

# ROUTE DU FROMAGE



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



**Nos adresses  
pour découvrir  
l'Ossau-Iraty !**



# EN ROUTE

POUR UNE ESCAPADE GOURMANDE

## NOS ADRESSES 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 !

# LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

→ 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 7 proposent des animations spécifiques.**

# LES ANIMATIONS

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

Visiter la **ferme**

4 10 13 21 24 31 39 40 44 54 57 59  
63 64 71 72 76 78 89 94 120

Assister à la **traite**

13 24 31 41 54 59 63 64 72 76 78

Assister à la **fabrication**

13 55 59 63 72 76 81 113

Assister à la **tonte** 24 63 72

Voir le **travail du chien** 13 108

Visiter un **éco-musée** 23 56 118

Visiter une **fromagerie**

39 47 69 78 83 89 111

Découvrir la **vie en estive**

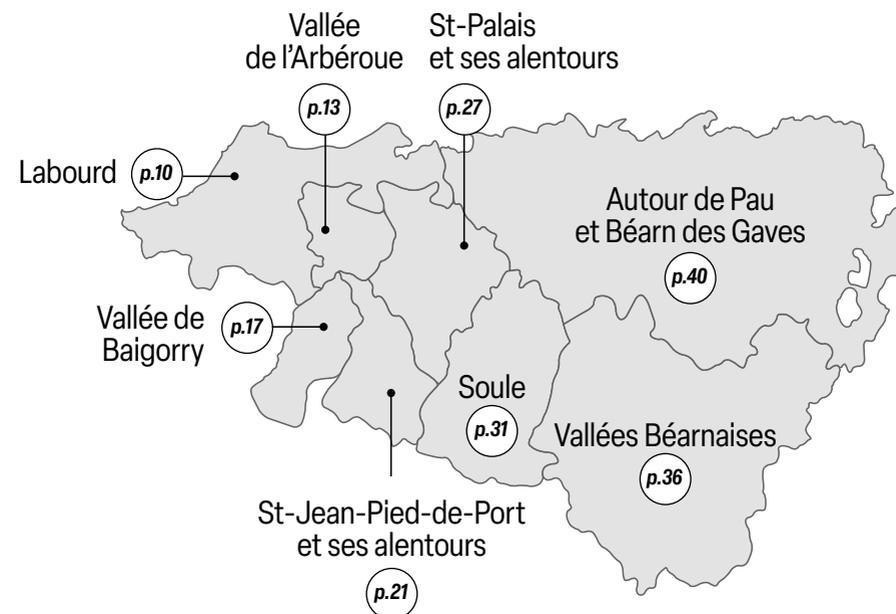
56 57 72 84 108 112 113

Autres **animations** 7 24 55 78 96 113

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.

# LES 8 ZONES



# LES SYMBOLES



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.



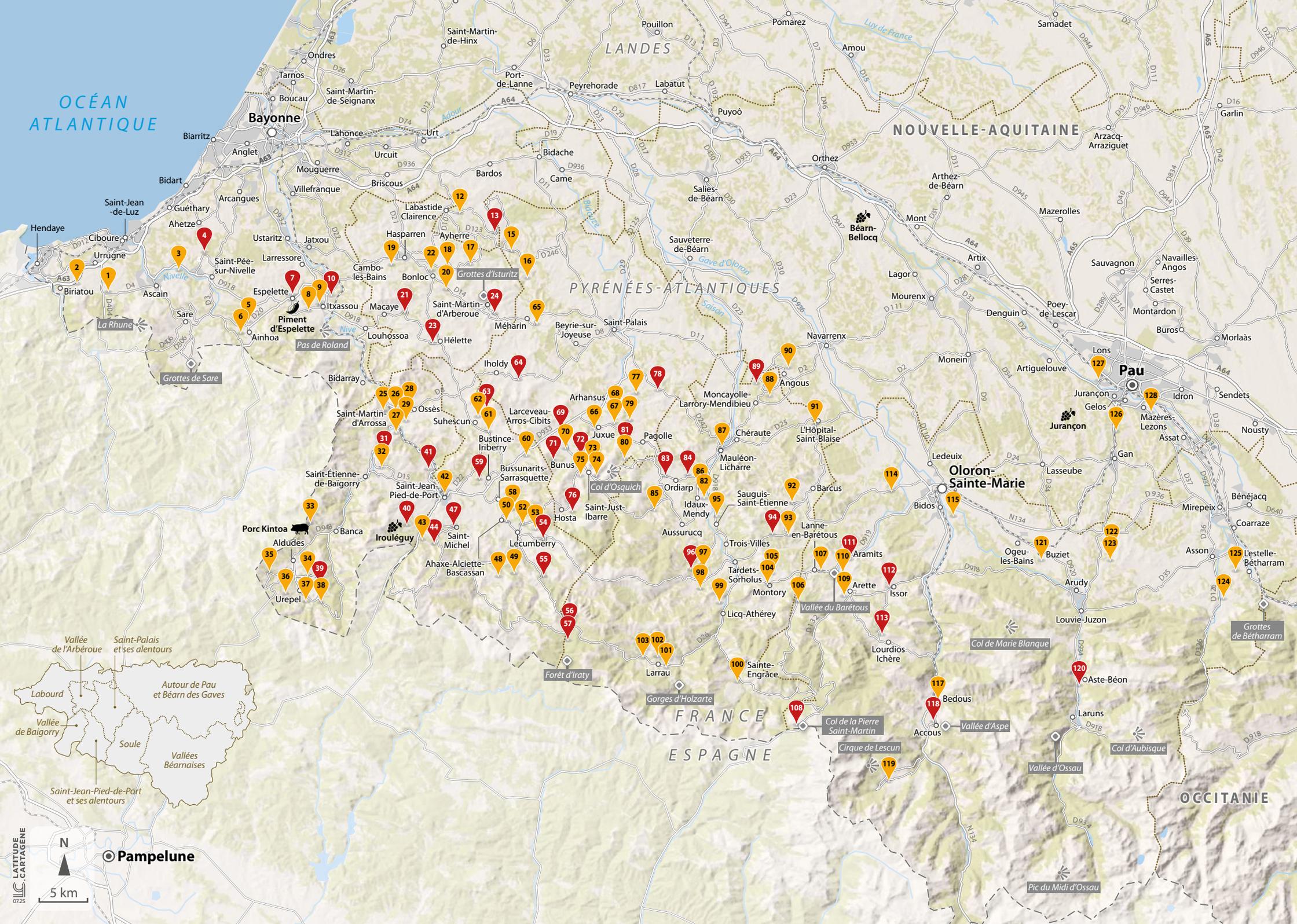
**Cabane d'estive**



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



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



Océan Atlantique

Bayonne

LANDES

NOUVELLE-AQUITAINE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Pau

Oloron-Sainte-Marie

FRANCE  
ESPAGNE

OCCITANIE

Vallée de l'Arberoue  
Saint-Palais et ses alentours  
Autour de Pau et Béarn des Gaves  
Labourd  
Vallée de Baigorry  
Soule  
Vallées Béarnaises  
Saint-Jean-Pied-de-Port et ses alentours

N  
Pampelune  
5 km  
LATITUDE CARTAGÈNE 0725

Grottes d'Isturitz

Grottes de Sare

Col d'Osquich

Forêt d'Iraty

Gorges d'Holzarte

Col de la Pierre Saint-Martin

Cirque de Lescun

Col de Marie Blanque

Vallée d'Aspe

Vallée d'Ossau

Pic du Midi d'Ossau

Grottes de Bétharram



© Carole Photographe



## 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 toujours, 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*

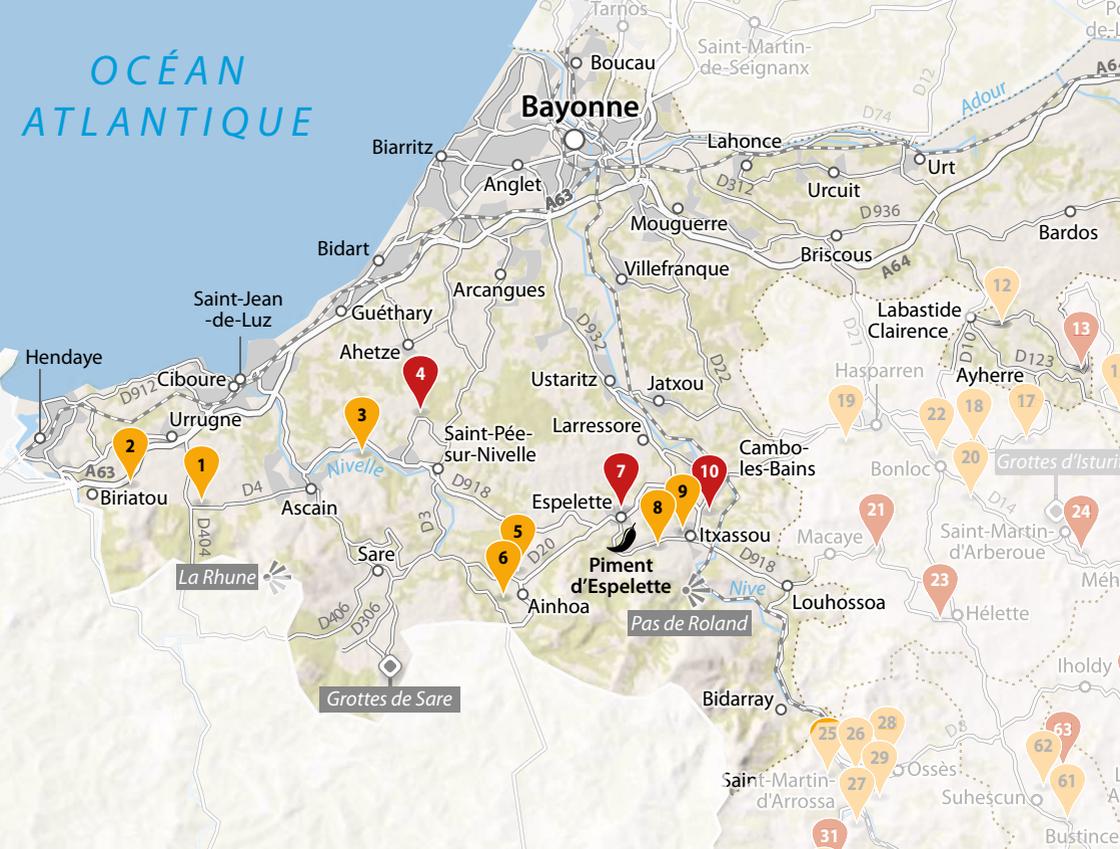


*Basco-Béarnaise*



*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.

## 4 FERME JORAJURIA Prod. fermier

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

🕒 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 📍 Ferme Jorajuria

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 serais heureux de vous rencontrer pour discuter de mon métier et de ma passion des brebis ! [Visite de la ferme sur réservation.](#)

## 7 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, tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h (mercredi seulement l'après-midi).

📍 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/opérateurs sont régulièrement présents pour vous présenter leurs fromages Ossau-Iraty et parler de leur métier. [Entrée gratuite.](#)



### 10 FERME ANTIXONDOA Prod. fermier

318 Antxondoko borda, Garaziko errebidea, 64250

Itxassou

06 45 56 26 39 / antxondoa@gmail.com

@ 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.

📞 43.345103 / -1.402935

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 grâce à sa belle façade en pierres. À l'intérieur l'espace est familial, 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 déniché 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 bien chaussés!).

### 1 FERME OSTIBAR Prod. fermiers

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. Fermée le Dimanche

📞 43.336645 / -1.682614

### 2 FERME GAPELU XAHAR BAITA Prod. fermiers

2785 Route de Biriadou, 64122 Urrugne

06 87 88 44 93 / mendiari@sfr.fr

📞 43.343712 / -1.721081

### 3 FERME UHARTETXEBERRIA Prod. fermiers

621 Karrika Zaharra, 64310 St-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

### 5 FERME OLATXAREA Prod. fermiers

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 ARDITEIA Prod. fermiers

172 Mentaberriko bidea, 64250 Ainhoa

06 28 41 67 80 / arditeiagaec@gmail.com

📞 43.308524 / -1.500959

### 8 FERME AROZTEGIA Prod. fermiers

1174 Basaburuko Errebidea, 64250 Itxassou

06 74 16 74 54 / 06 35 29 79 19

gaecaroztegi@gmail.com

@ Aroztegia

🕒 Ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 18h. Fermé le samedi après-midi et dimanche. Vente à distance.

📞 43.331306 / -1.425329

### 9 FERME ETXEBERRIA Prod. fermiers

GAEC Ursumu, 456 Basaburuko Errebidea,

64250 Itxassou

06 77 00 16 41 / 06 33 77 69 98

ursumu@orange.fr

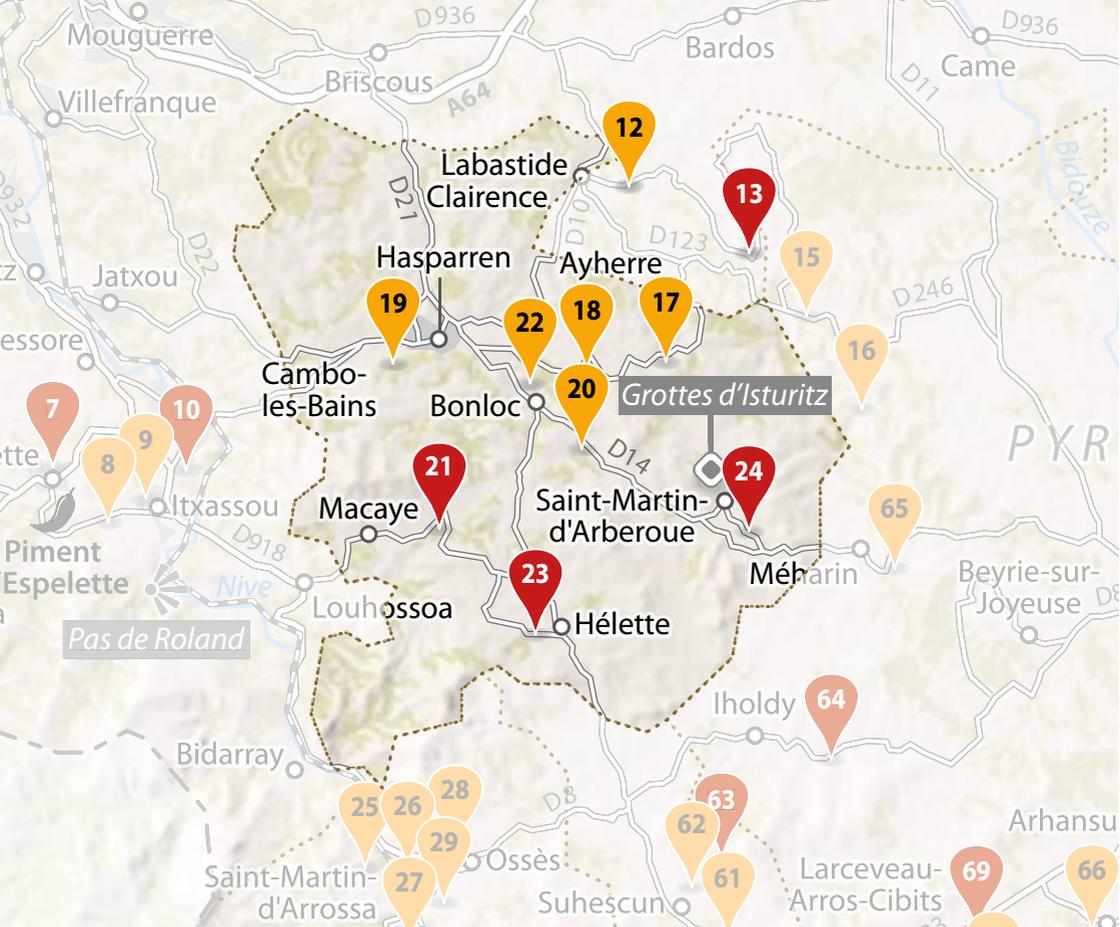
🕒 Ouvert toute l'année du lundi au samedi inclus de 15h à 18h. Vente à distance.

📞 43.332170 / -1.417247

# VALLÉE DE L'ARBÉROU



Appartenant à la Basse Navarre, la **vallée de l'Arbère** 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'Eltzaruze (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.



### 13 FERME ARTZAINAK Prod. fermiers

Le Château - Pessarro, 3275 chemin du Touron,  
64240 La Bastide Clairence  
05 59 29 12 83 / 07 49 47 87 48 / [contact@artzainak.eu](mailto:contact@artzainak.eu)

[www.artzainak.net](http://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 Pessarro, 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).



### 21 FROMAGERIE ONETIK Fromagerie

64 Gasnaren Karrika, 64240 Macaye  
05 59 70 27 27 / [onetik@onetik.com](mailto:onetik@onetik.com)

[www.onetik.com](http://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'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).



### 23 FROMAGERIE AGOUR Fromagerie

Route de Louhossoa, 64640 Hélette  
05 59 37 63 86 / [agour@agour.com](http://agour@agour.com)

[alp.re/musee-agour](http://alp.re/musee-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.



### 24 FERME AGERRIA Prod. fermiers

RD 14 - Quartier Kolorotz, 430 Donapaleko Errepidea,  
64640 St-Martin-d'Arberoue  
05 59 29 45 39 / 07 60 01 10 65  
[contact@agerria.fr](mailto:contact@agerria.fr)

[agerria.fr](http://agerria.fr) Ferme Agerria @fermeagerria

🕒 Ouvert toute l'année du lundi au samedi, de septembre à juin : 9h-13h et 14h-19h et juillet/août : 9h-19h Vente en ligne.

☎ 43.336388 / -1.195632

Jean-Claude, Bernadette et leur fille Maitena vous proposent 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 et dégustation du lundi au samedi, sur réservation sur le site : [www.agerria.fr](http://www.agerria.fr). Fromage Ossau-Iraty fermier, charcuteries et salaisons de porc basque. Possibilité d'assister à la traite de décembre à juin vers 18h. Tonte des brebis (dates sur le site). Accueil de groupes sur réservation et possibilité de repas sur place. Accueil de camping-cars et aire de pique-nique.

## 12 FROMAGERIE BETHANOUN Fromagerie

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 de 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

## 17 FERME BETIRISANTENIA Prod. fermiers

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

## 18 FERME XEDARRIA Prod. fermiers

153 Arduarreko Bidea, 64240 Ayherre

06 83 59 12 75 / 06 30 33 47 05

xedarrri@wanadoo.fr

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

📞 43.377979 / -1.253036

## 19 FERME IRIGOINIA Prod. fermiers

180 chemin d'Irigoïnia, Quartier Bas Labiry, 64240 Hasparren

06 07 84 52 14 / 06 76 00 20 07

julie.larramendy@orange.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

## 20 FERME BIXARTEA Prod. fermiers

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

## 22 FERME TTUKULUA Prod. fermier

611 Chemin de Tukulua, 64240 Hasparren

06 30 92 59 06 / herve.recalde@neuf.fr

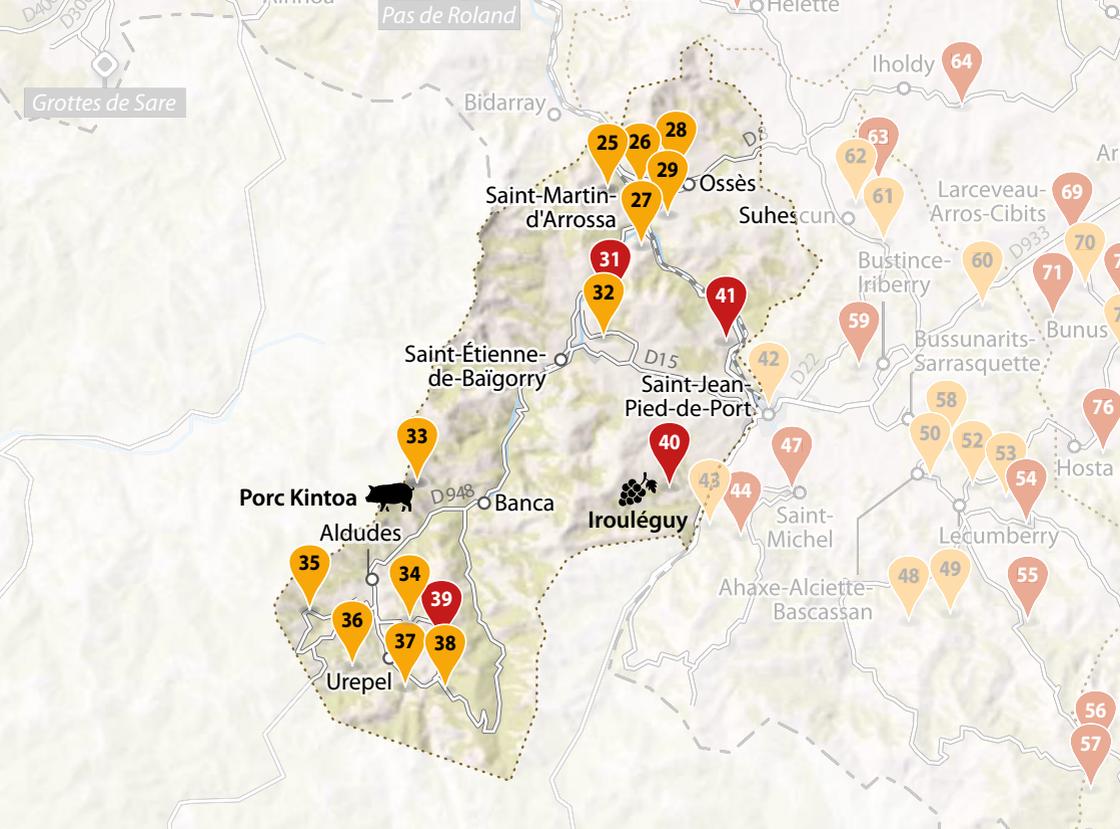
🕒 Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi.  
Merci d'appeler avant de passer. Vente à distance.

📞 43.372999 / -1.273539

# 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.



### 31 FAMILLE TAMBOURIN Prod. fermiers

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

fromagetambourin.fr

Fromage Tambourin Ferme Enautenea

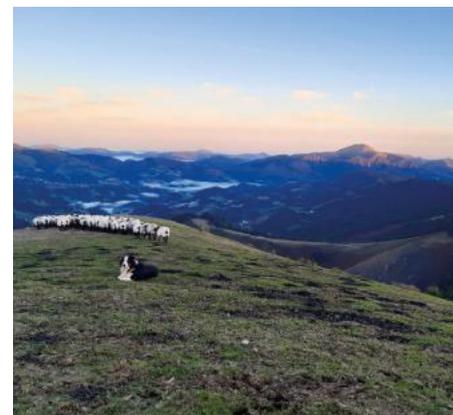
@fromage\_tambourin\_enautenea

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'Irouléguay, se situe la ferme Enautenea. Depuis le XVIII<sup>e</sup> 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.



### 39 FERME BURUBELTX Prod. fermier

Burubeltxainea, 2635 Madariko bidea, 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.

43.071812 / -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.

### 40 FERME AMETZALDE Prod. fermiers

Maison Erramioénéa, 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 16h 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 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre, les mercredis et vendredis, à 15h, sur réservation (durée : 2h30).

### 41 FERME ELURTI Prod. fermiers

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

Elurti

Ouvert de janvier à début août du mardi au vendredi de 10 à 12h et de 18h à 19h, le reste de l'année sur RDV. Présent sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port le lundi matin et au magasin Kaiku Borda. Vente à distance.

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 1<sup>er</sup> mars au 30 juin à 18h.

### 25 FERME OXOBIDE Prod. fermier

239 chemin Eiherakobidea, 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. Appelez-nous nous ne sommes pas loin. Vente à distance.

43.238880 / -1.310375

### 26 FERME IRUNGARAIA Prod. fermiers

GAEC Xistu, 35 Harritoeneko bidea, 64780 St-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

### 27 FERME ELORRI XURI Prod. fermier

417 Sohateko bidea, 64780 St-Martin-d'Arrossa  
06 82 27 07 03 / elorri.xuri@yahoo.fr

43.224837 / -1.305028

### 28 FERME GAZTENA Prod. fermiers

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

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 19h tous les jours. Fermé 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

### 29 MAGASIN DE PRODUCTEURS KAIKU BORDA

Point de vente

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 lundi : 14h à 19h. Le samedi : 10h à 13h et 14h à 19h. Fermé dimanche et lundi matin. Ouverture Jours fériés sous réserve. Vente à distance.

43.231953 / -1.299122

### 32 FERME ELIZAREA Prod. fermiers

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

### 33 FERME OHAKO Prod. fermiers

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 et jours fériés. Vente à distance.

43.121312 / -1.370113

### 34 FERME EÑAUTENEA Prod. fermiers

1500 Labiaringo errepidia, 64430 Les Aldudes  
06 82 68 83 00 / 06 70 63 69 75  
gaec.errola@gmail.com

Ouvert de 10h à 18h. Présent sur le marché de Biarritz le samedi matin et au magasin de producteurs Belaun aux Aldudes.

43.083815 / -1.409498

### 35 FERME FERANYO Prod. fermiers

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

### 36 FERME URRITZELAIA Prod. fermier

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

### 37 FERME POKOENIA Prod. fermier

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

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

43.059780 / -1.414176

### 38 FERME ZAHARGUN Prod. fermier

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).

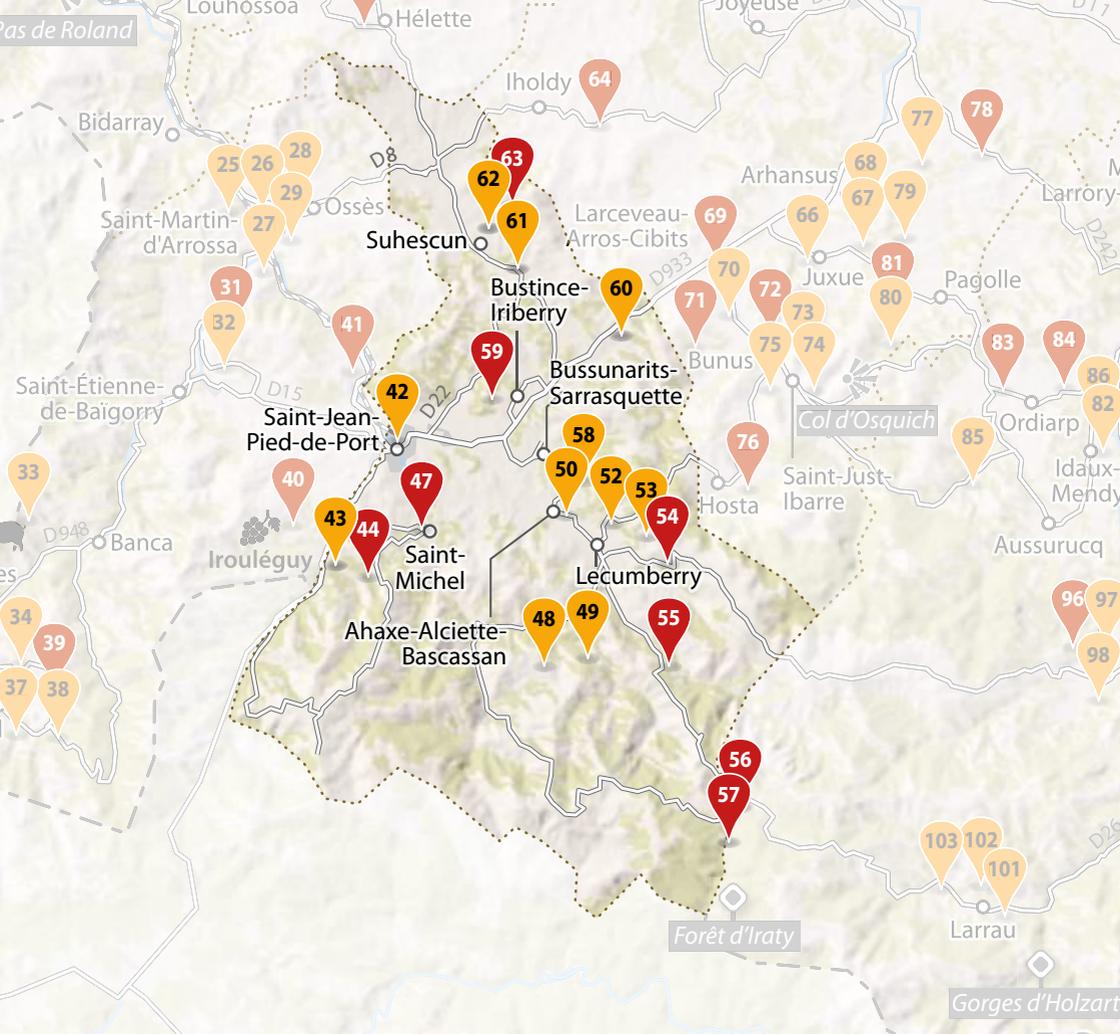
43.066340 / -1.395496

# 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**, 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.



## 47 FROMAGES ARRADOY LES BERGERS DE ST-MICHEL

Fromagerie 

SARL Garazi - Quartier Elizaita  
64220 St-Michel

05 59 37 23 13 / [contact@fromage-arradoy.fr](mailto:contact@fromage-arradoy.fr)

 [fromage-arradoy.fr](http://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.



## 44 FERME ARGAlA

Prod. fermier 

Quartier Pagola, 64220 Arnéguy  
05 59 37 06 65 / 06 22 97 49 37  
[camino.kattin@orange.fr](mailto: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.



## 54 FERME ETXEPAREBORDA

Prod. fermier 

580 Etxeparebordako bidea,  
64220 Béhorléguy  
07 60 40 56 14 / 07 60 40 56 14  
[gaec.etxepareborda@orange.fr](mailto:gaec.etxepareborda@orange.fr)  
[jean-bernard.unhassobiscay@orange.fr](mailto:jean-bernard.unhassobiscay@orange.fr)

 Valérie Unhassobiscay

 Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.  
Vente à distance.

 43.120287 / -1.111769

Valérie, Jean Beñat et Pantxo 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 (Blonde d'Aquitaine et Aubracs), 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 rendez-vous jusqu'à fin juin (17h30).

## 55 FROMAGERIE ÉCOLOGIQUE D'IRATI

Fromagerie 🐄

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

🌐 alp.re/fromagerie-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 etx (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.



## 56 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 St-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, des animations sont proposées : échanges avec un berger le matin (gratuit), découverte du fromage d'estive avec dégustation (15 €/pers., gratuit pour les moins de 15 ans) et balades nature (gratuit).** Certaines activités nécessitent une inscription, places limitées, contactez-nous pour obtenir le programme complet et les horaires.



## 57 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.

📞 43.044216 / -1.075054

Denise est bergère et passe l'été à Iraty. **Elle est toujours très heureuse d'échanger sur son métier, d'expliquer la fabrication du fromage au chaudron, brassé et moulé à la main. Visite de la cabane sur réservation. Elle vous offrira une dégustation et vend ses fromages fermiers d'estive AOP Ossau-Iraty en direct.**



## 59 FERME IRULEIA

Prod. fermiers 🐄

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

🌐 ferme-iruleia.fr 📍 Ferme-Iruleia 📧 @iruleia

🕒 De mai à septembre, la boutique à la ferme est ouverte tous les jours sauf le dimanche (10h30 à 12h30 / 15h à 19h). Le reste de l'année, les horaires sont variables en fonction du travail sur la ferme. Horaires à consulter le jour-J sur notre site. 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). **Toute l'année, sur réservation : visite de la ferme gratuite pour des groupes (minimum 15 personnes). De janvier à fin juin, sur réservation : atelier de fabrication de fromage à 8h pour 2 adultes (durée : 2h30, 15 €/personne).**



## 63 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 St-Jean-Pied-de-Port le lundi et le jeudi et de St-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 fermier. 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.**

## 42 MAGASIN DE PRODUCTEURS EZTIKA

Point de vente

21 rue Zuharpeta, 64220 St-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

## 43 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

## 48 FERME PAULENEA Prod. fermier

Irola David & Christelle, 70 Chemin de Galepo,  
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

## 49 FERME OLOTENIA Prod. fermier

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

📱 Hélène Etchelecu

🕒 Ouvert de 10h à 18h.

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

📞 43.101620 / -1.143363

## 50 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.

📞 43.146032 / -1.167463

## 52 FERME ELIXAIA Prod. fermier

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

## 53 FERME BASLURRE Prod. fermier

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

🕒 Accueil sur rendez-vous.

📞 43.134917 / -1.123256

## 58 FERME ETXEHERRI Prod. fermiers

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

## 60 FERME EKIOLA Prod. fermiers

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

🌐 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.

📞 43.201599 / -1.143093

## 61 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

## 62 FERME ARBELETXEA Prod. fermier

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

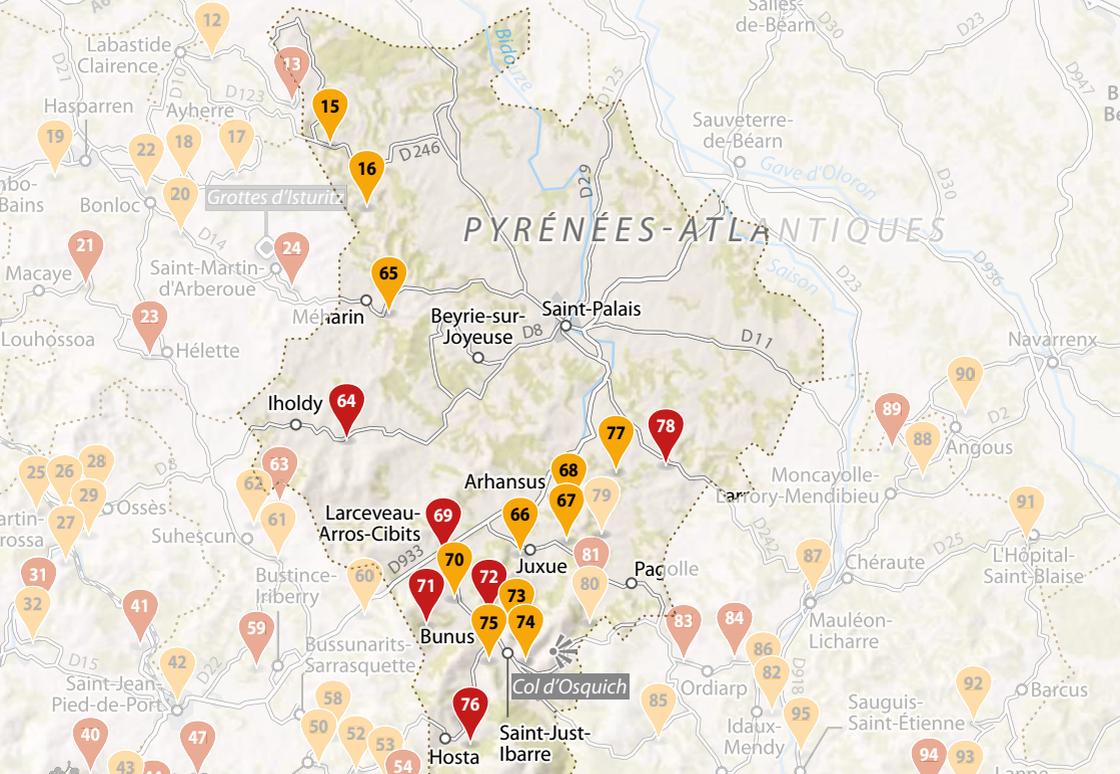
🕒 Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche.

📞 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.



### 71 FERME OIHANARTIA ETXALDEA Prod. fermier

410 chemin d'Aroztegia, 64120 Ibarrolle  
 05 59 37 82 10 / 06 32 61 11 12 / oihanart@hotmail.fr  
 @oihanartia\_ibarla  
 Ouvert de 9h à 20h. Vente directe et en ligne. Présent sur le marché de Sare de mai à fin septembre, sur le marché d'Ascain toute l'année.



43.182235 / -1.110667  
 Oihanartia est une ferme de montagne en agriculture biologique située au pied du col de Gamia. Jean-Marie Irigoien et Mirentxu Iriarte élèvent des vaches Pirenaïka, des porcs et des brebis Manech tête noire et transforment le lait en tomme fermière 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.](#)

### 72 FERME AOZTEIA Prod. fermiers

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.](#)

### 64 FERME HAURTTO Prod. fermiers

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 / -1.154713  
 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 1<sup>er</sup> décembre au 10 août, à partir de 18h.](#)



### 76 FERME ANCHILIA Prod. fermier

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

43.155681 / -1.077155  
 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. 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 \(3 à 4 personnes max\).](#)

### 69 FROMAGERIE ISTARA - PYRÉNÉFROM Fromagerie

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 Istarà (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.](#)



### 78 FERME ITZALEA Prod. fermier

635 chemin de Kanistegia, 64120 Lohitzun-Oyhercq  
 06 24 05 22 00 / ferme.itzalea@outlook.fr

Magasin à la ferme ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, balades, visites et pique-nique possible tous les jours sur réservation 24h à l'avance.  
 ferme-itzalea.fr  GAEC Ganixteia  @ferme\_itzalea  
 43.25697 / -0.98081

À Lohitzun-Oyhercq, au cœur du Pays Basque, Hervé perpétue une histoire familiale de quatre générations en reprenant la ferme en 2016. Il élève aujourd'hui un troupeau de brebis Manech tête rousse et des porcs Kintoa, accompagné de son frère Bruno. Manon, sa compagne, a créé un atelier de transformation sur la ferme pour valoriser le lait cru en fromages AOP Ossau-Iraty et autres spécialités, vendus en direct. Tous les trois partagent l'amour de la terre, du savoir-faire, et le plaisir d'échanger avec le public, de faire découvrir leurs produits et de transmettre leurs valeurs. [Visite gratuite de la ferme, contactez-nous par téléphone ou sur les réseaux sociaux ! Balade libre possible en démarquant de la bergerie jusqu'aux parcs des cochons et possibilité de pique-nique au bord de la rivière.](#)

### 15 FERME TEILLERA Prod. fermier

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

Isabelle Recart

43.395421 / -1.172570

### 16 FERME URRUTIBORDA Prod. fermiers

1865 chemin Haizagarria, 64120 Orègue  
06 76 85 37 95 / 07 86 82 02 95 / gaec.urrutiborda@outlook.fr

La ferme Urrutiborda @ferme\_urrutiborda

Tous les jours, appeler avant de passer. Vente à distance.

43.371587 / -1.155997

### 65 FERME ITURRIÑO Prod. fermiers

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

### 66 FERME IHARDOKI Prod. fermier

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

### 67 FERME GARAT-BORDA Prod. fermiers

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

### 68 FERME LARRONDOA Prod. fermiers

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

### 70 FERME ILHARREBORDA Prod. fermiers

64120 LARCEVEAU-ARROS-CIBITS, 655 chemin de  
huntzaranea, 64120 Larceveau-Arros-Cibits  
06 15 96 08 04 / ilharreborda@gmail.com

ferme-ilharreborda.com Ferme Ilharreborda etxaldea

Ouvert de mai à décembre, sur rdv uniquement.  
Vente à distance.

43.214675 / -1.090235

### 76 FERME BEATENEA Prod. fermiers

60 rue du bourg, 64120 St-Just-Ibarre  
06 45 88 60 03 / 06 89 09 66 63  
gaecbeatene@gmail.com

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

43.193932 / -1.055797

### 74 FERME LARRALDEA Prod. fermiers

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

### 75 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.

43.190131 / -1.069463

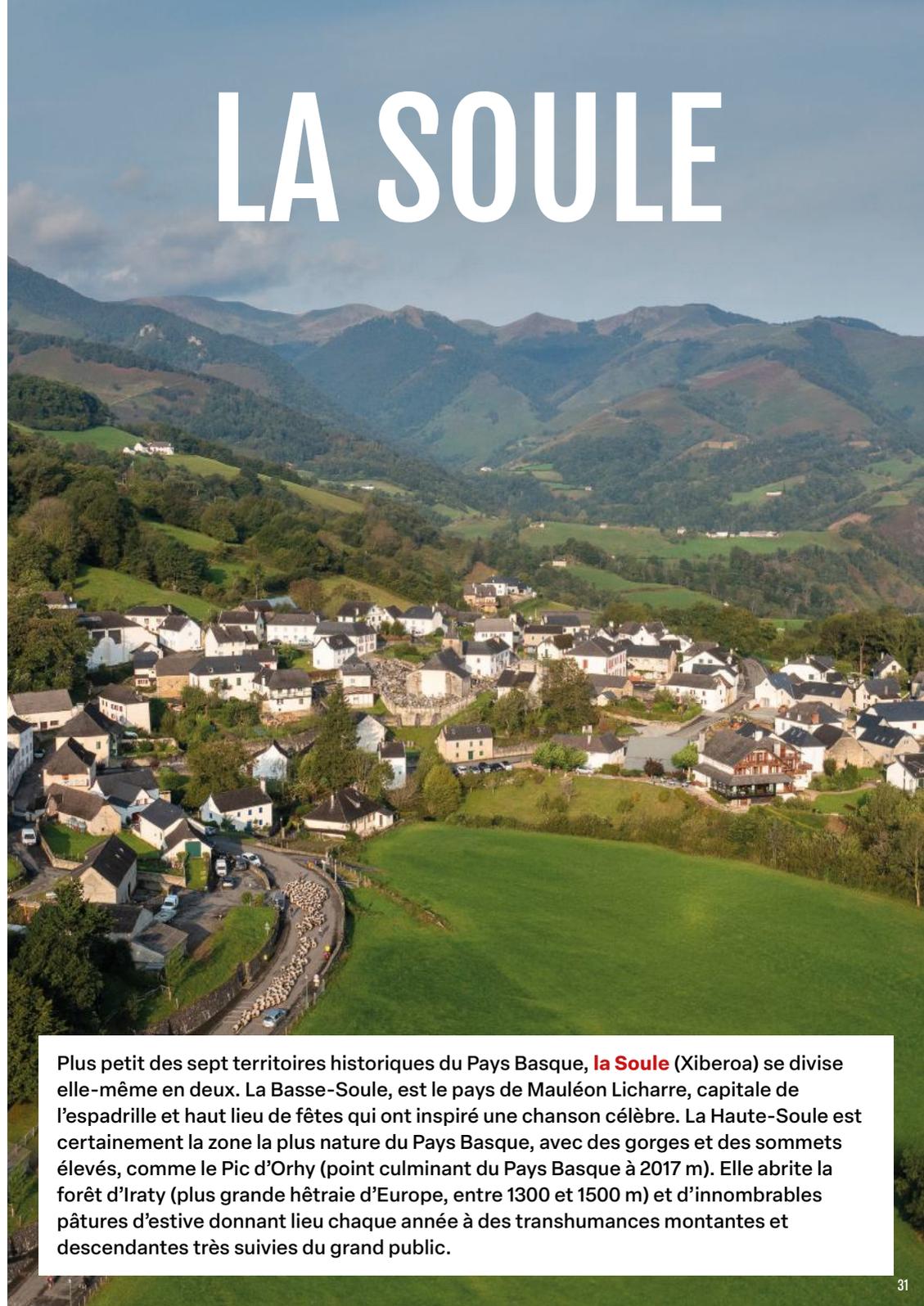
### 77 FERME EZTIMBORDA Prod. fermier

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

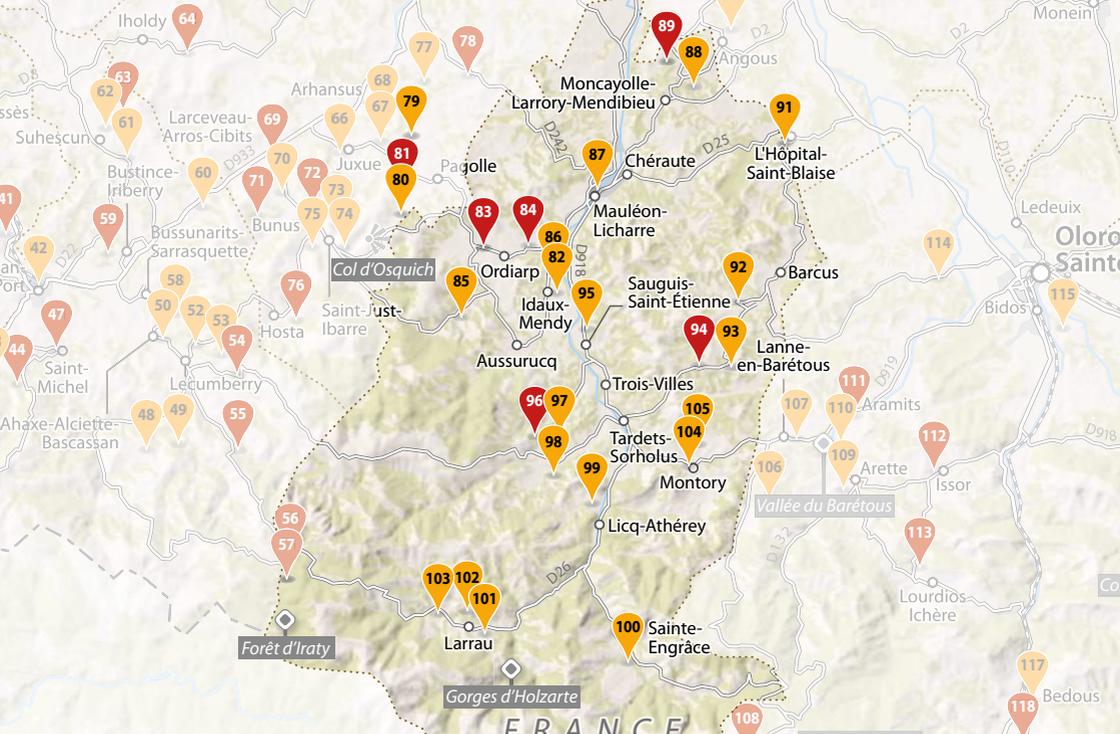
Ouvert de 10h à 19h.

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.



### 81 FERME OYHANBURIA Prod. fermier

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

Présent sur les marchés de St-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.**



### 83 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.

43.193889 / -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.**



### 84 FERME ALGAR ETXEKI Prod. fermier

Karrikaburia 1115 Route de Garindein, 64130 Ordiarp  
07 87 62 77 90 / 06 88 75 40 96  
algaretxeiki@gmail.com

Magasin ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h.

Accueil en estive du 20 juin au 1er octobre.

43.194487 / -0.930400

Fiers de pérenniser notre métier d'éleveur et nos brebis Manech têtes noires depuis des générations, nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir le fromage Ossau-Iraty fermier et fermier d'estive. Venez découvrir notre estive et notre métier : ici, nos brebis pâturent tout l'été, préservant ainsi l'équilibre et la beauté de nos montagnes, tout en nous offrant un lait d'exception pour l'AOP Ossau-Iraty.

**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.**



### 89 FERME HOBIAGUE Prod. fermiers

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 rdv 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.

**Visite de la ferme sur rendez-vous.**



### 94 FERME AGIA Prod. fermiers

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.**



## 96 GOHETXEA, MAGASIN DE PRODUCTEURS FERMIER

Point de vente   

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

 alp.re/gohetxea  Gohetxea

🕒 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

Trois producteurs fermiers de l'AOP Ossau-Iraty se sont regroupés avec six autres producteurs souletins à la ferme Gohetxea pour faire connaître et vendre en direct leur production issue de leurs fermes. 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.

## 79 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

## 80 FERME ELICHALTIA 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.

📞 43.212873 / -1.013647

## 82 FERME ARROKAIN Prod. fermiers

Maison Arrochain Quartier Ehusania, 64130 Musculdy  
06 77 78 50 63 / mirentxu.mainhaguiet@wanadoo.fr  
📞 43.167805923685 / -0.9160390492151557

## 85 FERME JARAGOYHEN Prod. fermier

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

## 86 CAYOLAR NABOLEGI Prod. fermiers

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

## 87 FROMAGERIE DES CHAUMES Fromagerie

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

## 88 FERME BIZKEIA Prod. fermier

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

🕒 Ouvert le mercredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

📞 43.272828 / -0.833182

## 91 FERME BAGUEGUI Prod. fermier

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

🕒 Ouvert du lundi au vendredi. Appeler de préférence avant de venir pour être sûr qu'il y ait quelqu'un pour vous recevoir. Vente à distance.

📞 43.248755 / -0.773704

## 92 FERME PARADIS Prod. fermiers

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

## 93 FERME GAZTELÛ GAT Prod. fermiers

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

## 95 COOPÉRATIVE ETXE-GAZNA Cave d'affinage

70 Gazitegiko bidea, 64470 Sauguis-St-Étienne  
05 59 28 59 23 / coop-etxe-gasna@orange.fr

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

📞 43.158779 / -0.893293

## 97 FERME SOBIETA Prod. fermiers

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

 campingalaferme-sobieteta.fr

🕒 Ouvert le matin de 10h à 12h30.

📞 43.107271 / -0.913068

## 98 FERME ELIZABEA Prod. fermiers

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

## 99 FERME BARNETXIA Prod. fermiers

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

## 100 FERME KURUTCHELHAR Prod. fermier

140 Impasse Kurutchelhar, Quartier Athoro, 64560 Ste-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

## 101 FERME ETXALUZEA Prod. fermiers

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

## 102 FERME HEGOA Prod. fermiers

GAEC Hegoa - Maison Quihilly,  
114 Karrika peko bidea, 64560 Larrau  
06 80 56 08 76 / 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

## 103 FERME ELIXABE Prod. fermiers

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

## 104 FERME BORDAZARRE Prod. fermiers

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

## 105 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

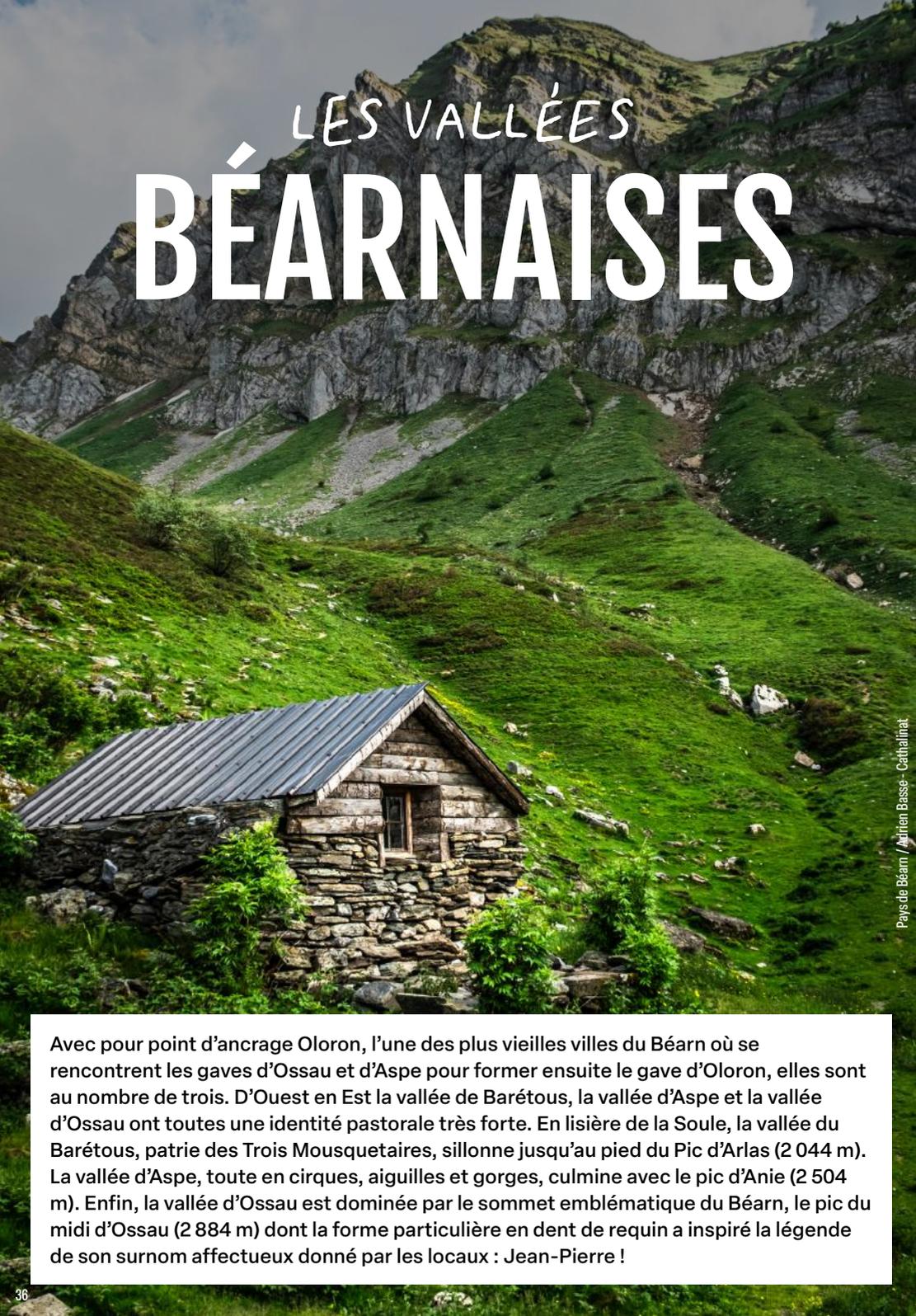
 fermecapdevielle.fr

 Ferme Capdevielle  @fermecapdevielle

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

📞 43.1033784 / -0.823321

# LES VALLÉES BÉARNAISES



Pays de Béarn / Adrien Basse - 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 !



## 108 CABANE DU GAEC MANAOUT Prod. fermier 🏠 🐄 🏠

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.

Participation aux Journées « Cabanes ouvertes » (infos et dates sur [www.estives-bearn.com](http://www.estives-bearn.com)).



## 111 FROMAGERIE DU PAYS D'ARAMITS Fromagerie 🧀

4 Chemin Naëli, Quartier Esquiasse, 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 de cette fromagerie évoque indéniablement les cayolars, ces refuges dans lesquels les bergers passent les estives avec leurs troupeaux. Bien que récente, cette petite fromagerie artisanale n'en est pas moins attachée aux traditions des bergers du Barétous. D'ailleurs, comme à l'ancien temps, ses fromages sont frottés à la main, avec du sel et de l'eau, pour former une croûte entièrement naturelle.

Visite de la fromagerie pour des groupes d'au moins 10 personnes, sur rendez-vous.



## 112 FERME RÉCÉBIRE Prod. fermier 🏠 🐄 🏠

Ferme à Issor et Cabane à La Pierre St-Martin, 64570 Issor  
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.

📞 ferme-recepire.com 📞 43.101020 / -0.669730

Nichée au cœur des montagnes béarnaises, l'exploitation « Récebire » 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-St-Martin. Un fromage de qualité, de goût avec des saveurs évolutives tout au long de l'année, suivant le pâturage des brebis.

Participation aux Journées « Cabanes ouvertes » (infos et dates sur [www.estives-bearn.com](http://www.estives-bearn.com)).

### 113 FERME LASSALLE Prod. fermier

Ferme à Lourdios (Route d'Issor) et Cabane Saudarie (montagne de Lourdios), 64570 Lourdios  
06 32 09 59 60 / julassalle@orange.fr

🕒 Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Vente en ligne.

📧 pourdebon.com/la-ferme-lassalle-s432

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. **Participation aux Journées « Cabanes ouvertes » (infos et dates sur www.estives-bearn.com). Assistez à la fabrication tous les jeudis du 17 juillet au 21 août à l'estive.**

📞 43.056326 / -0.675900



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

Cave d'affinage

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

📧 fermiers-basco-bearnais.fr

Vente de produits locaux et souvenirs. 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.**

📞 42.977554 / -0.606383



### 120 BERGERIE LOUSTAU Prod. fermier

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

🕒 Nous sommes ouverts de 9h30 à 19h. Vous pouvez nous appeler avant, car nous sommes parfois dans les champs, en livraison ou en estive. Vente à distance.

📍 Bergerie Loustau

Nous vous accueillons sur notre ferme à Aste-Béon en Vallée d'Ossau et vous proposons de la tomme de brebis AOP Ossau-Iraty fermière, 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.**

📞 43.017593 / -0.418448



### 106 FERME MAYSONNAVE Prod. fermier

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

🕒 Ouvert de 9h à 20h.

📞 43.083583 / -0.783327

### 107 LES BERGERS DU HAUT BÉARN

Cave d'affinage

57 Chemin de l'Église, 64570 Lanne-en-Baretous  
05 59 34 44 17 / bergersduhautbearn@gmail.com

📧 bergersduhautbearn.fr

🕒 Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Vente en ligne.

📞 43.112892 / -0.757509

### 109 FERME SALIES SALET Prod. fermiers

Maison Salet Quartier Vic de Bas,  
1239 Chemin Capdelabatch, 64570 Arette  
06 84 74 99 57 / fermesalies.salet@gmail.com

📞 43.093574 / -0.732879

### 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

📞 43.124508 / -0.722226

### 114 FROMAGERIE BALAKA Cave d'affinage

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

📧 fromages-fermiers.com

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

📞 43.189688 / -0.672441

### 115 LYCÉE DES MÉTIERS DE LA MONTAGNE

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

📞 43.169595 / -0.592392

### 117 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 les dimanche et mardi. Ouverture l'après-midi uniquement pendant les vacances scolaires de 17h à 19h. Vente à distance.

📞 42.998116 / -0.601007

### 119 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

### 121 FERME CHABANIER Prod. fermiers

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

### 122 FERME GUÉDOT Prod. fermiers

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

📧 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

### 123 LA FERME DU VALLON - PAROIX

Prod. fermiers

2621 Ch. des Bains de Secours, 64260 Seignacq-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

### 124 FROMAGERIE MATOCQ Cave d'affinage

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

📧 matocq.fr

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

📞 43.103737 / -0.243641

### 125 FERME DOUSSINE Prod. fermier

530 Chemin d'Arrouits, 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

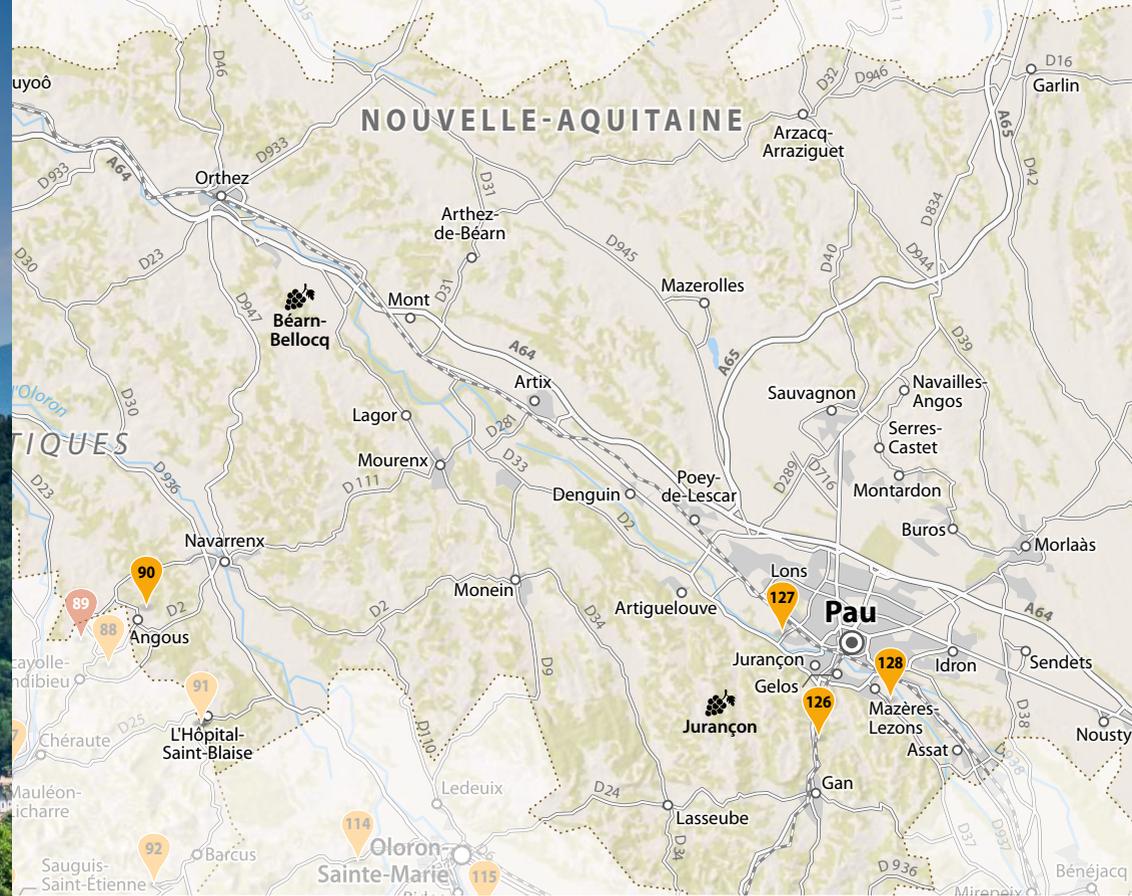
# AUTOUR DE PAU

## LE BÉARN DES GAVES



Pays de Béarn / Adrien Basse - Cathalmat

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.



### 90 FERME SERBIELLE

Prod. fermiers

10 Chemin Serbielle, 64190 Angous  
06 70 75 01 62 / 06 76 02 52 92  
benat.erbin@orange.fr / serbielle.angous@free.fr  
[ferme-serbielle.fr](http://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

### 126 FROMAGERIE DES CHAUMES

Point de vente

155 Avenue Rauski, 64110 Jurançon  
05 59 82 57 66 / [cremerie.jurancon@chaumes.fr](mailto:cremerie.jurancon@chaumes.fr)

🕒 Ouvert du lundi au vendredi de 9h15 à 13h15 et de 14h à 17h (18h30 le vendredi). Ouvert le samedi de 9h15 à 13h15 et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.

📍 43.254868 / -0.389446

### 127 LES FROMAGERIES OCCITANES

Point de vente

Boutique Les Caves Fromagères des Hauts Terroirs,  
Zone Induspal 11 avenue Marcel Dassault, 64140 Lons  
05 59 62 90 16 / [philippe.dumondin@lfo-occitanes.com](mailto:philippe.dumondin@lfo-occitanes.com)  
[maria.desousa@lfo-occitanes.com](mailto:maria.desousa@lfo-occitanes.com)

[lesfromageurs.com](http://lesfromageurs.com) Boutique LFO de Lons

🕒 Lundi à vendredi de 9h30 à 18h15, samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h15.

📍 43.301678 / -0.414841

### 128 LES SALOIRS DE LOUIS

Cave d'affinage

3 Rue des artisans, 64110 Mazères-Lezons  
05 59 88 93 92 / [contact@lessaloirdelouis.fr](mailto:contact@lessaloirdelouis.fr)

[lessaloirdelouis.fr](http://lessaloirdelouis.fr) Les Saloires 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.

📍 43.274143 / -0.345529

PENSEZ À LE SORTIR  
DU RÉFRIGÉRATEUR  
15 MINUTES AVANT  
DE LE DÉGUSTER !



## 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](http://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.

## SANDWICH GOURMAND À L'OSSAU-IRATY AOP

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**

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'ltxassou**.

Et pour une saveur plus prononcée, ajoutez une touche de **piment d'Espelette AOP**.



# 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 7 (page 11).



**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 @ossauiratyaoop



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

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

