



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

# ROUTE DU FROMAGE

*Bienvenue au pays des brebis*

**125** producteurs  
vous accueillent  
toute l'année



**Journée festive**

**JUILLET 25** Jeudi 25 juillet 2024

# *En route pour une escapade gourmande*

## **125 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 Etxola à Iraty où vous découvrirez tous les secrets de l'appellation et du pastoralisme.

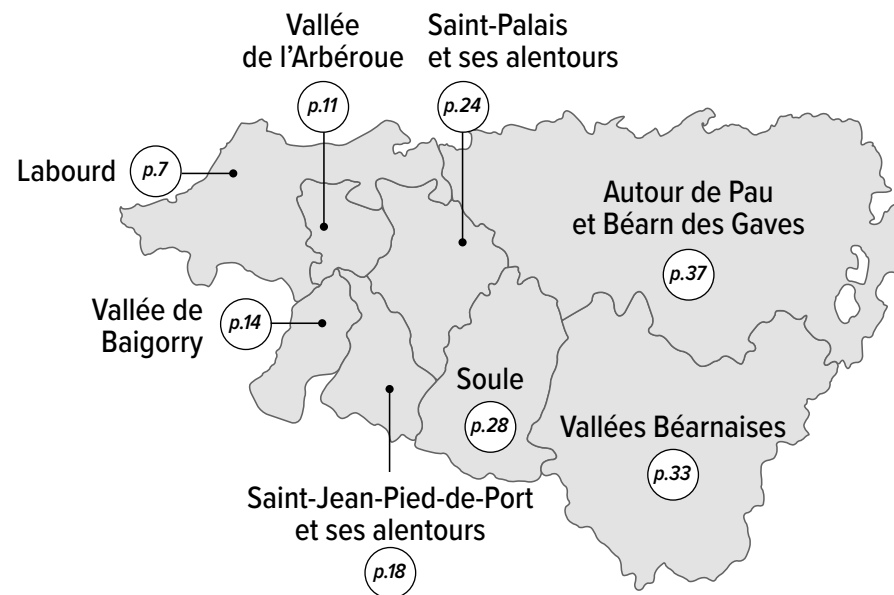
Toutes ces étapes vous accueillent une bonne partie de l'année avec des **dégustations** et vous permettent de profiter des avantages de la **vente directe**. Seules les étapes numérotées en rouge **3** proposent des **animations spécifiques**.

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](http://www.txiki-combi.com) ou au 06 21 77 73 80



Ici on vous accueille le **jeudi 25 juillet** pour une **journée festive**  
+ d'infos en page 41



## 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 traitées qu'une partie de l'année (entre novembre 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 fête noire*



*Basco-Béarnaise*

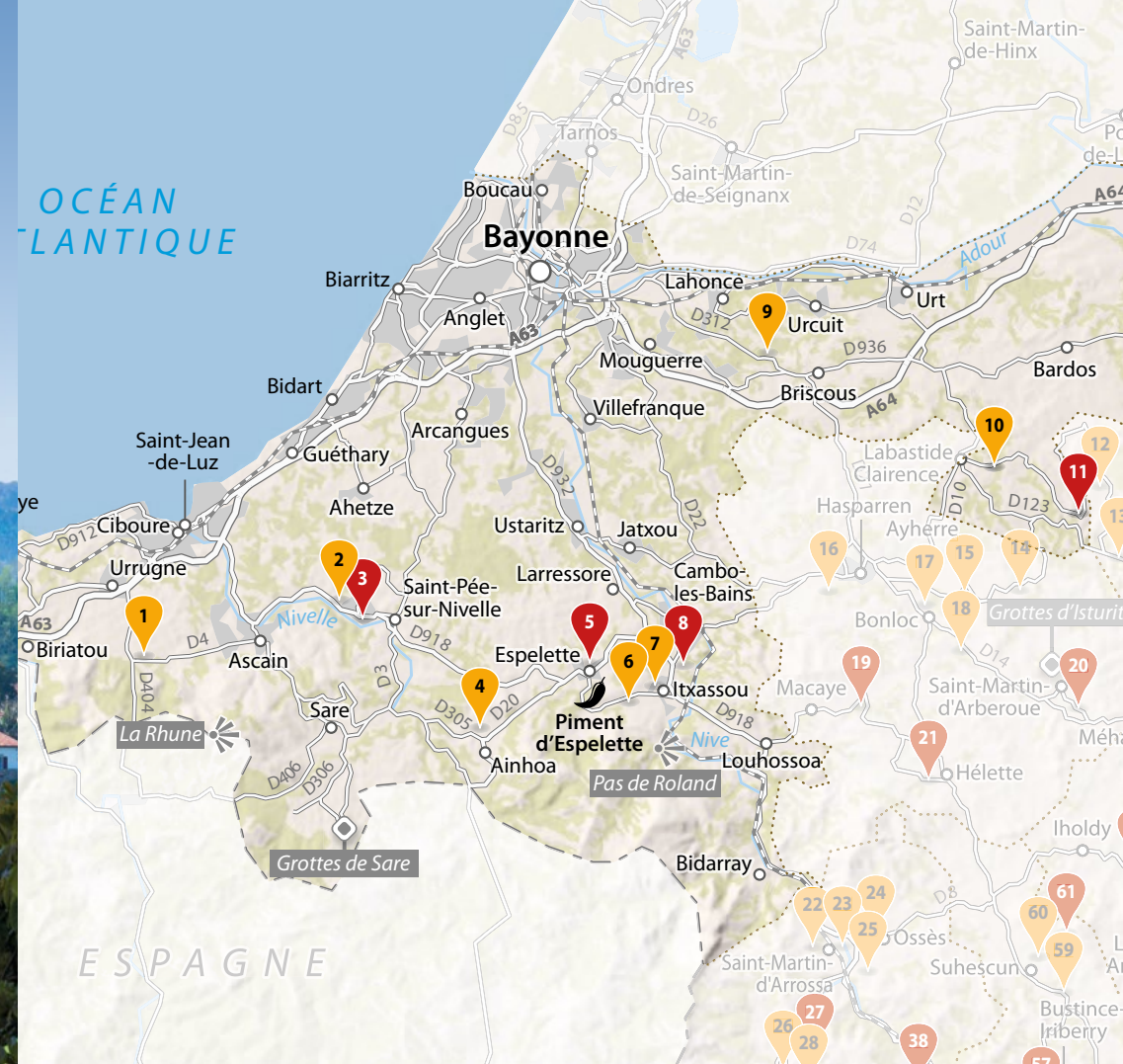


*Manech fête rousse*

# LE LABOURD



Ancien fief féodal, le Labourd (Lapurdi) correspond à la zone d'influence des différents ports de pêche de la Côte Basque. Il connaît 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.



## 5 CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'AOP OSSAU-IRATY

390 rue principale - Karrika Nagusia,  
64250 Espelette  
05 59 55 12 24 / centre@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 au 05 59 37 86 61).

📞 43.340695 / -1.448759

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. Des producteurs sont régulièrement présents pour vous présenter leurs fromages Ossau-Iraty et parler de leur métier. **Entrée gratuite.**



### 3 FERME JORAJURIA

Larrea 3298 Route d'Ahetze, Quartier Ibarron, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle  
06 38 56 51 62 / jorajuria.jp@gmail.com

Ferme Jorajuria

Ouvert tous les jours de 17h à 19h. Fermé le dimanche. Présent sous les halles de St-Jean-de-Luz les mardis et vendredis et au marché de St-Pée-sur-Nivelle le samedi matin.

43.381865 / -1.566879

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.

### 3 FERME ANTIXONDOA

534 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. Renseignements sur le site ou Facebook.

43.344624 / -1.402800

Mirentxu est productrice de fromage de brebis, de cerises d'Itxassou, de miel et de porcs élevés en plein air. Elle a installé sa boutique fermière tout à côté de sa ferme, sur le rond-point entre Itxassou et Cambo-les-Bains... Vous reconnaîtrez la bâtisse au bord de la route D932 grâce à sa belle façade en pierres. À l'intérieur, vous vous sentirez comme chez vous; c'est dans la cave au charme naturel que Mirentxu finit l'affinage de ses fromages et propose leur dégustation. Vous pourrez aussi y trouver des fromages de vache ou de chèvre fermiers et tous les produits locaux qu'elle déniche au fil des saisons grâce au solide réseau de producteurs(trices) qui lui confient leur production.

Dès le printemps, vous pourrez vous approcher des brebis qui pâturent à proximité. Possibilité de faire une visite libre de la ferme pendant les heures d'ouverture de la boutique... (venez chaussés !)

### 11 FERME ARTZAINAK

Le Château - Pessarrou, 3275 chemin du Touron,  
64240 La Bastide Clairence  
05 59 29 12 83 / 07 49 47 87 48 / contact@artzainak.eu

www.artzainak.net

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. 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). Vente à distance.

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 OSTIBAR

305 Chemin Jolimon de Haraneder, 64122 Urrugne  
07 87 10 94 84 / 06 80 99 29 58

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 18h et le dimanche de 9h à 12h30.

43.336645 / -1.682614

### 2 FERME UHARTETXEBERRIA

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

### 4 FERME OLATXAREA

450 Route d'Olatxarea, Quartier Opalazi,  
64250 Ainhoa

06 21 80 84 66 / mimi64310@orange.fr

Appeler avant de venir.

43.3161123 / -1.504917

### 6 FERME AROZTEGIA

1174 Basaburuko Errebidea, 64250 Itxassou  
06 74 16 74 54 / 06 35 29 79 19

gaecaroztegi@gmail.com

Ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30. Vente à distance.

43.331306 / -1.425329

### 7 FERME ETXEBERRIA

GAEC Ursumu, 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

### 9 FERME LACOUTURE

37 Chemin d'Artiguenave, 64990 Urcuit  
06 13 10 06 60 / pierre.lacouture@yahoo.fr

43.49101 / -1.33363

### 10 FROMAGERIE BETHANOUN

Famille Frachou, 1150 Route de La Chapelle,  
64240 La Bastide Clairence  
06 12 40 72 00

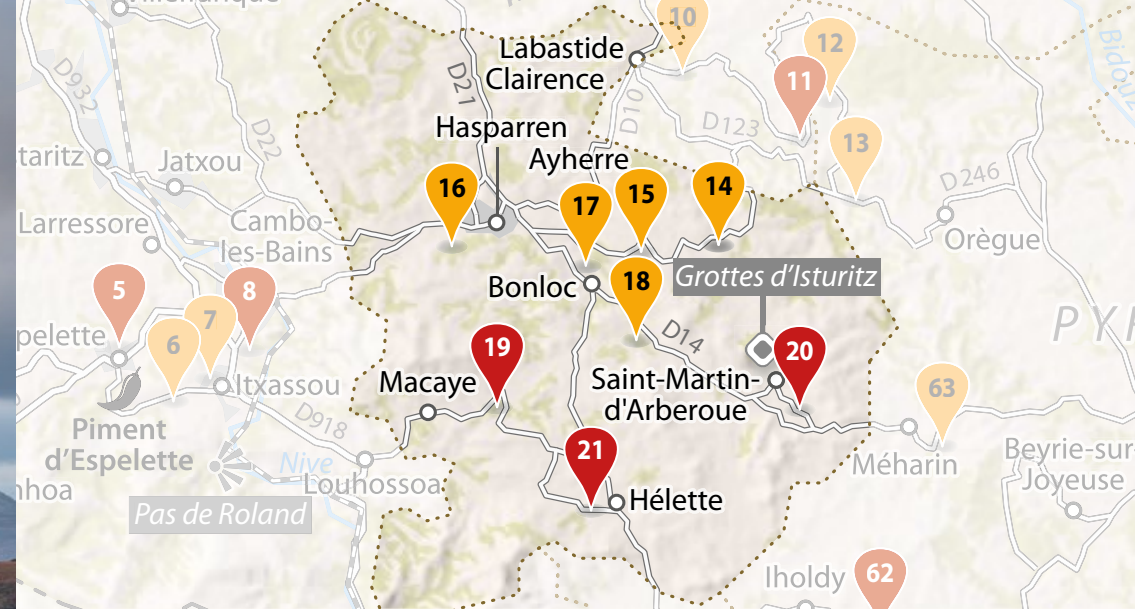
De juin à octobre : lundi, mercredi, vendredi : de 10h à 12h et 14h à 18h. De novembre à mai : lundi de 9h à 12h et de 14h à 18h, mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Pour les autres jours, appelez avant au 06 12 40 72 00. Fermé le dimanche et les jours fériés.

43.427480 / -1.241100

# VALLÉE DE L'ARBÉROUE




Appartenant à la Basse Navarre, la vallée de l'Arberoue 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.




## 19 FROMAGERIE ONETIK

64 Gasnaren Karrika, 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.




 43.333468 / -1.304543


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'incorruptible 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).**




## 20 FERME AGERRIA

RD 14 - Quartier Kolorotz, 430 Donapauleko Errepidea,  
64640 St-Martin-d'Arberoue  
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 rendez-vous du 15/11 au 15/03 et sans rendez-vous du 16/03 au 14/11. Possibilité d'assister à la traite de décembre à juin (rendez-vous à 17h). Tonte des brebis le 4 avril et le 6 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.**





## 21 FROMAGERIE AGOUR

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

 agour.com/fr/content/13-le-musee-du-pastoralisme-et-du-fromage-agour

 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.**

## 14 FERME BETIRISANTSENIA


233 Jaungazteneko bidea, Ferme Betirisantsenia,  
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

## 15 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

## 16 FERME IRIGOINIA

180 chemin d'Irigoïnia, Quartier Bas Labiry,  
64240 Hasparren  
06 07 84 52 14 / 06 76 00 20 07  
julie.larramendy@wanadoo.fr / paxkal.larramendy@gmail.com


 www.ferme-larramendy.com


 Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche. Vente en ligne.

 43.376629 / -1.324989

## 17 FERME TTUKULUA


611 Chemin de Tukulua, 64240 Hasparren  
06 30 92 59 06 / herve.recalde@neuf.fr


 Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi. Merci d'appeler avant de passer. Vente à distance.

 43.372999 / -1.273539

## 18 FERME BIXARTEA

Suivre la route des grottes d'Oxocelhaya,  
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.

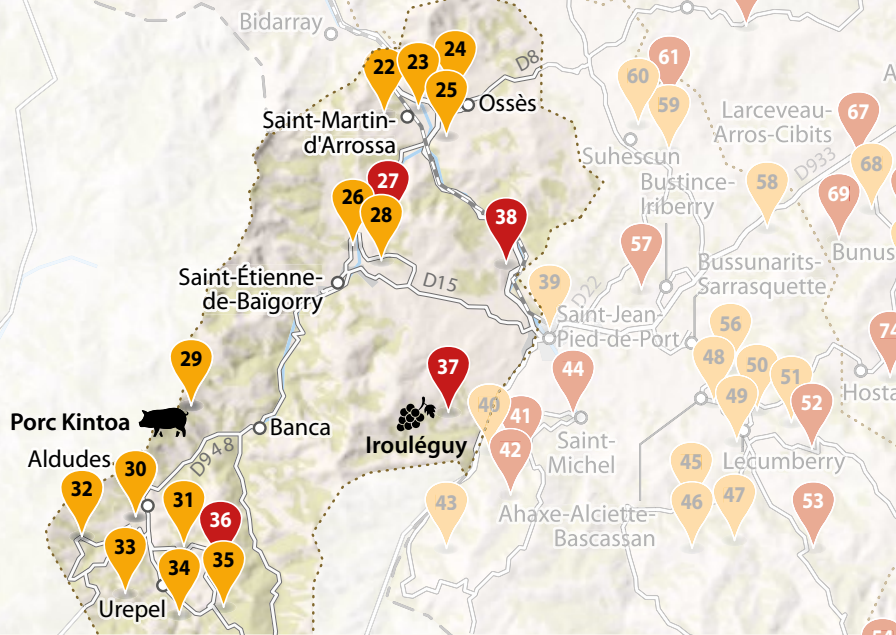
 43.356281 / -1.253278

# 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 crêtes d'Iparla avec leur pic à 1044 mètres.





**27 FAMILLE TAMBOURIN**

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.  
43.192079 / -1.330633

Au pied du Mont Jarra, au cœur du vignoble d'Iroulégu, 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 mozkikin 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.

**36 FERME BURUBELTX**

Burubeltxainea, 2635 Madariko bidea, 64430 Urepel  
06 07 50 05 48 / 06 76 60 77 13 / burubeltx@gmail.com  
www.burubeltx.com Ferme Burubeltx @ferme\_burubeltx  
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h.  
43.071812 / -1.394742

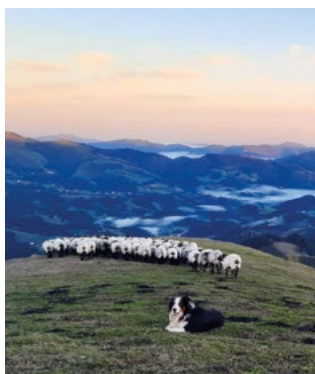
Jean-Michel (dit Mizu) et Céline sont installés en GAEC sur l'exploitation familiale. Leur ferme, située à 650 mètres d'altitude, dans un relief accidenté, abrite des brebis Manech tête noire et tête rousse, ainsi que des vaches Pirenaïka (race autochtone des Pyrénées, très présente en Navarre). Quelques porcs basques Kintoa complètent le cheptel et valorisent le petit lait. On y trouve aussi des chevaux « Burguete » ainsi que des chèvres Pirenaïka (Pyrénéennes). Mizu et Céline s'efforcent d'être les plus autonomes possible en fourrages et envoient leurs brebis en transhumance à Aldaparrri 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. Explications sur nos différents modes d'élevage.



**37 FERME AMETZALDE**

Maison Erramioénea, 2131 Chemin de Mispira, 64220 Lasse  
06 32 94 19 97 / 06 22 23 87 69 / 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.  
43.135749 / -1.286771

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).



**38 FERME ELURTI**

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

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 rendez-vous. Présent sur le marché de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi matin.  
43.188267 / -1.263384

Nous transformons le lait de nos 150 brebis Manech tête noire. Celles-ci pâturent tous les jours sur les prairies de la ferme, et transhumant 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.

**22 FERME OXOBIDE**

239 chemin Eyherakobidea, 64780 St-Martin-d'Arrossa  
06 86 93 98 22 / 06 21 76 56 19  
prudent.oxoby@sfr.fr  
Gaec Oxobide  
Ouvert tous les jours. Numéro de téléphone disponible sur place, appelez-nous nous ne sommes pas loin. Vente à distance.  
43.238880 / -1.310375

**24 FERME GAZTENA**

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. Fermé le vendredi matin 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. Vente à distance.  
43.244527 / -1.293956

**23 FERME IRUNGARAIA**

GAEC Xistu, 35 Harritoeneko bidea, 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.  
43.238249 / -1.313110

**25 MAGASIN DE PRODUCTEURS KAIKU BORDA**

RD 918 - Village d'artisans, 64780 Ossès  
05 59 49 10 64 / 06 83 41 15 45  
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

### 26 FERME SALABERRIA

1279 Arrosako errebidea,  
64430 St-Etienne-de-Baïgorry  
06 81 59 25 14 / 06 81 59 25 14  
pierremonaco8@hotmail.fr

🕒 Ouvert de 9h à 20h. Vente à distance.

📞 43.192268 / -1.335751

### 28 FERME ELIZAREA

814 Oतिकoreneko bidea,  
64430 St-Etienne-de-Baïgorry  
05 59 37 44 55 / 06 37 63 68 60  
etchepare.alain@neuf.fr

🕒 Ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Fermé le dimanche après-midi.

📞 43.190494 / -1.329064

### 29 FERME OHAKO

331 Route de Betretzina, 64430 Banca  
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.

📞 43.121312 / -1.370113

### 30 FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA

60 Errekagorrio bidea, 64430 Aldudes  
05 59 49 10 31 / etxaldia@etxaldia.com

🕒 Retrouvez nos produits chez notre vendeur partenaire, le "Bar-Brasserie ALFAROENEA Ostatua" situé juste à côté de notre fromagerie. ALFAROENEA Ostatua : ouvert toute l'année, du jeudi au mardi (fermé le mercredi) (9h-19h tous les jours sauf le dimanche 9h-17h).

📞 43.1253 / -1.3801

### 31 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.

📞 43.083815 / -1.409498

### 32 FERME FERANYO

GAEC Beti-Ari, 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

### 33 FERME URRITZELAIA

2275 Route de Paradar, Maison Urritzelaia,  
64430 Urepel  
06 08 63 84 80 / begue.danielle@sfr.fr

🕒 Ouvert de 10h à 18h. Merci de téléphoner avant.

📞 43.064802 / -1.431848

### 34 FERME POKOINEA

Maison Pokonea, 735 Erregeeneko bidea,  
64430 Urepel  
06 42 24 25 78 / gerard.antchagno@orange.fr

🕒 Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h. Vente à distance.

📞 43.059780 / -1.414176

### 35 FERME ZAHARGUN

Zahargungo Bidea, 64430 Urepel  
06 88 32 99 37 / paxkal.sorhondo@orange.fr

🕒 Ouvert en juillet et août de 9h à 12h et de 14h à 18h (appeler avant).

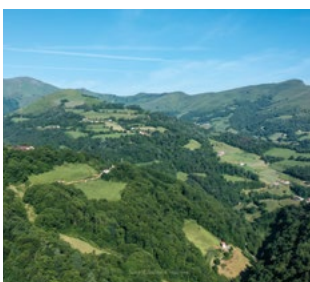
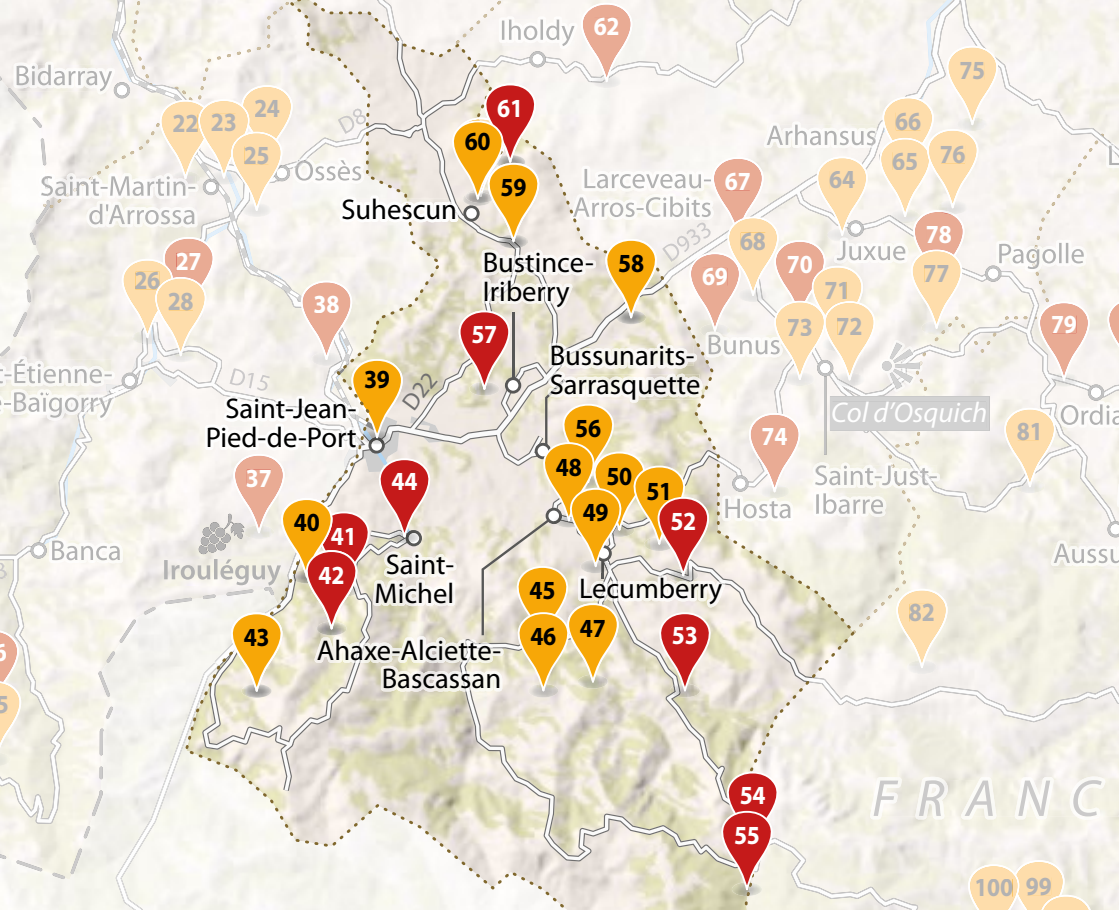
📞 43.066340 / -1.395496

# SAINT-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, ce village classé parmi les Plus Beaux Villages de France et étape majeure du chemin de Compostelle, la dernière avant la traversée des Pyrénées vers Roncevaux. C'est également le pays de l'AOP Irouléguay, dont on peut admirer les vignes en terrasse à flanc de montagne.



#### 41 FERME 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.

📞 43.113712 / -1.256587

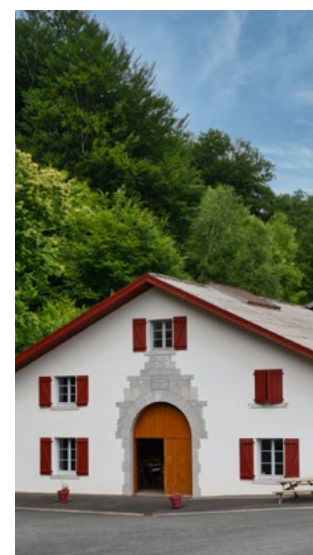
Très attachée à sa ferme familiale, Kattin souhaite valoriser au mieux ses terres, grâce à la vente directe. Elle élève des brebis de race Manech tête noire qui transhument six mois de l'année. [Visite de la ferme sur réservation.](#)

#### 42 FERME XALTROINIA

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

📞 43.109457 / -1.257348

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, pâte) et commercialisent directement à la ferme et chez quelques crémiers. [Visite de la ferme sur réservation.](#)



#### 44 FROMAGERIE DES BERGERS DE SAINT-MICHEL

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

🌐 www.fromage-arradoy.fr

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

📞 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 rendez-vous.](#)

#### 52 FERME ETXEPAREBORDA

Etxepareborda, 64220 Behorleguy  
07 60 40 56 14 / 05 59 37 21 81 / gaec.etxepareborda@orange.fr

📍 Ferme Etxepareborda Etxaldia

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

📞 43.120287 / -1.111769

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 Béhorléguay. [Visite de la ferme sur réservation. Traite du soir, sur rendez-vous jusqu'à fin juin \(17h30\).](#)

#### 53 FROMAGERIE ÉCOLOGIQUE D'IRATI

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

🌐 agour.com/fr/content/14-la-fromagerie-d-irati

📍 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.

📞 43.095055 / -1.110145

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 avec une vue panoramique sur la vallée. Nous vous proposons des planches de fromages et de charcuteries élaborées par la maison Agour ainsi que nos glaces au lait de brebis.](#)



### 54 ETXOLA

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

🕒 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.**

### 55 FERME BEIRA

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.

📞 43.044216 / -1.075054

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.

### 57 FERME IRULEIA

670 Irulegiko bidea, 64220 Bustince-Iriberry  
06 74 00 40 69 / iruleia@orange.fr

🌐 www.ferme-iruleia.fr 📍 Ferme-Iruleia 📷 @iruleia

🕒 Magasin de la ferme ouvert tous les jours sauf le dimanche de 9h à 19h. D'octobre à juin, contactez-nous de préférence par SMS sur le 06 74 00 40 69, nous nous rendrons disponibles si le travail de la ferme le permet. Accessible aux camping-cars et bus. Vente en ligne.

📞 43.182343 / -1.194763

Iruleia est une 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, leur charcuterie et salaisons de porcs basques élevés en plein air (AOP Kintoa). **Visites gratuite 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).**



### 61 FERME LARRANDA

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.

📞 43.247653 / -1.193218

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.**

### 39 MAGASIN DE PRODUCTEURS EZTIKA

5 rue Zuharpeta, 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port  
05 59 37 28 24 / 06 47 02 35 46  
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.

📞 43.161076 / -1.239002

### 40 FERME BENTTA

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

### 43 FERME PELLOENEA

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 Kaiku Borda à Osses.

📞 43.088150 / -1.284563

### 45 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

### 46 FERME PAULENEA

Irola David & Christelle, 64220 Esterençuby  
06 81 91 73 38 / 06 34 25 66 07  
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

### 47 FERME OLLOTENIA

1475 Chemin Ezpelxilo, Maison Ollotenia,  
64220 Esterençuby  
06 74 02 65 86 / jeromeetchelecu@orange.fr

📍 Hélène Etchelecu

🕒 Ouvert de 10h à 18h. Vente à distance.

Présent au marché des producteurs aux halles de Biarritz le samedi matin.

📞 43.101620 / -1.143363

### 48 FERME ETCHAMENDY

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.

📞 43.146032 / -1.167463

### 49 FERME MENDDIA

GAEC Atalai, Maider Goyheneix -  
Jean-Marc Cachenaout, 895 Jantzarriko bidea,  
64220 Lecumberry  
05 59 37 32 18 / 06 83 80 84 54  
gaec.atalai@yahoo.fr

🕒 Ouvert de 9h à 20h. Présent sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port. Vente à distance.

📞 43.130863 / -1.148774

### 50 FERME ELIXAIA

Elixiaia, 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

### 51 FERME BASLURRE

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

🕒 Accueil sur rendez-vous.

📞 43.134917 / -1.123256

### 56 FERME ETXEHERRI

Etxeberry 609, 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.

📞 43.164791 / -1.153824

### 58 FERME EKIOLA

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 rendez-vous l'après-midi. Merci de laisser votre véhicule au fronton. Vente en ligne.

📞 43.201599 / -1.143093

### 59 FERME GARATEA

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

📞 43.226864 / -1.189417

### 60 FERME 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.

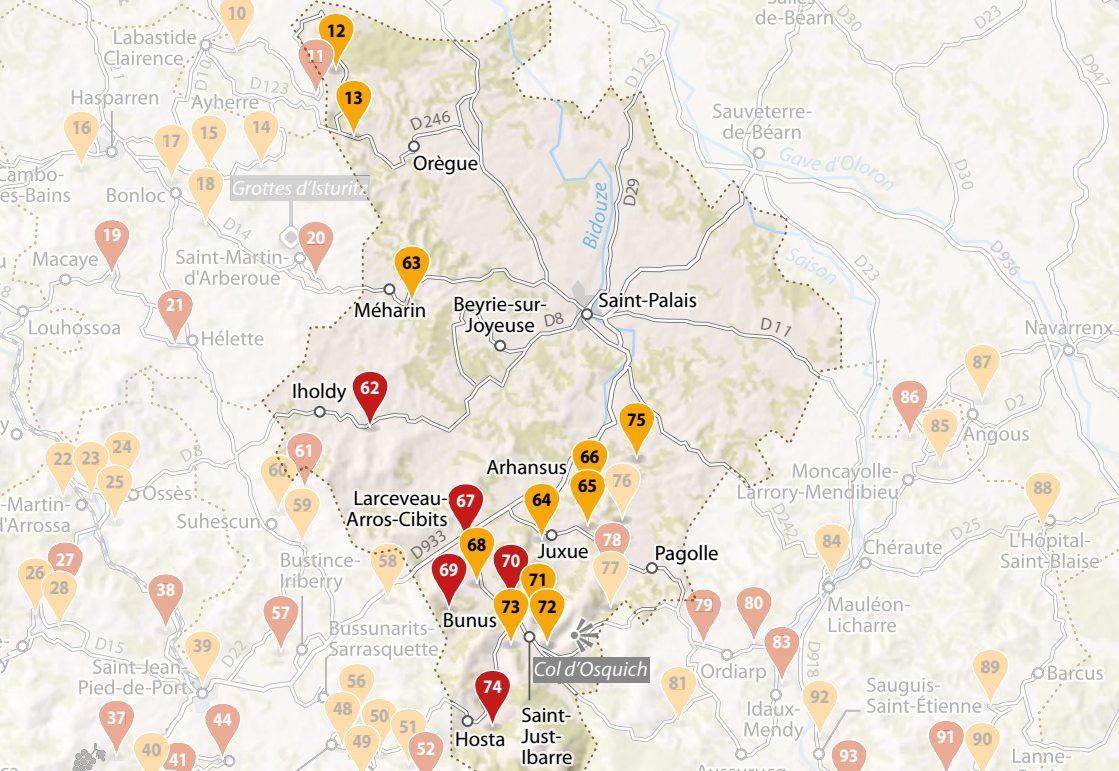
📞 43.239891 / -1.203869

# 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.



### 62 FERME HAURTO

2661 route de St Palais, 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.

📍 43.27627 / -1.15473

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 1<sup>er</sup>/12 au 10/08, à partir de 18h.](#)

### 67 FROMAGERIE ISTAR - PYRÉNÉFROM

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

🕒 Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 (en journée continue en juillet et août).

De mai à septembre, ouvert le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

📍 43.231819 / -1.095130

La Fromagerie Istar (Pyrénéfrom), créée en 1964, cultive son savoir-faire issu de la tradition pastorale depuis plus d'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.](#)



### 69 FERME OIHANARTIA ETXALDEA

410 chemin d'Aroztegia, 64120 Ibarrolle  
05 59 37 82 10 / 06 32 61 11 12  
oihanart@hotmail.fr

📍 @oihanartia\_ibarla

🕒 Ouvert de 9h00 à 20h00. Présent sur le marché de Sare de mai à fin septembre, sur le marché d'Ascain toute l'année. Vente en ligne.

📍 43.182235 / -1.110667

Oihanartia est une ferme de montagne en agriculture biologique située au pied du col de Gama. Jean-Marie Irigoien et Mirentxu Iriarte élèvent des vaches Pirenaïka, des porcs et des brebis Manech tête noire et transforment le lait en tomme AOP Ossau Iraty. Les brebis et les vaches transhument au dessus de la ferme, à Nethé de mai à novembre. [Visite de la ferme sur rendez-vous.](#)

### 70 FERME AOZTEIA

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.](#)

### 74 FERME ANCHILIA

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

📍 43.155681 / -1.077155

Installé depuis une quinzaine d'années, 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 \(3 à 4 personnes max\).](#)

## 12 FERME BACQUET

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

## 13 FERME TEILLERA

4950 Route de Laharanne, 64120 Orègue  
06 73 11 36 45 / isabellerecart@yahoo.fr

👤 Isabelle Recart

📞 43.395421 / -1.172570

## 63 FERME ITURRIÑO

85 route de Garris, Maison Ithurbidia RD14,  
64120 Beyrie-sur-Joyeuse  
06 08 18 50 17 / virginie.oyhenart@gmail.com

👤 Iturriño

🕒 Ouvert tous les jours de 9h à 18h et les dimanches matins.  
Fermé les jours fériés

📞 43.328321 / -1.134980

## 64 FERME IHARDOKI

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

🕒 Ouvert de 9h à 21h.

📞 43.233809 / -1.055225

## 65 FERME GARAT-BORDA

GAEC Ethene, 64120 Juxue  
05 59 49 58 11 / gaecethene@gmail.com

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

📞 43.240456 / -1.028712

## 66 FERME LARRONDOA

64120 Arhansus  
06 24 29 48 29 / 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

## 68 FERME ILHARREBORDA

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.

📞 43.214675 / -1.090235

## 71 FERME 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 Quaintaou à Anglet tous les dimanches et sur celui de Biarritz St-Charles, un vendredi sur deux. Vente à distance.

📞 43.193932 / -1.055797

## 72 FERME 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

## 73 FERME EKIBEGIA

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.

📞 43.190131 / -1.069463

## 75 FERME EZTIMBORDA

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

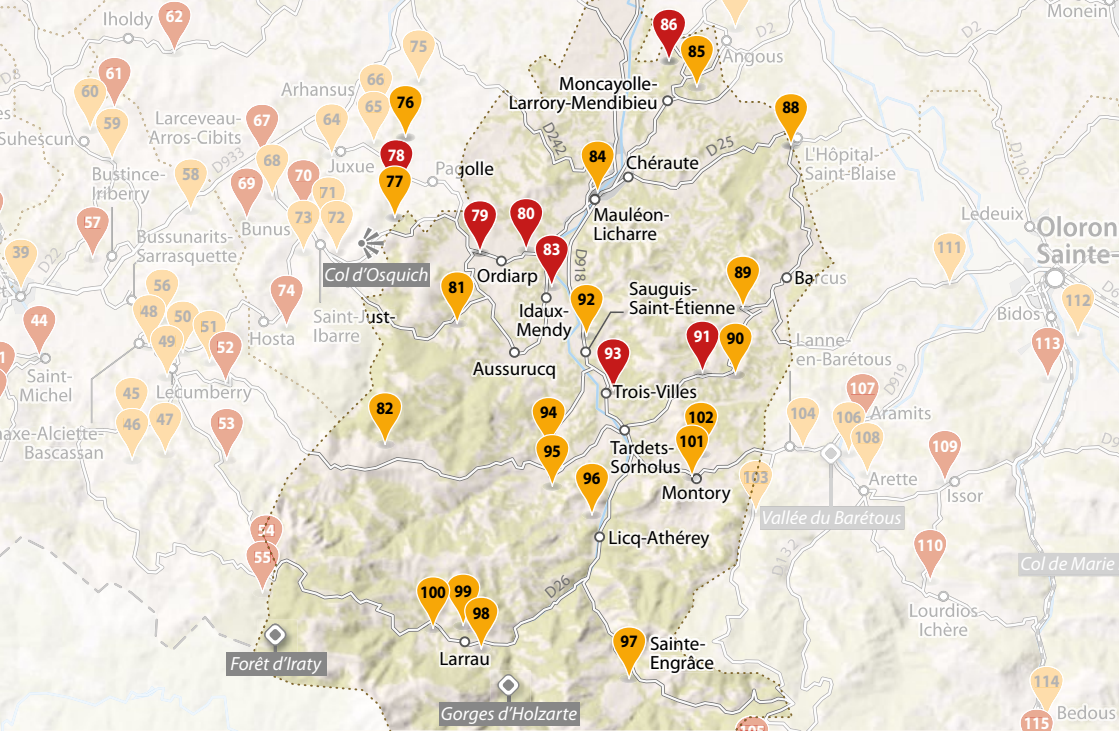
🕒 Ouvert de 10h à 19h.

📞 43.268923 / -1.003579

# 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.



### 80 FERME ALGAR ETXEKI



Karrikaburia 1115 Route de Garindein, 64130 Ordiarp  
07 87 99 37 35 / 06 88 75 40 96  
gaecalgaretzeki@gmail.com

🕒 Magasin ouvert du lundi au vendredi de 10h à 14h. Accueil en estive du 20 juin au 20 octobre.

📞 43.193556 / -0.931459

Le berger se fera un plaisir de vous faire découvrir la vie de nos brebis en estive, qui est aussi leur temps de vacances, avant de recommencer une saison de production de fromage.

### 83 JEAN-MICHEL ARMAGNAGUE



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.



### 78 FERME OYHANBURIA



120 Chemin Oihanburia, 64120 Pagolle  
06 18 21 40 06 / patricia.etchart64@gmail.com

🕒 Présent sur les marchés de Saint-Jean-Pied-de-Port le lundi, de St Palais le vendredi 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.



### 86 FERME HOBIAGUE



Maison Hobiaga 495 Hobiagako bidea,  
64130 Arrast-Larrebieu  
05 59 28 03 88 / 06 08 40 34 47  
gaec-hobiague@laposte.net

🕒 Ouvert de décembre à juin : sur rendez-vous au 06 08 40 34 47. 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.

### 91 FERME AGIA



135 Chemin Caillatiet, 64470 Tardets  
06 79 91 37 64 / jean-arnaud.etchebarné@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 Johaïne et ses parents.

Visite de la ferme sur rendez-vous.



### 79 COOPÉRATIVE AZKORRIA



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.

📞 43.193889 / -0.961109

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.





### 93 GOHETXEA, MAGASIN DE PRODUCTEURS FERMIERES

10 Okinabarreko bidea, 64470 Trois-Villes  
07 50 57 85 72 / 06 79 50 95 40  
gohetxaldea@gmail.com

alp.re/Gohetxea Gohetxea - magasin de producteurs fermiers

Ouvert de mi-juillet à mi-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.

43.107433 / -0.913234

3 producteurs fermiers de l'AOP Ossau-Iraty se sont regroupés avec six autres producteurs à la ferme Gohetxea pour faire connaître 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

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

### 77 FERME ELICHALTIA - LAURENT CASENAVE

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.

43.212873 / -1.013647

### 81 FERME JARAGOYHEN

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

Ouvert de 8h à 19h30 tous les jours. Vente à distance.

43.161530 / -0.972871

### 82 CAYOLAR NABOLEGI

Montagne d'Ahusqui 2220 Chemin de Nabolegi,  
64130 Aussurucq  
06 14 07 90 88 / 06 45 64 58 92 / nabolegi@hotmail.com

Nabolegi

Ouvert du 10/06 au 10/09 de 14h à 18h. Fermé le lundi. Présent à la foire aux fromages de Tardets. Vente à distance.

43.179872 / -0.915476

### 84 FROMAGERIE DES CHAUMES

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

Ouvert de 9h à 12h30 du mardi au vendredi. Fermé le lundi, week-end et jours fériés.

43.223274 / -0.890836

### 85 FERME BIZKEIA

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

Ouvert tous les jours le matin. Appeler avant.

43.272828 / -0.833182

### 88 FERME BAGUEGUI

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

Ouvert du lundi au vendredi. De préférence appeler avant de venir, ou une fois arrivé sur site. Vente à distance.

43.248755 / -0.773704

### 89 FERME PARADIS

930 Route de Roquiague, 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

### 90 FERME GAZTELÛ GAT

3777 route de la Madeleine, Maison Garat,  
64130 Barcus  
06 71 35 26 48 / gatzelugat@orange.fr

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

43.144695 / -0.800939

### 92 COOPÉRATIVE ETXE-GAZNA

70 Gazitegiko bidea, 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

### 94 FERME SOBIETA

455 Sobietako bidea, 64470 Alçabehety-Alçay  
05 59 28 52 26 / sylbengo@hotmail.fr

www.campingalaferme-sobietata.fr

Ouvert le matin de 10h à 12h30.

43.107271 / -0.913068

### 95 FERME ELIZABEA

281 Arhaneko bidea,  
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

### 96 FERME BARNETXIA

15 Lexantzüko bidea, 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

### 97 FERME KURUTCHELHAR

140 Impasse kurutchelhar, Quartier Athoro,  
64560 Sainte Engrace  
07 87 06 58 26 / 06 47 34 26 86  
gaec.kurutchelhar@gmail.com  
michele.oyharca@gmail.com

Ouvert de 8h à 20h tous les jours de la semaine. Vente à distance.

43.006210 / -0.85696

### 98 FERME ETXALUZEA

463 Bide handia, 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

### 99 FERME HEGOA

GAEC Hegoa - Maison Quihilly,  
114 Karrika peko bidea, 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

### 100 FERME ELIXABE

Earl Biak Inbido - 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

### 101 FERME BORDAZARRE

Route de Tardets, 64470 Montory  
05 59 28 56 35 / 06 84 02 33 71  
francoislahonta@orange.fr

Ouvert tous les jours.

43.103409 / -0.821016

### 102 FERME CAPDEVIELLE

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 à distance.

43.1033784 / -0.823321

# LES VALLÉES BÉARNAISES



Pays de Béarn / Adrien Base - Cathalinat

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 !



## 105 CABANE DU GAEC MANAOUT

3219 Route d'Espagne, 64570 Arette  
06 70 73 46 67 / marc.haritchabalet@orange.fr

- 🕒 À la ferme (sur appel téléphonique), en estive de juin à septembre. Vente à distance.
- 📞 42.969179 / -0.768676

Marc et sa famille continuent à travailler dans la ferme familiale avec 330 brebis basco-béarnaises. C'est avec plaisir qu'il vous parlera de son travail et vous fera découvrir la vie en estive.  
Marc participe aux Journées «Cabanes ouvertes» du 25 juillet, 1<sup>er</sup> et 8 août.

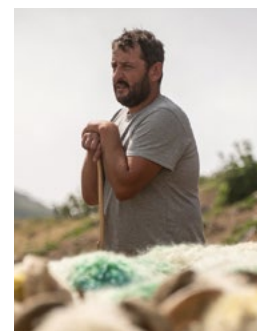


## 107 FROMAGERIE DU PAYS D'ARAMITS

4 Chemin Naël, Quartier Esquiassé, 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.



## 109 FERME RÉCÉBIRE

(Cabane à La Pierre Saint-Martin), 64570 Issor  
05 59 34 40 57 / 06 26 61 09 81 / cedricpuche@gmail.com


- 🌐 www.ferme-recebire.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. Participe aux journées «Cabanes ouvertes» avec l'AET3VB les 25 juillet, 1<sup>er</sup> et 8 août.




### 110 FERME LASSALLE

Route d'Issor, 64570 Lourdios  
06 47 81 63 97 / 06 32 09 59 60 / julassalle@orange.fr

 www.estives-bearn.com


 Ouvert tous les jours sur rendez-vous.


 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... Animations tous les jeudis de juillet et août (sauf le 15 août qui sera remplacé par le mercredi 14 août).

### 113 FERME DU PAYSSAS

Maison Goudain, 394 Chemin Goudain, 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.

### 115 LES FERMERS BASCO-BÉARNAIS D'ACCOUS

RD 834, 64490 Accous  
05 59 34 76 06 / contact@coopfbb.fr

 www.fermiers-basco-bearnais.fr


 Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h, le samedi 9h-12h et 14h-19h. Horaires pouvant varier selon la période de l'année.


 42.977554 / -0.606383


Vente de produits locaux et souvenir. Vous pouvez voir les caves d'affinage grâce à une vitre depuis la boutique. Un film de 20 minutes peut vous être proposé expliquant la production fermière de fromages des vallées. 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.

### 117 BERGERIE LOUSTAU

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.



### 103 FERME MAYSONNAVE


Quartier Barlanès, 64570 Lanne-en-Baretous  
06 02 27 07 74 / beatrice.narbeburu@nordnet.fr


 Ouvert de 9h à 20h.


 43.083583 / -0.783327

### 104 LES BERGERS DU HAUT BÉARN

57 Chemin 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


### 106 FERME LAHER

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

 43.124508 / -0.722226


### 108 FERME TILLOUS-BERGEZ

188 Chemin Peyret, Quartier Bugala, 64570 Arette


 43.102906 / -0.717421

### 111 FROMAGERIE BALAKA

365 route d'Oloron, 64400 Esquieule  
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


### 112 LYCÉE DES MÉTIERS DE LA MONTAGNE


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

### 114 FERME MIRAMON


29 rue Gambetta, 64490 Bedou  
06 89 50 03 99 / ferme-miramon@wanadoo.fr


 Ouvert tous les jours de 10h à 12h15 sauf les dimanche et mardi. Ouverture l'après-midi uniquement pendant les vacances scolaires de 17h à 19h. Vente à distance.

 42.998116 / -0.601007

### 116 FERME SOUPERBAT


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

### 118 FERME CHABANIER


6 Rue Lapas, 64680 Buziet  
06 75 81 76 82 / chabanier.josua@hotmail.fr


 Ouvert tous les jours. Fermé le dimanche.

 43.132218 / -0.477565


### 119 FERME GUÉDOT

6 chemin derrière le pic, 64260 Rebenacq  
06 21 15 49 57 / guedot@fromageossau.fr

 www.fromageossau.fr


 Ouvert de 8h à 19h (appeler avant).


Marché hebdomadaire : Jurançon le vendredi et Idron le samedi. Présent à la foire du fromage de Laruns début octobre. Vente en ligne.

 43.145974 / -0.388706

### 120 LA FERME DU VALLON - PAROIX

2621 Chemin des Bains de Secours,  
64260 Sevignacq-Meyracq  
07 76 38 56 27 / 07 69 71 04 55 / 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

### 121 FROMAGERIE MATOCQ

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


 www.matocq.fr


 Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Fermé les week-end et jours fériés.

 43.103737 / -0.243641

### 122 FERME DOUSSINE

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



# SALADE ENSOLEILLÉE

à l'Ossau-Iraty AOP

👤 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.

👤 1 SANDWICH ⌚ 5 MN

½ baguette tradition bien croustillante

2 tranches fines d'Ossau-Iraty AOP

2 tranches fines de jambon Kintoa AOP

½ tomate cœur de bœuf

Un peu de salade

1 cuillère à soupe de confiture de pêche Roussanne

1 noix de beurre

Poivre du moulin

Couper la ½ baguette en deux dans le sens de la longueur. Tartiner généreusement les deux faces intérieures avec le beurre ramolli.

Sur une des faces beurrées, déposer les tranches de fromage Ossau-Iraty.

Ajouter les tranches de jambon Kintoa sur le fromage.

Laver et couper la tomate en rondelles fines. Disposer les rondelles de tomate sur le jambon.

Laver et sécher la salade. La déposer sur la tomate.

Sur l'autre face beurrée du pain, étaler la confiture.

Refermer le sandwich et le presser le légèrement. Poivrer au moulin et couper le en deux en diagonale.

## Conseils

Vous pouvez aussi choisir de la confiture de cerises noires d'Itxassou. Et pour une saveur plus prononcée, ajoutez une touche de piment d'Espelette AOP.

# SANDWICH GOURMAND

à l'Ossau-Iraty AOP



## ÉTAPES PROPOSANT DES ANIMATIONS

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

- Visite de la **ferme** [3](#) [8](#) [11](#) [19](#) [20](#) [27](#) [36](#) [37](#) [41](#) [42](#) [52](#) [55](#) [57](#) [61](#) [62](#) [69](#) [70](#) [74](#) [86](#) [91](#) [113](#) [117](#)
- Assister à la **traite** [11](#) [20](#) [27](#) [38](#) [52](#) [57](#) [61](#) [62](#) [70](#) [74](#)
- Assister à la **fabrication** [11](#) [53](#) [57](#) [61](#) [70](#) [74](#) [78](#) [83](#) [86](#) [110](#)
- Assister à la **tonte** [20](#) [61](#) [70](#)
- Voir le **travail du chien** [11](#) [105](#)
- Visiter un **éco-musée** [21](#) [54](#) [115](#)
- Visiter une **fromagerie** [36](#) [44](#) [67](#) [79](#) [107](#)
- Découvrir la **vie en estive** [54](#) [55](#) [70](#) [80](#) [105](#) [109](#) [110](#)
- Autres **animations** [5](#) [20](#) [53](#) [93](#)

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

## JUILLET 25 JEUDI 25 JUILLET JOURNÉE FESTIVE

Les animations seront différentes d'une étape à une autre. Quelques exemples : balade avec les brebis, randonnée en estive, repas festifs, animations musicales, jeux pour les enfants, ... et des paniers gourmands à gagner.

Étapes participantes :

[3](#) [5](#) [15](#) [19](#) [20](#) [21](#) [27](#) [36](#) [37](#) [53](#) [54](#) [55](#) [57](#) [61](#) [65](#) [67](#) [70](#) [78](#) [80](#) [85](#) [87](#) [104](#) [105](#) [107](#) [109](#) [110](#) [113](#) [121](#) [124](#)

→ Programme complet à retrouver sur [ossau-iraty.fr](https://www.ossau-iraty.fr)



## FÊTE DE LA TRANSHUMANCE DES BREBIS

Le 21 septembre à Licq-Athérey, organisée par l'association Buru Beltza.

→ Infos sur [buru-beltza.com](https://www.buru-beltza.com)

## PRENEZ LE TEMPS DE SAVOURER

Le fromage 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](https://www.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'affermi sans excès.

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





# Au cœur du village d'Espelette

Visitez le centre d'interprétation de l'AOP Ossau-Iraty. Un espace original, ludique et instructif pour tous publics qui vous livre tous les secrets de notre appellation.

Toutes les infos à l'intérieur de ce livret : étape **5** (page 8)



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](mailto:contact@ossau-iraty.fr)

[ossau-iraty.fr](http://ossau-iraty.fr) Ossau-Iraty @ossauiratyaoip



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

