 91 42 43 29 / 06 77 93 42 73 / ohakoa@orange.fr

Ouvert du 1er mai au 30 novembre, du lundi au samedi, de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Fermé le dimanche. Vente à distance.

43.120956 / -1.369729

34 JEAN-MICHEL OREGUY Prod. fermier

Maison Mendi Alde, 64430 Banca
06 74 80 52 87 / michel.oreguyjean@orange.fr

Ouvert de 8h à 20h.

43.086429 / -1.376648

35 DOMINIQUE & YOLANDE OLÇOMENDY Prod. fermiers

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.

43.083679 / -1.409838

36 MATHIEU & SOPHIE ESAIN Prod. fermiers

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 12h et de 15h à 18h.

43.085228 / -1.458740

38 GÉRARD ANTCHAGNO Prod. fermier

Pokonea, Erregeeneko bidea, 64430 Urepel
05 59 37 57 18 / 06 42 24 25 78
gerard.antchagno@orange.fr

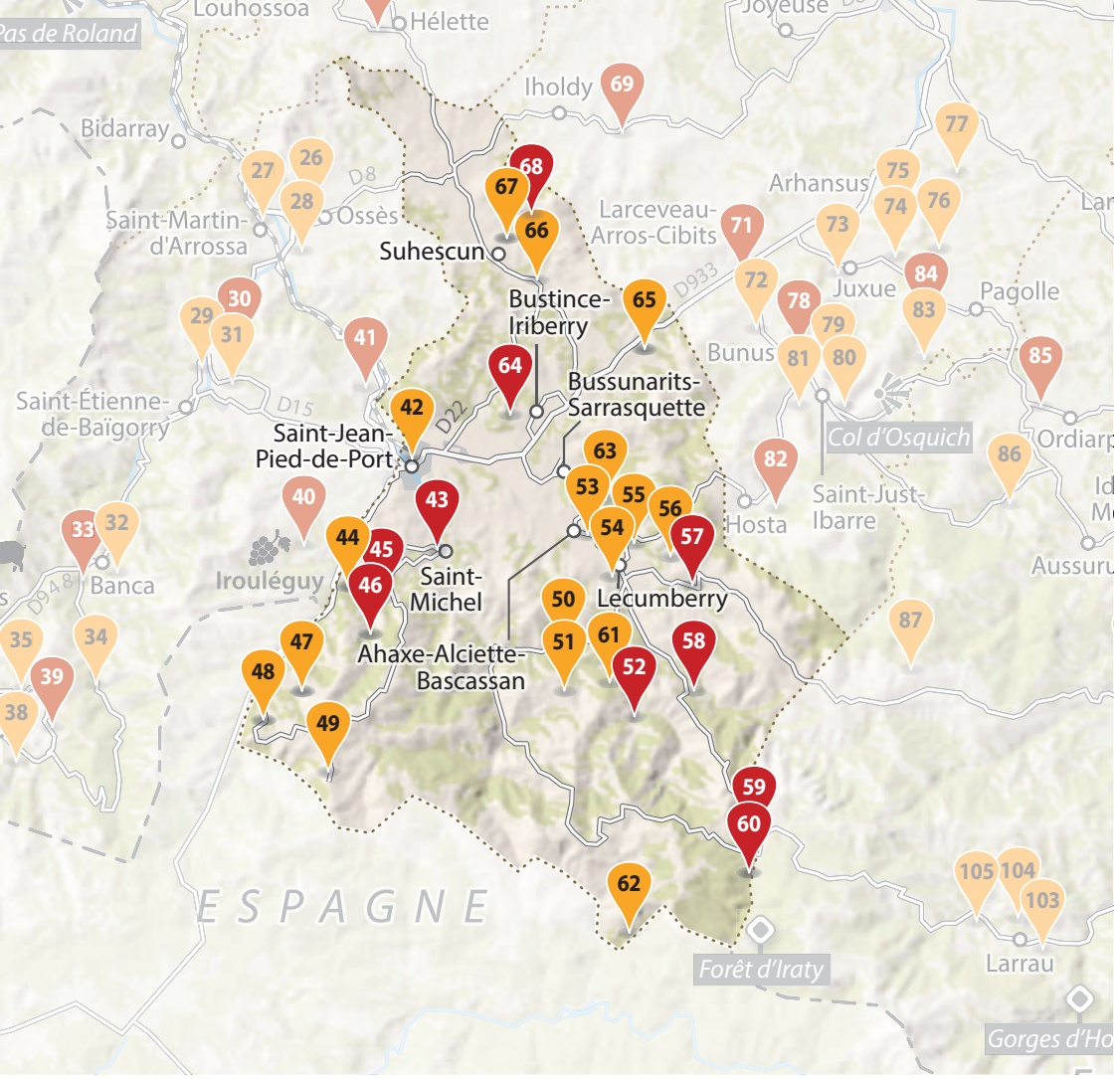
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h.

43.059639 / -1.414146

St-Jean-Pied-de-Port

et ses alentours...

Le pays de Cize est formé par la haute vallée de la Nive : les pentes sont fortes, la fougère et le châtaignier règnent, c'est le pays des vallées encaissées et des terres à brebis. On est au pied du col de Roncevaux et de la forêt d'Iraty (à cheval sur la Soule). On ne présente plus Saint-Jean-Pied-de-Port, sa capitale, classée parmi les Plus Beaux Villages de France et étape majeure du pèlerinage vers Compostelle, la dernière avant la traversée des Pyrénées vers Roncevaux. C'est également le pays de l'AOP Irouléguy, dont on peut admirer les vignes en terrasse à flanc de montagne.



45 KATTIN CAMINO - FERME ARGAIA

Prod. fermier

Maison Argaia, quartier pagola, 64220 Arnéguy
05 59 37 06 65 / 06 22 97 49 37
camino.kattin@orange.fr

Ouvert tous les jours (appeler avant). Vente à distance.

43.114073 / -1.256439

Très attachée à sa ferme familiale, Kattin souhaite valoriser au mieux ses terres, grâce à la vente directe. Elle élève des brebis de race Manech tête noire qui transhument six mois de l'année. Visite de la ferme sur réservation.

52 JON PAULERENA Prod. fermier

Salaberria, 64220 Esterençuby
07 62 71 35 38 / jon_paulerena@hotmail.com

@salaberria.etxaldea 43.085525 / -1.135616

Ouvert tous les jours. Présent sur le marché de Ciboure le dimanche et de St-Jean-de-Luz (le mardi ou le vendredi). Vente à distance.

Jon s'est installé en 2016 sur l'exploitation familiale. Il élève 300 Manech tête noire sur ses 16 ha et transforme la moitié de son lait en fromage AOP Ossau-Iraty. L'autre partie est collectée par la fromagerie Istara à Larceveau. L'affinage a lieu au saloir collectif d'Uhart Cize. Visite de la ferme sur réservation.

46 ETCHEVERRIA-FALSA PEIO

Prod. fermier

Ferme Xaltroinia, Quartier Pagola, 64220 Arnéguy
06 71 29 11 18 / 06 52 86 67 95
peio.xaltro@gmail.com

43.109722 / -1.256422

Peio et Joëlle élèvent 350 brebis Manech tête rousse et tête noire et quelques porcs fermiers sur l'exploitation familiale de Peio. Ils fabriquent du fromage AOP Ossau-Iraty, du fromage blanc, du greuil, et autre crottin et prochainement une pâte molle, ainsi que des produits cuisinés (saucisses confites, filet, boudin, pâté) et commercialisent directement à la ferme et chez quelques crémiers. Visite de la ferme sur réservation.

57 FERME ETXEPAREBORDA Prod. fermier

Etxepareborda, 64220 Behorleguy
07 60 40 56 14 / 05 59 37 57 18
gaec.etxepareborda@orange.fr

Ferme Etxepareborda Etxaldia 43.120430 / -1.112108

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h. Vente à distance.

Valérie et Jean Beñat vous accueillent afin de vous expliquer leur métier et leur savoir-faire. Venez déguster l'Ardi Gasna élaboré à partir de leur troupeau de brebis Manech tête noire. Ils ont également des vaches (La Blonde d'Aquitaine), qui, comme les brebis, pâturent en estive de juin à fin septembre à 1000 m d'altitude sur le plateau d'Aphanice, à côté du Pic de Béhorléguy. Visite de la ferme sur réservation. Traite du soir, sur rdv jusqu'à fin juin (17h30).

43 FROMAGERIE DES BERGERS DE SAINT-MICHEL

Fromagerie

SARL Garazi - Quartier Elizaïta, 64220 St-Michel
05 59 37 23 13 / contact@fromage-arradoy.fr

Ouvert de 8h à 17h. Fermé le samedi et le dimanche.

www.fromage-arradoy.fr 43.136734 / -1.225790

La Fromagerie des Bergers de Saint-Michel appartient à la deuxième génération d'éleveurs associés et collecte le lait de brebis de 35 éleveurs, tous engagés dans la démarche AOP Ossau-Iraty, travaillant exclusivement avec les races de brebis locales, bien adaptées, par leur rusticité, à la pâture quotidienne et à la transhumance estivale en montagne. Nous fabriquons notamment de l'Ossau-Iraty bio. 100% lait du Pays Basque, 100% lait de brebis de races locales, lait cru, croûte naturelle sauvage. Visite de la fromagerie possible sur rdv.

58 FROMAGERIE ÉCOLOGIQUE D'IRATI

Fromagerie

Route d'Iraty - RD 18, 64220 Mendive
09 71 16 06 18 / irati@agour.com

agour.com Agour @maison_agour

Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h30 à 18h. En période de vacances scolaires : du mardi au dimanche de 10h30 à 18h. Le reste de l'année : du mercredi au dimanche de 10h30 à 18h. Vente en ligne.

43.095020 / -1.109619

Entrez dans notre etxe (maison) et observez nos fromagers en action. Ils vous révéleront tous les secrets de la fabrication du fromage de brebis AOP Ossau-Iraty et de leurs créations ! À la fin de la visite vous dégusterez gratuitement l'Ossau-Iraty. Enfin vous choisirez votre fromage dans une véritable cave d'affinage conçue spécialement pour vous ! Visite libre et audio-guidée via la galerie de visite, de préférence le matin. En juillet/août : Midi à Irati. Venez déjeuner au cœur d'un panorama exceptionnel tous les midis. Nous vous proposons un repas basque traditionnel avec les produits de la maison : saucisson, jambon de Bayonne - piperade, fromage de brebis AOP Ossau-Iraty et glace au lait de brebis.

60 FERME BEIRA

Prod. fermier

Plateau d'Iraty - Iraty Sorho,
64220 Mendive
06 20 91 97 12 / fermebeira@gmail.com

Ouvert de mai à octobre, de 8h à 19h.
Sur rendez-vous pour les groupes. Vente à distance.

43.0367361 / -1.0747408

Denise est bergère et passe l'été à Iraty. Elle est toujours très heureuse d'échanger sur son métier et d'expliquer la fabrication du fromage, de faire visiter sa cabane (sur réservation pour les groupes). Elle vous offrira une dégustation et vend ses fromages fermiers d'estive AOP Ossau-Iraty en direct.

59 ETXOLA

Chalet d'Iraty-Cize, 64220 Lecumberry
09 88 19 12 37 / etxola.cize@orange.fr

chalets-iraty.com

Ouvert du 1er juin au 30 octobre de 8h à 18h. Fermé en début de semaine en juin, début juillet, septembre et octobre.

43.048576 / -1.073248

À 25 mn de Saint-Jean-Pied-de-Port, le plateau d'Iraty offre un panorama magnifique sur les Pyrénées et une immense forêt de hêtres. Dans ce haut lieu de randonnées, des bergers, des producteurs de fromage, des apiculteurs... ont voulu partager leur passion pour ce pays. Ils ont créé un lieu d'exposition permanente sur la montagne, la vie des bergers de Cize et le fromage de brebis AOP Ossau-Iraty. C'est un espace de découverte du pastoralisme avec reconstitution d'un vrai kaiolar, des vidéos, un saloir d'affinage...

En juillet/août, tous les lundis de 9h30 à 11h : échanges avec un berger sur le plateau d'Iraty (gratuit). De mi-juillet à fin août tous les jeudis de 10h30 à 12h : découverte du fromage d'estive (15 €/pers., gratuit pour les moins de 15 ans). En juillet/août tous les mercredis de 14h à 16h : balade nature (gratuit). Mercredi 19 août à 21h : balade nature (gratuit). Inscription nécessaire - Limité à 15 personnes. Retrouvez toutes les animations et plus d'informations sur le site.

64 DOMINIQUE & GUY-MICHEL IDIART

Prod. fermiers

Ferme Iruleia, 670 Irulegiko bidea,
64220 Bustince-Iriberry
05 59 37 13 42 / 06 74 00 40 69 / iruleia@orange.fr

www.ferme-iruleia.fr

Ouvert de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Accessible aux camping-cars et bus.

43.182343 / -1.194763

Iruleia est une solide ferme bas-navarraise nichée à flanc de côteau. Dominique et Guy-Michel vous invitent à venir partager l'amour de leur métier, et les fruits de leur travail : leur fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty, leur axoa de veau (Herriko), leur charcuterie et salaisons de porcs basques élevés en plein air (AOP Kintoa). Visites payantes sur réservation pour les groupes toute l'année. Du 1er/07 au 31/08, visite gratuite le jeudi à 17h pour les familles. Sur réservation de janvier à fin juin : atelier de fabrication de fromage à 8h pour 2 adultes (durée : 2h30, 15 €/personne).

42 MAGASIN DE PRODUCTEURS EZTIKA

Point de vente

5 rue Zuharpeta, 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port
05 59 37 28 24 / eztikagarazi@gmail.com

eztika.eus eztika_epicerie @_eztika_

Ouvert le lundi de 9h à 13h, et du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

43.161026 / -1.2388829

44 FERME BENTTA Prod. fermiers

Route d'Arnéguy, 64220 Uhart-Cize
05 59 37 07 43 / sabereterbide@gmail.com

Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.

43.123173 / -1.266624

47 FERME PELLOENEA Prod. fermier

Antton Urrizaga, 64220 Arnéguy
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.

43.088150 / -1.284563

68 FERME LARRANDA

Prod. fermiers

Maison Larranda, 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 lundi et le jeudi et de Saint-Palais le vendredi, et d'Hendaye en juillet/août. Vente à distance.

43.248085 / -1.19342

Didier s'est installé sur la ferme familiale en 2002 avec 250 brebis Manech tête rousse et vendait la totalité de son lait. C'est en 2017, lors de l'installation de son épouse, qu'il décide de fabriquer et d'affiner une partie de son lait en fromage AOP Ossau-Iraty. Ils vous feront découvrir le métier de berger avec une visite de leur ferme. Visite de la ferme, découverte de la fabrication, et possibilité d'assister à la tonte et au ramassage de la laine sur réservation. Possibilité d'assister à la traite vers 6h et 18h de décembre à juin.

48 FERME KRISTOBAL Prod. fermiers

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.

43.078027 / -1.301095

49 ARHETS YOANN Prod. fermier

Jatsaguneko Etxolak, Rue Guesaine, 64220 Uhart Cize
06 07 11 97 36 / yoann.arhets@gmail.com

Arhets Yoann @arhets_yoann

De début juin à fin octobre.

43.062131 / -1.270852

50 JEAN-MICHEL MAÏTIA Prod. fermier

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.

43.104053 / -1.168649

51 FERME PAULENEA
Prod. fermier

Irola David & Christelle, 64220 Esterençuby
05 59 37 26 92 / 06 81 91 73 38
irola.christelle@orange.fr

@ferme.paulenea.etxaldea

Ouvert de 8h à 20h. Vente directe. Présent sur les foires et marchés Idoki, et sur le marché d'Ustaritz d'avril à fin octobre.

43.101608 / -1.168091

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 13h30 à 19h.

43.145951 / -1.167579

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

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.

43.130863 / -1.148774

55 BIXENTE INDART Prod. fermier

Elixaia, 64220 Lecumberry
05 59 37 15 47 / 06 30 45 59 22
bixelixai@gmail.com

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.

43.139561 / -1.139659

56 FERME BASLURRE Prod. fermier

615 Lopisteiko Borda, 64220 Behorleguy
06 20 96 14 54 / mjosaldun@gmail.com

Accueil sur rendez-vous.

43.134489 / -1.122945

61 FERME OLLOTENIA Prod. fermier

Ollotenia, 64220 Esterençuby
06 74 02 65 86 / jeromeetchelecu@orange.fr

Ouvert de 10h à 18h.

43.101307 / -1.144396

62 ARGITXU & ESTEBE OURET
Prod. fermiers

GAEC Bi Herri - Cayolar Kontrasaro, 64220 Lecumberry
07 87 40 37 49 / estebe.ouret@nordnet.fr

Ouvert de mi-mai à fin octobre. Fermé samedi et dimanche.

43.014752 / -1.132820

63 FERME ETXEHERRI Prod. fermiers

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.

43.165145 / -1.154276

65 PANTXIKA & KATI LOYATHO
Prod. fermiers

Ferme Ekiola - Au Bourg, 64220 Gamarthe
05 59 37 88 19 / contact@ekiola.com

www.ekiola.com La Ferme Ekiola @la_ferme_ekiola

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. Vente en ligne.

43.201725 / -1.143189

66 FERME GARATEA Prod. fermiers

Eliceits Peio, 64780 Suhescun
05 59 37 60 38 / 06 86 72 70 14
eliceitspeio@hotmail.fr

43.226864 / -1.189417

67 JACQUES LABY Prod. fermier

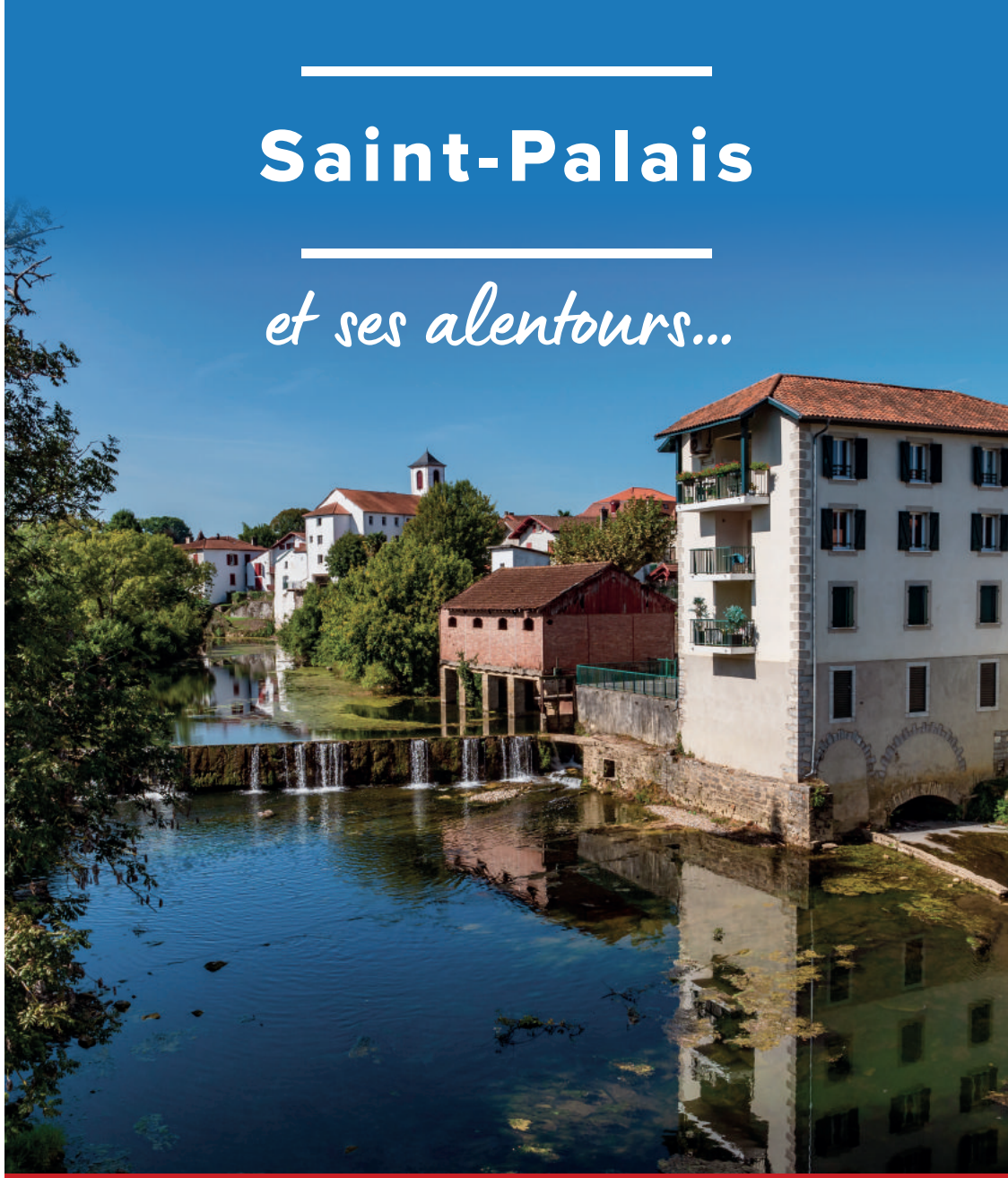
Arbeletxea, 64780 Suhescun
05 59 37 66 91 / 06 85 36 17 65
labyjacques@orange.fr

Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche.

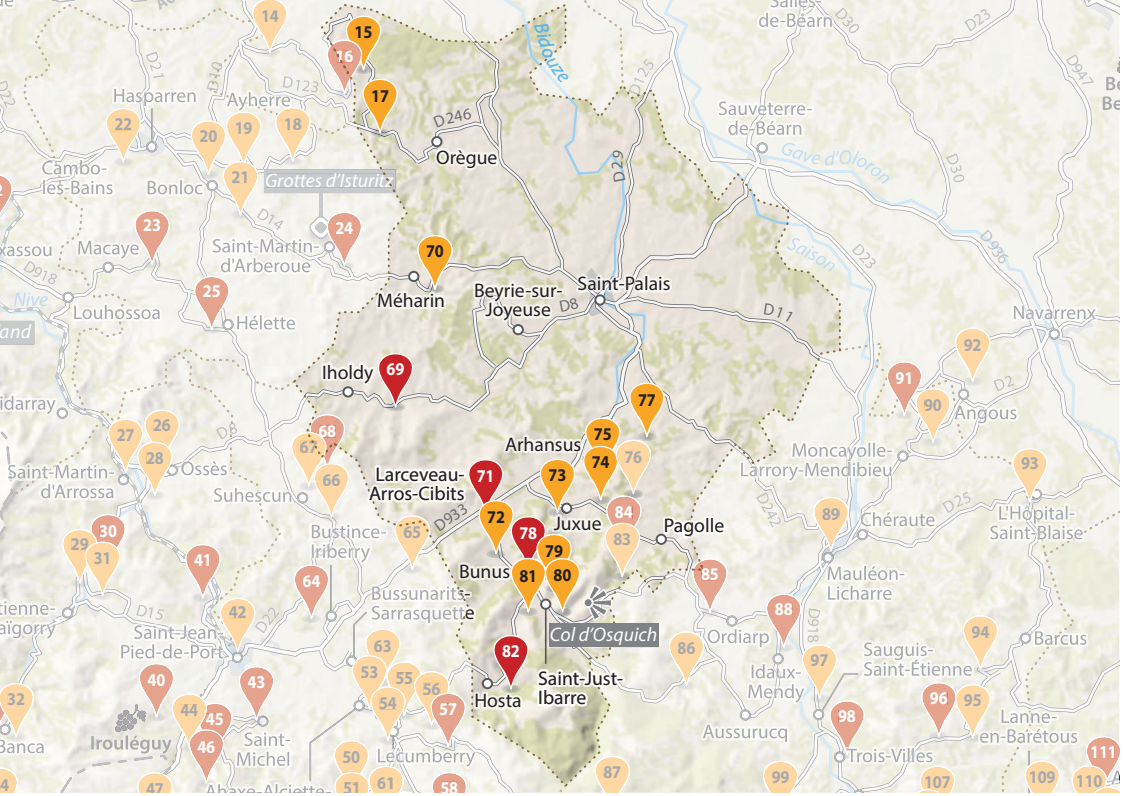
43.239891 / -1.203869

Saint-Palais

et ses alentours...



Au cœur de la Basse-Navarre, le pays de Mixe (Amikuze) dont la capitale est Saint Palais (haut lieu du festival de force basque) a été fortement marqué par le passage des pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Le paysage est caractéristique d'une vallée très peu élevée avec de premiers sommets tout proches. Il est traversé par la Bidouze dont la haute vallée est une terre agricole aux lourdes collines et aux forêts épaisses.



15 FERME BACQUET Prod. fermiers

Quartier Les Barthes, 64120 Orègue
06 10 04 38 43 / fermebacquet@yahoo.fr

www.lafermebacquet-64.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.

43.422498 / -1.184461

17 ISABELLE RECART Prod. fermier

Ferme Teillera, 64120 Orègue
06 73 11 36 45 / isabellerecart@yahoo.fr

Isabelle Recart

43.395421 / -1.172570

70 FERME ITURRIÑO Prod. fermiers

Ithurbidia - RD 14, 64120 Méharin
06 08 18 50 17 / virginie.oyhenart@gmail.com

Iturriño

Ouvert tous les jours de 9h à 18h.

43.328580 / -1.134881

72 FERME ILHARREBORDA Prod. fermiers

Quartier Cibits, 64120 Larceveau
06 15 96 08 04 / ilharreborda@gmail.com

ferme-ilharreborda.com Ferme Ilharreborda etxaldea

Ouvert de mai à décembre, sur rendez-vous uniquement. Vente en ligne.

43.21456 / -1.09017

73 PEIO OILLARBURU Prod. fermier

GAEC Ihardoki - Negeloa, 64120 Juxue
05 59 37 85 82 / 05 59 37 82 79
oillarburupi@yahoo.fr

Ouvert de 9h à 21h.

43.233917 / -1.054944

74 FERME GARAT-BORDA Prod. fermiers

GAEC Ethene, 64120 Juxue
05 59 37 84 86 / 07 87 52 96 00
gaecethene@gmail.com

Ouvert d'avril à décembre, de 9h à 12h et de 14h à 17h.

43.240556 / -1.028460

69 ELORIE ELICETCHE Prod. fermiers

Quartier Hiribehere, 64640 Iholdy
05 59 37 68 12 / 06 40 37 31 93
elo.haurtto@hotmail.com

Haurtto

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche de 10h à 12h. Merci d'appeler avant.

43.276270 / -1.154713

Nous sommes éleveurs de brebis Manech tête rousse. C'est à l'installation de notre fille, Elorie, en 2019, que nous nous sommes lancés dans l'aventure de la transformation d'une partie de notre production de lait en fromage fermier AOP Ossau-Iraty au lait cru.

Visite de la ferme sur rendez-vous. Possibilité d'assister à la traite du 1er/12 au 10/08, à partir de 18h.

71 FROMAGERIE ISTARA - PYRÉNÉFROM

Fromagerie Août 4

64120 Larceveau
05 59 37 96 79 / Magasin.LARCEVEAU@fr.lactalis.com

Fromagerie Istara

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.

43.232143 / -1.097645

La Fromagerie Istara (Pyrénéfrom), créée en 1964, cultive son savoir-faire issu de la tradition pastorale depuis un demi-siècle. Nos exploitations partenaires élèvent leurs brebis de races locales et nous livrent ainsi chaque jour un lait naturellement riche et parfumé. Présence de panneaux explicatifs / zone pédagogique sur la fabrication de l'Ossau-Iraty et d'un film sur la fabrication.

78 FERME AOZTEIA Prod. fermiers

Août 4

Ferme Aozteia, 64120 Bunus
06 72 36 91 91 / seb.aoztei@hotmail.fr

Ouvert de 9h à 20h.

43.206081 / -1.066746

Sur la ferme Aozteia, on est éleveur de brebis Manech tête noire depuis plusieurs générations. Aujourd'hui Sébastien et Christelle sont sur l'exploitation familiale et sont accompagnés de Jean-Marie et Hélène toujours prêts à rendre service malgré une retraite bien méritée. Ils vous feront découvrir leurs deux productions si complémentaires que sont l'AOP Ossau-Iraty et l'AOP Kintoa.

Possibilité de visiter la ferme (seul ou accompagné), d'assister à la traite, la fabrication et la tonte ou de découvrir la vie en estive, le tout sur rendez-vous.

82 FERME ANCHILIA Prod. fermier

572 chemin de Bastida, 64120 Hosta
06 89 31 32 87 / m.calvo735@laposte.net

43.15609 / -1.07720

Installé depuis une quinzaine d'année, Mickaël a été rejoint par Marlène sa compagne en 2020 et depuis ils fabriquent du fromage fermier AOP Ossau-Iraty. Ils transforment dans un chaudron en cuivre le lait de leurs 250 brebis basco-béarnaises et utilisent un levain indigène (qu'ils font eux-mêmes). Ils ont opté pour le séchage en grange pour assurer la qualité du fourrage de leurs 21 hectares.

Visite de la ferme sur rendez-vous. Possibilité d'assister à la traite à 18h. Possibilité d'assister à la fabrication sur demande, pour des petits groupes (3 à 4 personnes max).

75 FERME LARRONDOA Prod. fermiers

64120 Arhansus
05 59 37 83 81 / 06 19 02 84 48
scea.larrondoa@gmail.com

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche.

43.252857 / -1.029185

77 FERME EZTIMBORDA Prod. fermier

Route de Pagolle, 64120 Larribar Sorhapuru
06 17 55 32 43 / 06 12 98 09 03
eztimborda@gmail.com

Ouvert de 10h à 19h.

43.269065 / -1.003939

79 JEAN-PASCAL & SYLVIE LOPÉPÉ
Prod. fermiers

Beatenea, 64120 St-Just-Ibarre
06 45 88 60 03 / 06 89 09 66 63
jpascal.lopepe@gmail.com

Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Quintaou à Anglet tous les dimanches et sur celui de Biarritz St-Charles, un vendredi sur deux. Vente à distance.

43.193932 / -1.055797

80 FERME LARRALDEA Prod. fermiers

Intza, Oihana et Elorri Reca - Larraldea,
64120 St-Just-Ibarre
05 59 37 81 65 / oihana-reca@hotmail.fr

Ferme Larraldea

Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h du lundi au samedi et de 10h à 13h le dimanche.

43.194588 / -1.053877

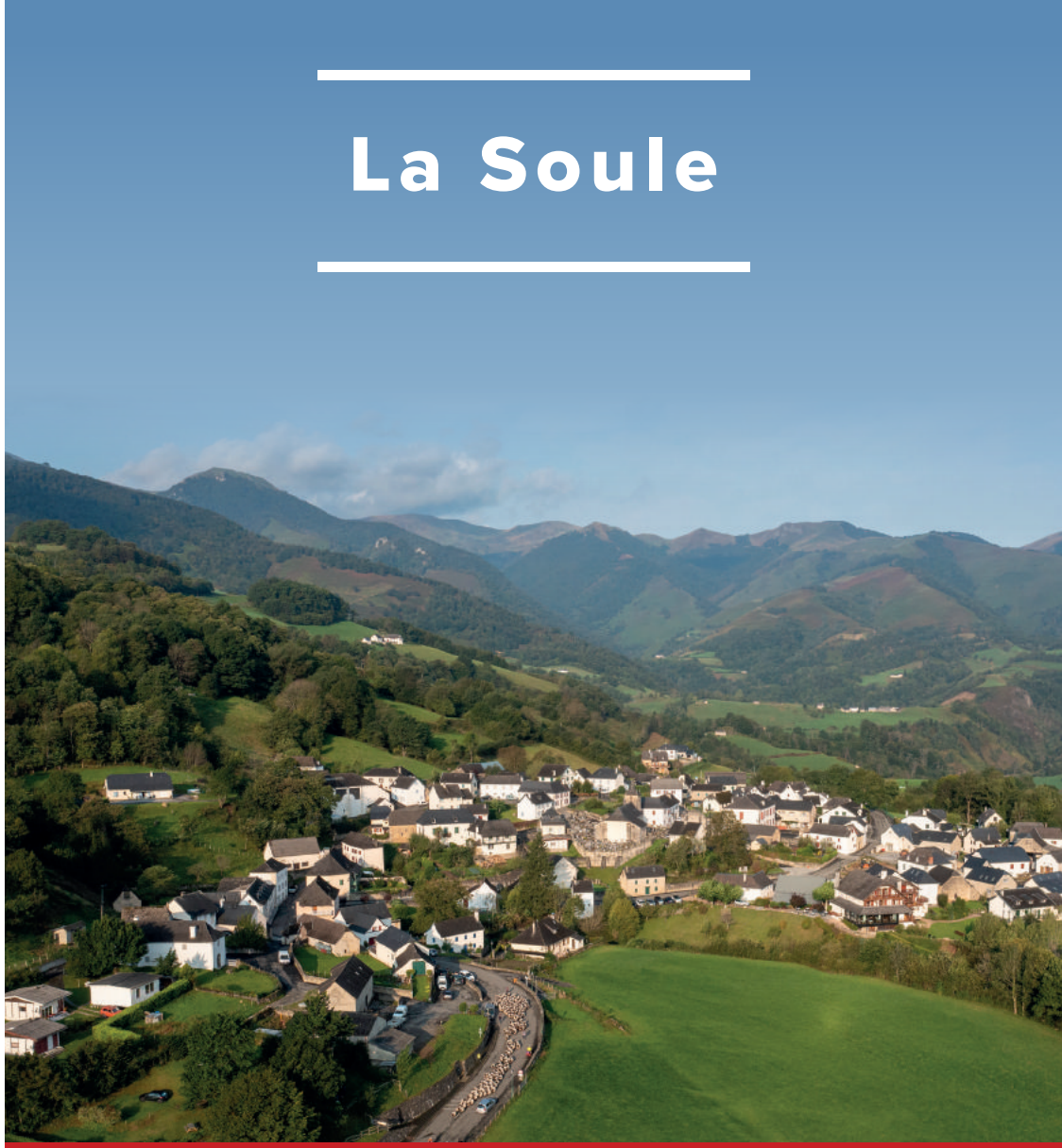
81 FERME EKIBEGIA Prod. fermiers

Apetxia, 64120 St-Just-Ibarre
06 78 76 03 65 / 06 87 67 86 80
ekibegia@gmail.com

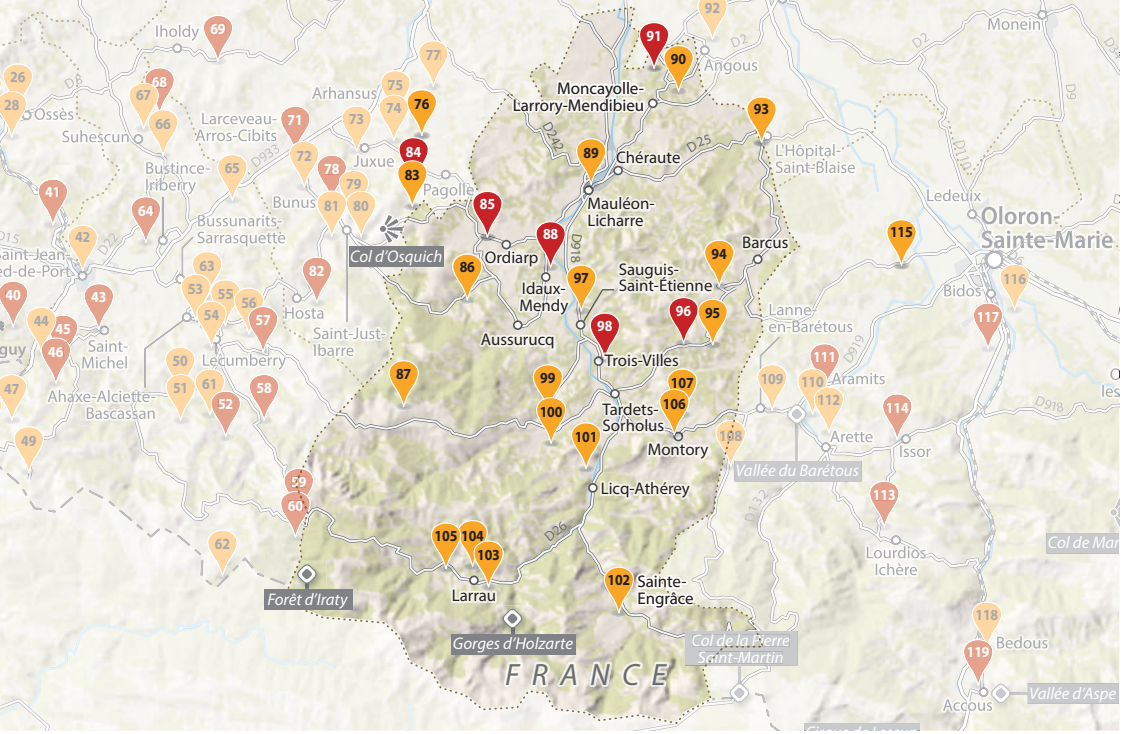
Ouvert de 8h à 18h. Fermé le dimanche.
Présent sur les foires Idoki.

43.190100 / -1.069241

La Soule



Plus petit des sept territoires historiques du Pays Basque, la Soule (Xiberoa) se divise elle-même en deux. La Basse-Soule, est le pays de Mauléon Licharre, capitale de l'espadrille et haut lieu de fêtes qui ont inspiré une chanson célèbre. La Haute-Soule est certainement la zone la plus nature du Pays Basque, avec des gorges et des sommets élevés, comme le Pic d'Orhy (point culminant du Pays Basque à 2017 m). Elle abrite la forêt d'Iraty (plus grande hêtraie d'Europe, entre 1300 et 1500 m) et d'innombrables pâtures d'estive donnant lieu chaque année à des transhumances montantes et descendantes très suivies du grand public.



88 JEAN-MICHEL ARMAGNAGUE
Prod. fermier

Ferme Atxinea, 64130 Idaux-Mendy
06 83 17 43 37 / armagnague.jean-michel@orange.fr

Ouvert de 9h à 20h.

43.180132 / -0.916115

Jean-Michel fabrique du fromage fermier AOP Ossau-Iraty de décembre à fin août. Il utilise un système d'alimentation à l'herbe et transhume, chaque année, en vallée d'Aspe.

Il vous propose la visite de la fabrication fromagère au cours de laquelle vous découvrirez sa façon de fonctionner. 3 à 4 fois par semaine (lundi, mercredi, vendredi, samedi). Sur rendez-vous.

96 FERME AGIA Prod. fermiers

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.

43.144869 / -0.821217

Entre Barétous et montagne basque, la vue embrasse toute la chaîne des Pyrénées jusqu'au Pic du Midi de Bigorre. C'est une des raisons pour lesquelles les visites sont fréquentes ici : tourisme, écoles, groupes professionnels... La maison Agia s'est depuis longtemps ouverte à l'accueil et est réputée pour la qualité des produits proposés par Johañe et ses parents.

Visite de la ferme sur rendez-vous.

84 FERME OYHANBURIA Prod. fermier

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.

43.213146 / -1.013829

Jean-Luc s'est installé sur l'exploitation familiale en 1991. En 2015, il décide de transformer le lait de ses Manech tête rousse en fromage. Il apporte une attention particulière à l'alimentation de son troupeau en le faisant pâturer chaque fois que le temps le permet et en apportant aussi des compléments alimentaires (luzerne, lin, maïs...).

Possibilité d'assister à la fabrication sur rendez-vous.

85 COOPÉRATIVE AZKORRIA Fromagerie

Route du col d'Osquich, 64130 Musculdy
05 59 28 17 16 / contact@azkorria.com

www.azkorria.com

Ouvert toute l'année du lundi au samedi, de 10h à 12h30.

43.1938896 / -0.9611099

La fromagerie Azkorria est née de la réflexion menée par 17 paysans souletins sur le devenir de la production laitière ovine en Pays Basque. Pour assurer le maintien de notre métier de paysan, il nous est apparu nécessaire de créer notre propre outil de transformation, géré en commun par les paysans eux-mêmes, sous forme de coopérative fromagère artisanale.

Accès commenté au couloir de visite pour des groupes d'au moins 10 personnes, sur rendez-vous.

91 FERME HOBIAGUE Prod. fermiers

Maison Hobiaga, 64130 Arrast-Larrebieu
05 59 28 03 88 / 06 08 40 34 47
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. Vente à distance.

43.283917 / -0.851024

Pierre et Leila vous attendent à côté de Mauléon pour vous faire découvrir la fabrication traditionnelle au chaudron du fromage fermier AOP Ossau-Iraty produit à partir du lait de brebis de Manech tête rousse (race locale du Pays Basque) en agriculture biologique.

Ils vous proposeront de participer à la fabrication de votre fromage qu'ils affineront avant de vous l'expédier.

98 GOHETXEA, MAGASIN DE PRODUCTEURS FERMIERS Point de vente

Bourg, 64470 Trois-Villes
07 50 57 85 72 / 06 79 50 95 40 / gohetxtaldea@gmail.com

alp.re/gohetxea Gohetxea - magasin de producteurs fermiers

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.

43.134995 / -0.875295

4 producteurs fermiers de l'AOP Ossau-Iraty se sont regroupés avec quatre autres producteurs à la ferme Gohetxea pour faire connaitre et vendre en direct leur production. Tous les produits sont présentés de manière originale sous la forme d'un stand reprenant la configuration d'une vraie ferme. Une rencontre sincère pour une pause gourmande où la convivialité et l'accueil sont au rendez-vous.

Moment convivial à partager le 30/07 à partir de 18h.

76 FERME HEGULUSTOYA Prod. fermier

1270 maison Hegulustoya, 64120 Pagolle
06 99 58 05 83 / 06 78 66 51 20
magali.eyheramendy@laposte.net

ferme-hegulustoya.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h. Le samedi de 10h à 12h. Vente en ligne.

43.2438656 / -1.0102594

83 FERME ELICHALTIA - LAURENT CASENAVE Prod. fermier

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 de Peyrehorade le mercredi matin sous la halle.

43.207525 / -1.014336

86 FERME JARAGOYHEN Prod. fermier

Quartier Garaïbie, 64130 Aussurucq
06 11 07 21 06 / 05 59 28 30 82
micheljara@hotmail.fr

8h/20h tous les jours. Vente à distance.

43.161530 / -0.972871

87 CAYOLAR NABOLEGI Prod. fermiers

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.

43.105715 / -1.013277

89 FROMAGERIE DES CHAUMES

Fromagerie

29 Boulevard Gambetta, 64130 Mauléon
05 59 28 07 98 / marguerite.eppherre@chaumes.fr

Ouvert de 9h à 12h30. Fermé le week-end et jours fériés.

43.223274 / -0.890836

90 BENOIT ALBISETTI Prod. fermier

Bizkeia, 64130 Moncayolle
06 33 26 44 69 / albisettibenoit@gmail.com

Ouvert tous les jours le matin. Appeler avant.

43.272828 / -0.833182

93 FERME BAGUEGUI Prod. fermier

Maison Baguegui, 64130 Hôpital Saint-Blaise
06 87 88 87 52
lasserre.lahiri@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi. Appeler une fois arrivé sur site ou appeler avant de venir. Vente à distance.

43.248755 / -0.773704

94 FERME PARADIS Prod. fermiers

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. Vente à distance.

43.174847 / -0.798353

95 FERME GAZTELÜ GAT Prod. fermiers

600 route de la Madeleine, Maison Garat,
64130 Barcus
06 71 35 26 48 / gaztelugat@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Vente à distance.

43.144695 / -0.800939

97 COOPÉRATIVE ETXE-GAZNA Cave d'affinage

64470 Sauguis-St-Etienne
05 59 28 59 23
coop-etxe-gasna@orange.fr

Ouvert le lundi et le jeudi
de 14h à 15h30.

43.158779 / -0.893293

99 FERME SOBIETA Prod. fermiers

RD 149, 64470 Alçabehety-Alçay
05 59 28 52 26 / sylbengo@hotmail.fr

www.campingalaferme-sobieta.fr

Ouvert le matin de 10h à 12h30.

43.107271 / -0.913068

100 MONIQUE, HENRI & PEIO SAÜT Prod. fermiers

Elizabea, 64470 Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut
05 59 28 73 24 / monique.saut22@gmail.com

Ouvert de 9h à 19h.
Fermé le dimanche.

43.090721 / -0.909703

101 FERME BARNETXIA Prod. fermiers

Maider & Peio Quihillalt, Beñuet Larçabal,
64560 Licq Athérey
06 37 96 62 52 / 06 72 58 56 14
ferme.barnetxia@gmail.com

Ouvert de 10h à 19h. Présents à la foire de Tardets. Vente à distance.

43.080456 / -0.875569

102 FERME KURUTCHELHAR Prod. fermier

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.

43.006210 / -0.856960

103 FERME ETXALUZEA Prod. fermiers

64560 Larrau
06 70 05 10 26 / 06 76 15 93 40
christelleuthurburu@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Fermé après 19h.

43.017981 / -0.953794

104 FERME HEGOA Prod. fermiers

GAEC Hegoa - Maison Quihilly, 64560 Larrau
05 59 28 93 53 / 06 31 98 46 83
a.uthurralt@orange.fr

Amandine Uthurralt

D'avril à fin septembre, ouvert de 9h à 18h avec possibilité d'ouverture après heures de fermeture si absence courant de la journée pour les travaux de la ferme et le dimanche de 9h à 11h. Vente à distance.

43.019527 / -0.955018

105 NICOLAS BENGOCHEA Prod. fermiers

Earl Biak Inbido - Elixabe - Quartier Carçaya,
64560 Larrau
06 79 97 42 65
gaecbiak@live.fr

Ouvert de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.

43.024345 / -0.977359

106 FERME BORDAZARRE Prod. fermiers

Route de Tardets, 64470 Montory
05 59 28 56 35 / 06 45 56 26 39
francoislahonta@orange.fr

Ouvert tous les jours.

43.098049 / -0.824549

107 FERME CAPDEVIELLE Prod. fermiers

Maison Carrère, 64470 Montory
05 59 28 69 66 / 06 02 50 52 55
contact@fermecapdevielle.fr
aude-capdevielle@orange.fr

fermecapdevielle.fr

Ferme Capdevielle @fermecapdevielle

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 12h. Vente en ligne.

43.1033784 / -0.823321

115 FROMAGERIE BALAKA Cave d'affinage

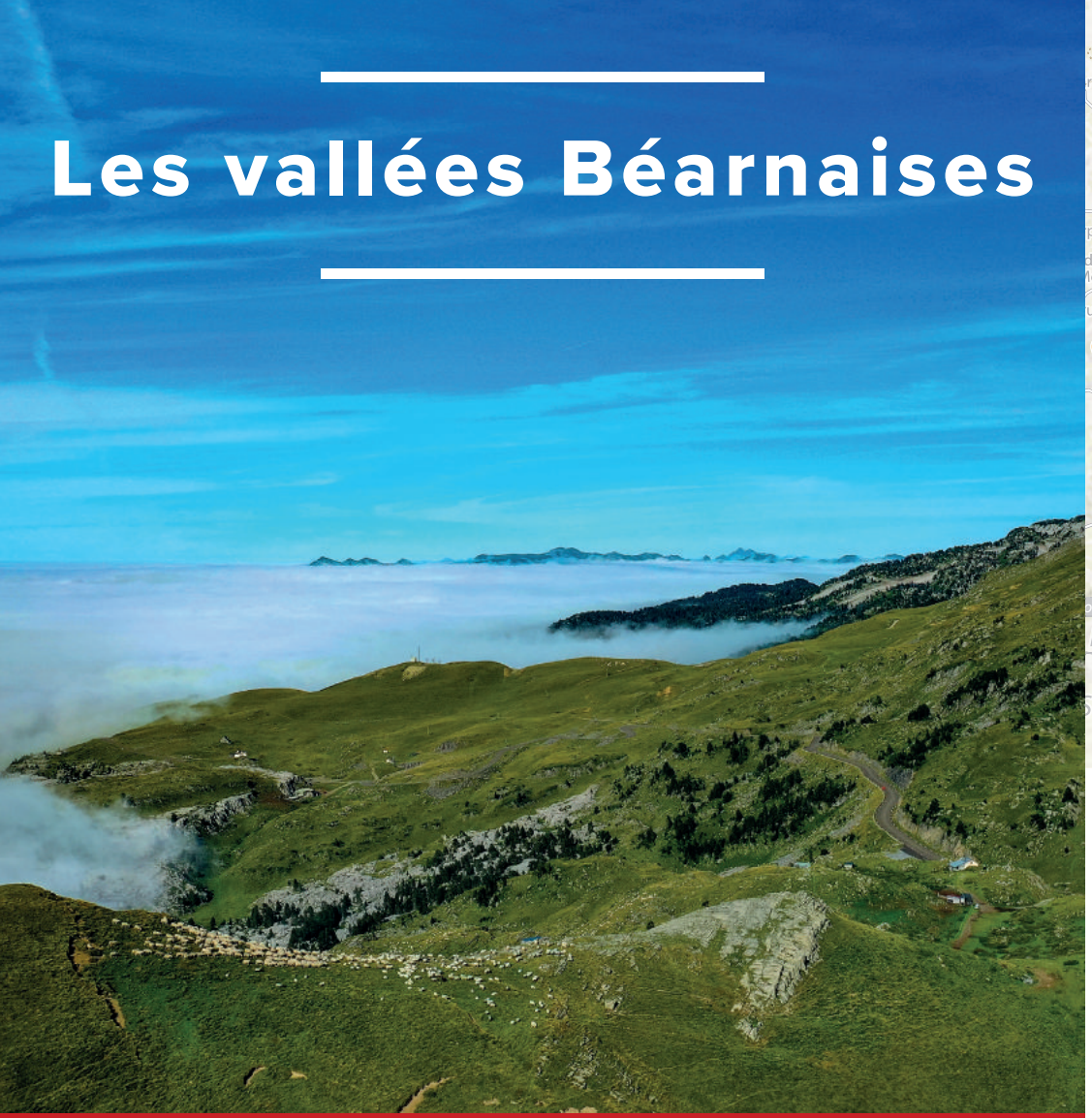
365 route d'Oloron, 64400 Esquiule
06 73 73 48 50 / sarlohiko@gmail.com

www.fromages-fermiers.com

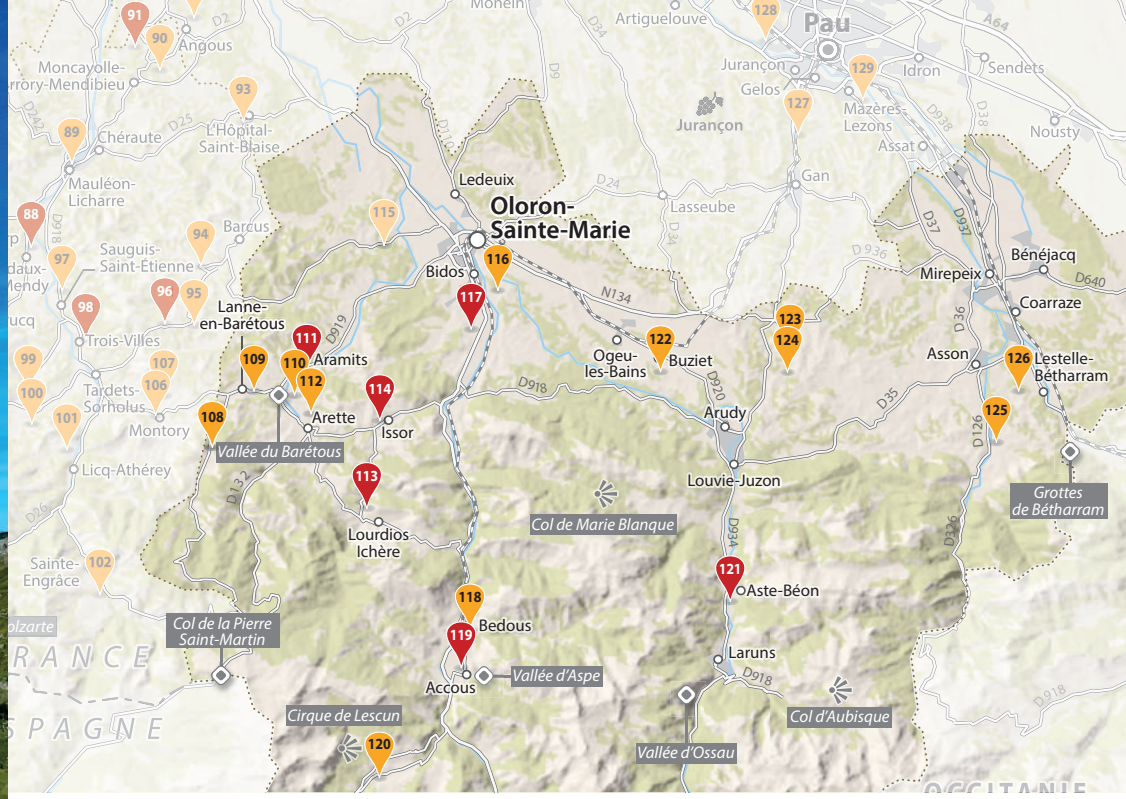
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h. Vente en ligne.

43.189688 / -0.672441

Les vallées Béarnaises



Avec pour point d'ancrage Oloron, l'une des plus vieilles villes du Béarn où se rencontrent les gaves d'Ossau et d'Aspe pour former ensuite le gave d'Oloron, elles sont au nombre de trois. D'Ouest en Est la vallée de Barétous, la vallée d'Aspe et la vallée d'Ossau ont toutes une identité pastorale très forte. En lisière de la Soule, la vallée du Barétous, patrie des Trois Mousquetaires, sillonne jusqu'au pied du Pic d'Arlas (2 044 m). La vallée d'Aspe, toute en cirques, aiguilles et gorges, culmine avec le pic d'Anie (2 504 m). Enfin, la vallée d'Ossau est dominée par le sommet emblématique du Béarn, le pic du midi d'Ossau (2 884 m) dont la forme particulière en dent de requin a inspiré la légende de son surnom affectueux donné par les locaux : Jean-Pierre !



111 FROMAGERIE DU PAYS D'ARAMITS

Fromagerie

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.

43.124790 / -0.721728

Avec son toit en ardoises du pays et ses vieilles poutres, le point de dégustation-vente évoque les cabanes de bergers en estive. Bien que récente, cette petite fromagerie artisanale n'en est pas moins attachée aux traditions des bergers du Barétous. D'ailleurs, comme dans l'ancien temps, ses fromages sont frottés avec du sel et de l'eau, pour former une croûte entièrement naturelle. Visite de la fromagerie pour des groupes (> 10 pers.) sur rendez-vous.

113 JULIEN LASSALLE Prod. fermier

Route d'Issor, 64570 Lourdios
06 07 38 46 17 / julassalle@orange.fr

www.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.

43.056326 / -0.675900

Accordez-vous une pause « fromage » chez Julien et Anne-Marie. Julien a repris l'exploitation après son père au début des années 80. Dans la famille, cela fonctionne comme cela depuis 1600 ! Avec toujours cette même volonté farouche de fabriquer le meilleur des fromages sur la ferme ou en estive. Transmettre le savoir-faire et la mémoire fait partie des valeurs familiales... Cabanes ouvertes avec l'AET3VB les 27/07 et 10/08. Estive en fête le 17/08.

114 CÉDRIC PUCHEU Prod. fermier

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.

43.101020 / -0.669730

L'exploitation « Récébire » située à Issor, est une petite exploitation de montagne. Avec ses 280 brebis basco-béarnaises, Cédric fabrique le fromage traditionnel de nos montagnes. Vous pouvez venir le déguster sur place ou en estive dans le cayolar à la Pierre-Saint-Martin. Un fromage de qualité, de goût avec des saveurs évolutives tout au long de l'année, suivant le pâturage des brebis. Cabanes ouvertes avec l'AET3VB les 27/07 et 10/08.

117 FERME DU PAYSSAS Prod. fermiers

Maison Gouadain, 64660 Asasp-Arros
06 78 52 12 78 / 06 32 76 38 06 / o.maurin64@gmail.com

lafermedupayssas.fr

Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 (Appeler avant de préférence).

43.149375 / -0.609612

Depuis sa création en 2005 notre ferme a mis l'accent sur la qualité. La qualité ce n'est pas seulement le goût des produits qui y sont confectionnés, c'est aussi l'impact de leur production sur l'environnement. Les valeurs de l'agriculture paysanne, la biodiversité domestique, la confection de produits traditionnels et locaux, la pratique de la transhumance ont tout leur sens dans notre ferme...
En juillet et août, le mardi, visite de la ferme à 16h30 et repas à base des produits de producteurs locaux à partir de 19h, avec animation musicale. Sur réservation.

119 LES FERMIERS BASCO-BÉARNAIS D'ACCOUS

Cave d'affinage

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.

42.977554 / -0.606383

Intégrés à l'écomusée de la vallée d'Aspe, les Fermiers Basco-Béarnais proposent plus qu'une simple dégustation. À travers la vitre on peut voir le saloir et ainsi bien comprendre les techniques d'affinage. Une vidéo vous raconte toute la tradition des bergers, de l'élevage et l'histoire des vallées béarnaises.

121 BERGERIE LOUSTAU Prod. fermier

64260 Aste Béon / 06 75 30 11 37 / loustau.remi@orange.fr

Bergerie Loustau

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Pensez à nous appeler avant. Vente à distance.

43.017593 / -0.418448

Nous vous accueillons sur notre ferme à Aste-Béon en Vallée d'Ossau et vous proposons de la tomme de brebis AOP Ossau-Iraty, des petits fromages à pâte molle, du greuil et du fromage d'estive selon les périodes. Visite de la bergerie possible selon nos disponibilités. Nous contacter.

108 FERME MAYSONNAVE Prod. fermier

Quartier Barlanès, 64570 Lanne-en-Baretous
05 59 34 64 56 / beatrice.narbeburu@nordnet.fr

Ouvert de 9h à 20h.

43.083583 / -0.783327

109 LES BERGERS DU HAUT BÉARN

Cave d'affinage

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 8h à 17h. Vente en ligne.

43.112892 / -0.757509

110 FERME LAHER Prod. fermiers

Route d'Arette, 64570 Aramits
05 59 34 10 78 / 06 74 35 32 54
jean-francis.laher@sfr.fr

43.111834 / -0.729392

112 FERME TILLOUS-BERGEZ Prod. fermiers

Quartier Bugala, 64570 Arette
05 59 88 92 73 / mireille.bergez@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours, de 10h à 12 h et 14 h à 18h

43.102906 / -0.717421

116 LYCÉE DES MÉTIERS DE LA MONTAGNE

Prod. fermiers

1051 Route du Gave d'Aspe - BP144,
64404 Oloron-Ste-Marie
05 59 39 05 14 / 05 59 36 03 30
expl.oloron@educagri.fr

43.169595 / -0.592392

118 FERME MIRAMON Prod. fermiers

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. Vente à distance.

42.998116 / -0.601007

120 FERME SOUPERBAT Prod. fermier

Route d'Ansabère, 64490 Lescun
06 38 35 88 48 / 06 71 80 63 72
pierre.souperbat@orange.fr

Ouvert toute l'année de 8h à 10h et de 18h à 20h.

42.9204070 / -0.6585728

122 GILLES & ODILE CHABANIER

Prod. fermiers

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.

43.132218 / -0.477565

123 FERME GUÉDOT Prod. fermiers

6 chemin derrière le pic, 64260 Rebenacq
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.

43.145974 / -0.388706

124 LA FERME DU VALLON-PAROIX

Prod. fermiers

Les Bains de Secours, 64260 Sevignacq-Meyracq
07 76 38 56 27
fermeduvallon@gmail.com

Ouvert tous les jours. De juillet à novembre, présence sur la ferme aléatoire (foins, estives) : appeler avant de préférence.

43.133938 / -0.392571

125 FROMAGERIE MATOCQ

Cave d'affinage

Route du col du Soulor,
3 chemin Grabot, 64800 Asson
05 59 71 40 03
contact@matocq.fr / frederic.nerriere@matocq.fr

www.matocq.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Fermé les week-end et jours fériés.

43.103737 / -0.243641

126 YANNICK DOUSSINE Prod. fermier

530 Chemin d'Arroutis, 64800 Lestelle-Betharram
05 59 71 92 17 / 06 84 09 21 93
yannick.doussine@sfr.fr

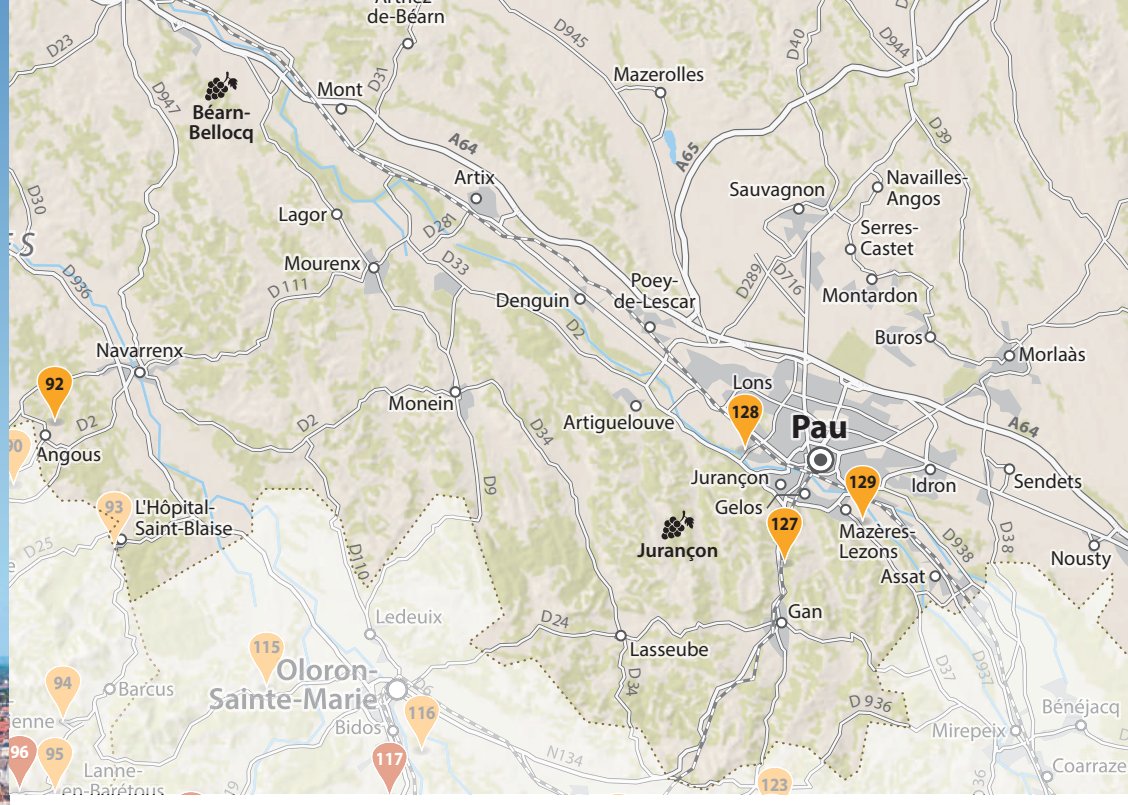
Ouvert de 16h à 19h. Présent sur le marché de Nay le mardi et samedi matin.

43.130176 / -0.228080

Autour de Pau

Le Béarn des Gaves

Cette région de plaine se compose de Pau, capitale des souverains de Navarre et cité du bon roi Henri IV et du Béarn des Gaves. Les gaves sont ces torrents descendus des Pyrénées qui deviennent des rivières en plaine (on dit des nives au Pays Basque). Toute cette zone est émaillée de châteaux, de maisons fortifiées et de fortifications diverses qui en racontent l'histoire. Le bourg de Navarrenx (membre des Plus Beaux Villages de France) en est un bon exemple.



92 MICHEL & BEÑAT ERBIN

Prod. fermiers

GAEC Serbielle, 64190 Angous
06 70 75 01 62 / 06 76 02 52 92
benat.erbin@orange.fr / serbielle.angous@free.fr

www.ferme-serbielle.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 pendant l'été) et sur les marchés de Sauveterre-de-Béarn le samedi.

43.300034 / -0.811282

127 FROMAGERIE DES CHAUMES

Point de vente

155 avenue Rauski, 64110 Jurançon
05 59 82 57 66
cremerie.jurancon@chaumes.fr

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.

43.254868 / -0.389446

128 LES FROMAGERIES OCCITANES

Point de vente

Caves Fromagères des Hauts Terroirs, Zone Induspal, 11 avenue Marcel Dassault, 64140 Lons
05 59 62 90 16 / cathy.guionneau@lfo-occitanes.com
maria.desousa@lfo-occitanes.com

lesfromageurs.com Boutique LFO de Lons

Ouvert : mardi à jeudi 9h30 à 18h, vendredi de 9h30 à 18h30, samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h.

43.301678 / -0.414841

129 LES SALOIRS DE LOUIS

Cave d'affinage

3 rue des artisans, 64110 Mazères-Lezons
05 59 88 93 92 / contact@lessaloirsdelouis.fr

lessaloirsdelouis.fr

Les Saloirs de Louis

@les_saloirs_de_louis

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 18h30, le samedi de 10h à 12h30.

43.2738122 / -0.3457867

Bruschetta

à l'Ossau-Iraty

2 PERSONNES **10 MN**

2 grands pains à bruschetta
100 g d'Ossau-Iraty AOP
12 tomates cerises
2 noix de beurre
12 tranches de porc Kintoa AOP
Basilic

Commencer par couper les pains à bruschetta en deux.

Faire chauffer du beurre dans une poêle et déposer les pains dedans.

Râper finement par-dessus une grande quantité d'Ossau-Iraty. Puis déposer des tomates cerises coupées en deux.

Ajouter des tranches de Kintoa. Et râper de nouveau de l'Ossau-Iraty par-dessus.

Laisser dorer le pain, et fondre le fromage par-dessus.

Avant de servir ajouter des feuilles de basilic.

Déguster immédiatement.

Salade ensoleillée

à l'Ossau-Iraty

4 PERSONNES **20 MN**

200 g d'Ossau-Iraty AOP
250 g de tomates cerises
100 g de fraises
1 poivron rouge
½ oignon rouge
1 c. à café de piment d'Espelette
3 brins d'origan marjolaine
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de fleur de sel

Préchauffer le four à 250°C. Laver et déposer le poivron entier sur un papier aluminium et le faire rôtir 20 minutes au four en le retournant à mi-cuisson pour qu'il grille de tous côtés. L'enfermer dans le papier aluminium et le laisser refroidir.

Couper l'Ossau Iraty en cubes de 1 cm environ. Le verser dans un bol avec le piment d'Espelette et remuer pour qu'il s'enrobe de piment. Réserver.

Laver les tomates, les fraises et éplucher l'oignon rouge. Équeuter les fraises et les couper en 2.

Couper en 2 les tomates cerises. Émincer l'oignon en fines rondelles.

Éplucher le poivron une fois froid : ôter la peau, les pépins et le pédoncule. Le couper en lanières. Mélanger les tomates, le poivron, les oignons, les fraises et l'Ossau Iraty. Assaisonner de fleur de sel et d'un filet d'huile d'olive. Parsemer de feuilles d'origan marjolaine.

ANIMATIONS THÉMATIQUES DÈS LE MOIS D'AVRIL

Retrouvez le détail de ces animations en vous référant à la fiche de l'étape.

➜ Visite de la **ferme** 4 5 7 12 16 23 24 30 33 37 39 40 45 46 52 57 60 64 68 69 78 82 96 112 117 121

➜ Assister à la **traite** 16 24 30 41 57 64 68 69 78 82

➜ Assister à la **fabrication** 16 58 64 68 78 82 84 88 91

➜ Assister à la **tonte** 24 68 78

➜ Voir le **travail du chien** 5 16

➜ Visiter un **éco-musée** 9 25 59 119

➜ Visiter une **fromagerie** 43 85 111

➜ Découvrir la **vie en estive** 59 60 78 113 114

L'inscription est parfois nécessaire et certaines animations sont payantes. Contactez les étapes directement et n'hésitez pas à laisser un message sur leurs répondeurs.

JOURNÉE FESTIVE LE 4 AOÛT 2023

Étapes participantes :

4 7 9 19 23 24 25 30 40 41 58 59 60 64 68 71 74 78 84 92 109 111 114 117 118 125 128

➜ Programme complet à retrouver sur ossau-iraty.fr

Les animations seront différentes d'une étape à une autre. Quelques exemples : apéritif dinatoire, visite guidée suivie d'un déjeuner, animations musicales...

PRENEZ LE TEMPS DE SAVOURER

L'AOP Ossau-Iraty se prête à toutes vos envies :

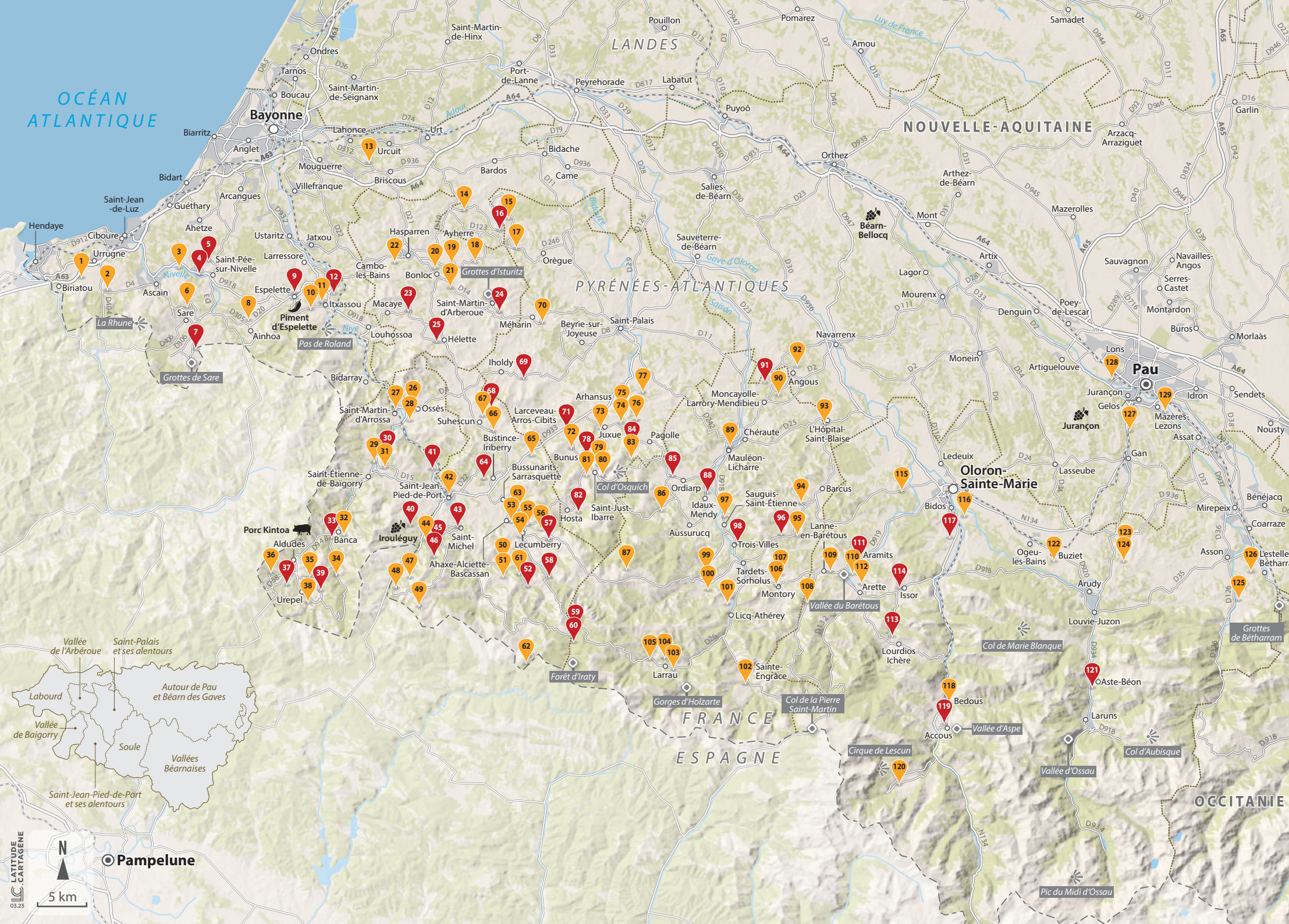
➜ Découpé en cubes, bâtonnets, tranches ou lamelles ;

➜ Parfaitement adapté à toutes les pauses gourmandes de la journée ;

➜ Cru ou cuisiné, dans des **recettes à retrouver sur ossau-iraty.fr** !

C'est un fromage au **lait entier de brebis** à **pâte pressée non cuite**. Il 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.

Pensez à le sortir du réfrigérateur, 1/4 d'heure avant de le déguster.


OCÉAN ATLANTIQUE
LANDES
NOUVELLE-AQUITAINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
OCCITANIE
FRANCE
ESPAGNE
Bayonne
Biarritz
Anglet
Boucau
Tarnos
Ondres
Saint-Martin-de-Hinx
Pouillon
Pomarez
Samadet
Amou
Luy de France
Port-de-Lanne
Peyrehorade
Labatut
Puyoô
Garlin
Arzacq-Arraziguet
Orthez
Salies-de-Béarn
Arthez-de-Béarn
Mazerolles
Mont
Béarn-Bellocq
Sauveterre-de-Béarn
Gave d'Oloron
Lagor
Artix
Sauvagnon
Navailles-Angos
Serres-Castet
Montardon
Mourenx
Denguin
Poey-de-Lescar
Buros
Morlaàs
Lons
Pau
Jurançon
Gelos
Idron
Sendets
Mazères-Lezons
Assat
Nousty
Gan
Lasseube
Monein
Artiguelouve
Navarrenx
Oloron-Sainte-Marie
Ledeux
Bidos
Mirepeix
Bénéjacq
Coarraze
Asson
Arudy
Louvie-Juzon
Ogeu-les-Bains
Buziet
L'Hôpital-Saint-Blaise
Moncayolle-Larrory-Mendibieu
Chéraute
Mauléon-Licharre
Sauguis-Saint-Étienne
Barcus
Ordiarp
Idaux-Mendy
Aussurucq
Lanne-en-Barétous
Trois-Villes
Tardets-Sorholus
Montory
Aramits
Arette
Issor
Licq-Athérey
Lourdios-Ichère
Sainte-Engrâce
Larrau
Bedous
Accous
Laruns
Aste-Béon
Arhansus
Juxue
Pagolle
Bunus
Col d'Osquich
Saint-Just-Ibarre
Hosta
Lecumberry
Saint-Michel
Ahaxe-Alciette-Bascassan
Aldudes
Banca
Urepel
Iroulèguy
Porc Kintoa
Saint-Étienne-de-Baïgorry
Saint-Jean-Pied-de-Port
Bussunarits-Sarrasquette
Suhescun
Ossès
Saint-Martin-d'Arrossa
Bustince-Iriberry
Larceveau-Arros-Cibits
Iholdy
Bidarray
Méharin
Beyrie-sur-Joyeuse
Saint-Palais
Hélette
Saint-Martin-d'Arberoue
Grottes d'Isturitz
Orègue
Bardos
Came
Bidache
Urt
Urcuit
Briscous
Mouguerre
Villefranque
Arcangues
Bidart
Guéthary
Saint-Jean-de-Luz
Hendaye
Ciboure
Urrugne
Ahetze
Biriatou
Ascain
Saint-Pée-sur-Nivelle
Larressore
Ustaritz
Jatxou
Cambo-les-Bains
Hasparren
Ayherre
Bonloc
Itxassou
Espelette
Piment d'Espelette
Sare
Ainhoa
Macaye
Louhossoa
Grottes de Sare
La Rhune
Pas de Roland
Saint-Martin-de-Seignanx
Lahonce
Adour
Nivelle
Nive
Saison
Bidouze
Forêt d'Iraty
Gorges d'Holzarte
Col de la Pierre Saint-Martin
Cirque de Lescun
Vallée d'Aspe
Vallée d'Ossau
Col d'Aubisque
Col de Marie Blanque
Vallée du Barétous
Grottes de Bétharram
Pic du Midi d'Ossau
Vallée de l'Arbéroue
Saint-Palais et ses alentours
Labourd
Autour de Pau et Béarn des Gaves
Vallée de Baigorry
Soule
Vallées Béarnaises
Saint-Jean-Pied-de-Port et ses alentours
Pampelune
N
5 km
LATITUDE CARTAGENE
03.23

Bienvenue au pays des brebis

De passage pour quelques heures, plusieurs jours ou même installés pour la vie, prenez le temps de découvrir notre magnifique territoire. Ici, tout est propice à de belles rencontres et à des instants plus gourmands les uns que les autres...

Désormais, vous pourrez témoigner qu'au Pays des Brebis, l'herbe est bien verte et fleurie ; qu'ici les hommes et les femmes prennent soin de leurs brebis pour vous offrir le meilleur de leur pays : le fromage de brebis AOP Ossau-Iraty, Béarn et Pays Basque garantis !

après la pub* RCS Paris B 808 228 530 - © Photos : Hélène Bouroullec/ Sancy Outdoor Production - F. Delquaire - Ne pas jeter sur la voie publique

PARTAGEZ VOS PLUS BELLES RENCONTRES AU PAYS DES BREBIS **#OSSAUIRATY**

SYNDICAT DE DÉFENSE OSSAU-IRATY
Maison Apezetxea, 215 Latsagako bidea, 64120 Ostabat-Asme
05 59 37 86 61 / contact@ossau-iraty.fr
ossau-iraty.fr Ossau-Iraty @ossauiratyaop

OSSAU-IRATY
BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

Les actions de promotion menées par le syndicat Ossau-Iraty sont soutenues par :

UNION EUROPÉENNE
Fond Européen Agricole pour le Développement Rural

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

PYRÉNÉES ATLANTIQUES LE DÉPARTEMENT

Communauté d'agglomération PAYS BASQUE
EUSKAL HIRIGUNE Elkargoa