Bienvenue en Territoire Ossau-iraty

1 Gaec Goxoan Prod. fermiers..... **A1**
Xabat Baita - Route de Biriatou - 64122 Urrugne
Tél. 05 59 54 33 64 - 06 88 03 25 91- gaecgoxoan@gmail.com
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche.
Présent le samedi matin sur le marché d'Ascain.
GPS : 43.346222 / -1.718314
Ferme ouverte le 16/08 avec Idoki ; visite de l'exploitation avec repas sur place (sur réservation) élaboré avec les produits des producteurs Idoki.

2 Isabelle Olhagaray Prod. fermier..... **A2**
Maison Olha - Route du Pas de Roland
Quartier Laxia - 64250 Itxassou / Itsasu - Tél. 05 59 29 82 62
Ouvert de 18h à 18h.
GPS : 43.310522 / -1.405520
Sur rdv d'avril à octobre, fermé le dimanche.

3 Nicolas Dokhelar & Mirentxu Elissalde Prod. fermiers.... **A2**
Gaec Antxondoa - 64250 Itxassou / Itsasu (Accès direct de la D918 sans rentrer dans le village) - Tél. 06 78 20 21 18 - 06 45 56 26 39
elissalde.parachu@orange.fr - www.fromage-confiture-basque.com
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Les jours de fermeture, vous trouverez nos produits à la pâtisserie Krakada à la place d'Itxassou.
GPS : 43.342783 / -1.405820
L'été, possibilité de visiter la ferme tous les jeudis à 15H, pour un minimum de 10 personnes et dégustation (2€ / personne) : contactez-nous pour réserver.

4 Fromagerie Onetik Fromagerie..... **B2**
64240 Macaye
Tél. 05 59 70 27 27 - onetik@onetik.com - www.onetik.com
Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le week-end.
GPS 43.333208 / -1.304486

5 Michel Larramendy Prod. fermier..... **B1**
Maison Irigoinia - Route de Cambo - 64240 Hasparren
Tél. 05 59 29 49 30 - julie.larramendy@wanadoo.fr - ferme-larramendy.com
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
Présent le samedi matin sur le marché d'Hasparren.
GPS : 43.376629 / -1.324989
Visite possible.

6 Hervé Recalde Prod. fermier..... **B1**
Ferme Tiukula - 64240 Hasparren
Tél. 05 59 70 11 27 - 06 30 92 59 06 - herve.recalde@neuf.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.
Présent le samedi matin (tous les 15 jours) sur le marché fermier d'Hasparren.
GPS : 43.373237 / -1.273739
Visite possible.

7 Gaec Artzaïnak Prod. fermiers..... **B1**
Le Château Pessarrou - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 05 59 29 12 83 - artzain@nordnet.fr
http://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/producteur/artzainak
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.
Présent le vendredi matin sur le marché de St-Jean-de-Luz et le samedi matin sur le marché d'Hasparren. Le mardi, vendredi et samedi matin : stand Idoki dans les halles de St-Jean-de-Luz.
GPS : 43.411555 / -1.195090
Visite de l'exploitation uniquement le mardi ; présentation de la production de lait et de la transformation du fromage. Vers 16h15 : possibilité de nous accompagner à la prairie chercher le troupeau de brebis.

8 Sylvain Aimé Prod. fermier..... **B1**
Borde-Istile - Quartier Egiptoa - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 06 20 22 76 34 - sylvain@istile.fr - www.istile.fr
GPS : 43.397310 / -1.209724

9 Ferme Bethanoun Prod. fermiers..... **B1**
Famille Frachou - 64240 La Bastide Clairence
Tél. 06 12 40 72 00 - fermebethanoun@orange.fr - www.lafermebethanoun.com
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.
Présent tous les vendredis soir de juillet et août au marché fermier nocturne de la Bastide Clairence.
GPS : 43.427305/ -1.239481
Visite le mercredi à 16h sinon sur rdv.
Dégustations fromages et autres produits de la ferme.

10 Jean-Paul & Jamattitt Duhalde Prod. fermiers.... **B1**
Ferme Xedarria - Xedarria Etxaldea- 64240 Aherra / Ayherre
Tél. 06 83 59 12 75 - xedarri@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 16h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
Présent tous les vendredis matin en juillet et en août aux marchés du Pays de Seignanx.
GPS : 43.377978 / -1.253036
Visite possible.

11 Maite & Beñat Duhalde Prod. fermiers..... **B1**
Ferme Betirisantsenia - 64240 Ayherre
Tél. 05 59 29 68 79 - 06 74 90 46 89 - benat.duhalde@wanadoo.fr
Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h30.
Fermé le jeudi et le dimanche. Présent sur le marché d'Anglet Quintaou.
GPS : 43.381015 / -1.223800
Visite possible : bergerie à 3km.
En saison, possibilité d'assister à la traite et à la fabrication.

12 Patrick Sallaberry Producteur fermier..... **B1**
Maison Bixartea - 64240 Bonloc (Suivre la route des grottes d'Oxeceiala)
Tél. 05 59 29 16 99 - minaberrysallaberry@yahoo.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.356280 / -1.253278
Visite sur rdv : bergerie, salle et alentours. Pas de possibilité d'assister à la fabrication du fromage.

13 Fromagerie Agour Fromagerie..... **B2**
Route de Louhossoa - 64640 Hélette
Tél. 05 59 37 63 86 - agour.irati@orange.fr - www.agour.com
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.
GPS : 43.305607 / -1.266710
Visite du musée du pastoralisme et du fromage :
- du 1/07 au 31/08 : du lundi au vendredi, visite toutes les heures entre 9h -11h et 14h-17h. Une visite le samedi matin.
- le reste de l'année : du lundi au vendredi : à 10h30 et à 15h30 et le samedi à 10h30. Tarifs : 5 € / adulte déduit pour 20 € d'achat en magasin et gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Groupe : nous consulter.

14 Jean-Claude & Bernadette Pochelu Prod. fermiers... **B2**
Maison Agerria - quartier Kolorotz - 64640 St Martin d'Arbéroue
Tél. 05 59 29 45 39 - ferme.agerria@wanadoo.fr
www.agerria.fr (boutique en ligne).
Ouvert de 9h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.336306 / -1.195524
Tout le long de l'année, VIVEZ LA FERME DE PLUS PRES !
« Paysans l'âme, l'accueil est notre seconde nature. Nous aurons à coeur de vous faire partager la passion de notre métier, de vous offrir des présentations de qualité et de vous faire déguster le fruit de notre travail »
- Visite de l'élevage de brebis avec possibilité d'assister à la traite (de décembre à juillet)
- Fabrication de notre fromage Ossau-Iraty au lait cru
- Élevage de porcs basques en plein air.
La visite et la dégustation sont gratuites. Seul, en couple, en famille, entre amis, nous vous proposons une visite authentique et personnalisée de notre ferme. Accueil de bus sur réservation. Accueil gratuit de camping car pour une halte. UNE VISITE OU IL FAIT TOUJOURS BEAU!

15 Sylvie Belascain Producteur fermier..... **B2**
Anchordokia - 64780 Bidarray
Tél. 05 59 37 28 84 - 06 80 67 60 58 - sylvie.belascain@sfr.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le week-end et le mercredi.
GPS : 43.27344 / -1.352176

16 Kaiku Borda Point de vente..... **B2**
Le magasin des producteurs fermiers / Etxe ekoizenak
Village d'artisans / Eskulanaren herrixka - 64780 Ossès / Ortzaize
Tél. 05 59 49 10 64 - kaikuborda@yahoo.fr - www.kaikuborda.com
Du 1/04 au 15/06 et du 15/09 au 31/12 : du lundi au vendredi, de 14h30 à 18h30. Du 15/06 au 15/09, de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.231954 / -1.299122
Du 5/07 au 06/09, tous les jeudis d'été : visite de nos fermes et assiettes paysannes. De 9h à 13h : visite d'une ferme, fabrication du fromage, petite randonnée dans les alentours de l'exploitation. 13h : dégustation des produits autour d'une assiette paysanne. Tarifs : 15€ par adulte et 12€ par enfant. Uniquement sur réservation.

17 Pierre Aldax Producteur fermier..... **B2**
Ferme Etchearria - 64780 Ossès / Ortzaize
Tél. 05 59 37 74 87 - ferme.etchearria@yahoo.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 21h.
Présent durant tout l'été sur le marché de Vieux Boucau.
GPS : 43.239763 / -1.297824
Visite possible

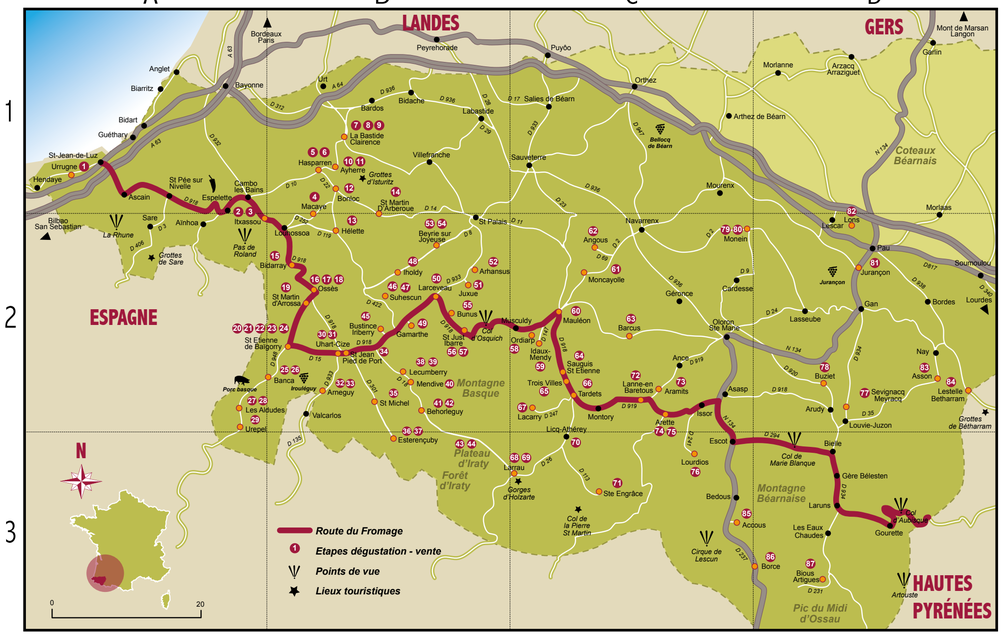
18 Jean-Paul Jaunarena Producteur fermier..... **B2**
Ferme Gazten - 64780 Ossès / Ortzaize
Tél. 05 59 37 78 21 - 06 31 15 14 36 - jaunarena@live.fr
Ouvert de 9h à 19h30.
Présent tous les vendredis matin sur le marché de Cambo. Tous les mardis de juillet et d'août : foires de Bidart et foire de Pâques à Espelette.
GPS : 43.244453 / -1.294176
Visite guidée sur rdv : téléphoner au 05 59 37 78 21 ou 06 31 15 14 36.

19 Maite et Arnaud Goñi Prod. fermiers..... **B2**
Gaec Xistu - Irungaraia - 64780 Saint-Martin d'Arrossa
Tél. 05 59 37 73 24 - 06 72 89 38 68 - gaec.xistu@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h.
Présent tous les dimanches matin du 12/05 au 29/09 sur le marché de Guéthary
GPS : 43.238196 / -1.313241
Visite de la salle de fabrication, bergerie, projection de photos. Pour les groupes : minimum 10 personnes.

20 Alain et André Etchepare Prod. fermiers..... **B2**
Ferme Elizarea - Quartier Otticoren - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 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
Présent sur la foire du Palmier à Hendaye, les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port et sur les marchés de Cambo les Bains et de St-Jean-Pied-de-Port.
GPS : 43.1906 / -1.3298
Visite possible sur rdv : 2€ / personne.

21 Jeanne et Joseph Etcheverry Prod. fermiers..... **B2**
Ferme Etcheberria - Quartier Haritzalde - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 41 55 - etcheverryjoseph@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 20h.
GPS : 43.221197 / -1.346554

22 Eñaut Haritxelar Prod. fermier..... **B2**
Earl Haritza - Maison Pontoonia - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 42 40 - 06 33 27 28 99 - arnaud.haritschelhar@orange.fr
Ouvert de 11h à 15h et de 18h à 21h.
Présent sur les marchés de St-Jean-Pied-de-Port, d'Espelette et de Baigorri.
GPS : 43.180231 / -1.339237



23 Famille Tambourin Prod.Fermiers..... **B2**
Enautenea - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 40 64 - tambourin2@wanadoo.fr - www.fromagetambourin.fr
Ouvert de 9h à 20h.
Présent tous les lundis matin sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port et le jeudi matin sur le marché Quintaou à Anglet.
GPS : 43.191852 / -1.330558
En juillet et août, tous les mercredis à 18h30 : visite d'exploitation. Hors saison, sur rdv. Accueil des visiteurs, visites des bâtiments, explication des étapes depuis le sol jusqu'à l'assiette.
Démarche de l'exploitation, cahier des charges de l'Ossau-Iraty, support vidéo. Dégustation du fromage gratuite.

24 Jean-Michel Monaco Prod. fermier..... **B2**
Ferme Salaberria - 64430 St-Etienne-de-Baigorry
Tél. 05 59 37 42 42 - 06 08 89 22 92 - claraxa@msn.com
Ouvert de 9h à 20h.
Présent sur la foire du gâteau Basque à Cambo (06/10)et la foire du Piment d'Espelette (fin octobre).
GPS : 43.192270 / -1.335751
Visite possible : bergerie, salle de fabrication et d'affinage.

25 Gaec Ohako Prod. fermiers..... **B2**
Maison Ohakoa - 64430 Banca
Tél. 05 59 37 49 60 - ohakoa@orange.fr
Ouvert dès 8h30, sans interruption.
Présent sur les marchés aux Halles de Bayonne et de St-Jean-Pied-de-Port et sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port.
GPS : 43.120955 / -1.369729

26 Paxkal Sorhondo Prod. Fermier..... **B2**
Maison Barberania - 64430 Banca
Tél. 06 88 32 99 37
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.
GPS : 43.118010 / -1.384727
Visite de l'extérieur uniquement sur rdv.

27 Dominique et Yolande Olçomendy Prod. fermiers..... **A2**
Ferme Enautenea - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 58 26 - dominique.olcomendy@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
Présent sur le marché des Halles de Biarritz et aux foires Idoki.
GPS : 43.083679 / -1.409838
Visite sur rdv.

28 Albert et Sophie Esain Prod. fermiers..... **A2**
Gaec Beti-Ari - Ferme Feranyo - Quartier Esnazu - 64430 Les Aldudes
Tél. 05 59 37 55 98 - 06 74 42 56 45 - betiari@orange.fr
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.085227 / -1.458740
Visite possible : bergerie, salle de fabrication, d'affinage, salle de vente.

29 Gérard Antchagno Prod. fermier..... **A2**
Maison Pokonea - 64430 Urepel
Tél. 05 59 37 57 18 - gerard.alntchagno@orange.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.059638 / -1.414146
Visite possible.

30 Gaec Bentta Prod. Fermiers..... **B2**
Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Cize
Tél. 05 59 37 07 43
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.123171 / -1.266624

31 Gérard Ihidoy Prod. fermier..... **B2**
Ferme Jauberria - Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Cize
Tél. 05 59 37 08 94 - 06 87 93 78 75 - jauberria@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30.
GPS : 43.149770 / -1.253045

32 Gaec Kristobal Prod. fermiers..... **B2**
Maison Markitx-enea - 64220 Arnéguy
Tél. 05 59 37 21 75 - 06 31 87 49 88 - jm.egozcue@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h.
GPS : 43.080213 / -1.300827

33 Ferme Pelloenea Prod. fermier..... **B2**
Anton Urrizaga - 64220 Arnéguy / Arnegi
Tél. 06 07 27 41 60 - anton.urrizaga@wanadoo.fr - www.kaikuborda.com
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 16h30.
GPS : 43.088149 / -1.284563
Visite de la bergerie, de la fromagerie et de la cave sur rdv : me prévenir de votre arrivée par téléphone.

34 Coopérative Laitière du Pays Basque Cave affinage.... **B2**
La Cave aux Fromages - Garazko Gasna Etxea
2 Place des Remparts - 64220 St-Jean-Pied-de-Port
Tél. 05 59 49 10 31 - coop-laitiere.pbasque@wanadoo.fr
www.fromage-brebis.com
Du 1/04 au 30/06 : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Du 1/07 au 30/09 : ouvert de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Fermé le dimanche.
Du 1/10 au 15/10 et du 15/12 au 31/12 : ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche. Le restant de l'année : ouvert le lundi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
GPS : 43.161757 / -1.240639
Visites guidées : accès à une salle d'exposition et vue sur les caves.
Groupes : réserver pour un meilleur accueil.

35 Fromagerie des Bergers de Saint-Michel Fromagerie.... **B2**
Sarl Garazi - Quartier Elizalta - 64220 Saint-Michel
Tél. 05 59 37 23 13 - Fax. 05 59 37 33 52 - arradoy@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 17h et du 10/07 au 31/08 de 8h à 18h.
Fermé le samedi après-midi et le dimanche.
GPS : 43.136733 / -1.225790
Accueil possible des groupes sur rdv.

36 David Irola Prod. fermier..... **B3**
Maison Paulenea - 64220 Estérençuby / Ezterenzubi
Tél. 05 59 37 26 92 - 05 59 37 15 07 - christelle.irola@sfr.fr
Ouvert de 9h à 21h.
GPS : 43.101609 / -1.168091
Visite uniquement sur rdv.

37 Jean-Michel Maïtia Prod. fermier..... **B3**
Ferme Xaltoinia - 64220 Estérençuby / Ezterenzubi
Tél. 05 59 37 02 87 - 06 89 30 16 05
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 20h.
GPS : 43.104053 / -1.168649
Visite possible sur demande et selon saison.

38 Angèle Indart Prod. fermier..... **B2**
Maison Elixaia - 64220 Lecumberry
Tél. 05 59 37 15 47 - 06 30 45 59 22 - indartangele@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche après-midi.
Présent tous les lundis sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port et tous les jeudis matin sur le marché de Salies de Béarn.
GPS : 43.139559 / -1.139659
Visite uniquement sur rdv.

39 Maider, Jean-Marc et Jojo Goyheneix Prod. fermiers..... **B2**
Gaec Atalai - Ferme Menddia - 64220 Lecumberry
Tél. 05 59 37 32 18 - gaec.atalai@yahoo.fr
Ouvert de 9h à 20h
Présent sur la foire Idoki à Espelette (09/08) et à Lurrama (octobre).
GPS : 43.130864 / -1.148274
Visite gratuite de préférence sur rdv.

40 Fromagerie Ecologique d'Irati Fromagerie..... **B2**
Route d'Iraty - RD 18 - 64220 Mendive
Tél. 05 59 37 63 86 - agour.irati@orange.fr - www.agour.com
Ouvert du 01/07 au 31/08 de 10h à 19h.
Du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le lundi et le mardi.
Le reste de l'année, ouvert pour les vacances scolaires de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le lundi et le mardi.
GPS : 43.095021 / -1.284563
Visite libre et gratuite : une exposition « une fromagerie durable pour la vallée d'Iraty » et une terrasse pour déguster les glaces de notre production. Dégustation offerte.

41 Jean-Bernard Unhassobiscay Prod. fermier..... **B2**
Etxeparboronda - 64220 Behorleguy
Tél. 05 59 37 21 81 - jean-bernard.unhassobiscay@orange.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.120430 / -1.112108

42 Gilles Gachen Prod. fermier..... **B2**
Cayolar Ipaskoa - 64220 Behorleguy
Tél. 06 84 38 83 20 - bergers.ipaskoa@yahoo.fr
De mai à mi-novembre, ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.105678 / -1.051908
Visite possible.

43 Philippe Neguelouart Prod. fermier..... **B3**
Cayolar Irau - Montagne d'Iraty - 64220 Lecumberry - Iraty
Tél. 06 30 19 19 79 - philippe.neguelouart@nordnet.fr
Ouvert de 8h à 20h.
GPS : 43.055190 / -1.127477
Visite possible du mois de mai à octobre : salle de traite et salle de fabrication ambulantes, bergerie, basse-cour, cochon, âne.

44 Sur les Pas des Bergers - Artzainekin Point de vente..... **B3**
Chalet de Cize - Plateau d'Iraty - Cize - 64220 Lecumberry - Iraty
Tél. 05 59 28 51 09
Ouvert du 01/06 au 31/10 de 10h à 17h.
GPS : 43.048576 / -1.073248

45 Dominique et Guy-Michel Idiart, Bixintxo Germain Prod. fermiers.... **B2**
Ferme Iruleia - Gaec Iruleia - 64220 Bustince-Iriberry
Tél. 05 59 37 13 42 - 06 74 00 40 69 - iruleia@orange.fr
Ouvert de 9h à 19h. Fermé le dimanche après-midi.
GPS : 43.182344 / -1.194763
Accessible aux camping-cars.
Visite gratuite tous les jeudis de 17h à 19h de juin à fin août avec visite de la salle de traite (avec possibilité d'assister à la traite jusqu'au 15/08), de la salle de fabrication et du salon d'affinage, la bergerie, l'installation de séchage en grange, l'étable (stabulation de bovin viande Blonde d'Aquitaine)et les porcs basques en plein air. Pour les groupes (10 personnes minimum) visite sur rdv et payante (2€ / personne).

46 Ferme Garatea Prod. fermier..... **B2**
Eliceits Peio - 64780 Suhescun
Tél. 05 59 37 60 38 - 06 86 72 70 14 - eliceitspeio@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Présent sur les foires estivales de St-Jean-Pied-de-Port
GPS : 43.226862 / -1.189417
Visite possible.

47 Jacques Laby Prod. fermier..... **B2**
Arbeletxea - 64780 Suhescun
Tél. 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.
GPS : 43.239892 / -1.203869

48 Gaec Unikote Prod. fermiers..... **B2**
Maison Salla - 64640 Iholdy
Tél. 05 59 37 63 71 - 06 74 27 58 02 - Fax. 05 59 37 67 07
jm.urgorry@wanadoo.fr.
Ouvert de 9h30 à 11h30 et de 15h à 18h.
GPS : 43.282117 / - 1.207977

49 Désiré & Kati Loyatho Prod. fermiers..... **B2**
Ferme Ekiola - Bourg du village - 64220 Gamarthe
Tél. 05 59 37 88 19 - 06 20 35 57 90 - ekiola@orange.fr - www.ekiola.com
Été : ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.
Le reste de l'année : de 9h à 12h30 et sur rdv l'après-midi.
Présent le lundi matin sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port et le mercredi matin sur le marché d'Espelette.
GPS : 43.201726 / -1.143189
Visite tous les vendredi à 10h30 en juillet, août et septembre.

50 Fromagerie Istara Pyrénéfrom Fromagerie **B2**
64120 Larceveau
Tél. 05 59 37 96 79 - magasin.larceveau@roquefort-societe.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Ouvert le samedi du 1er juillet au 30 septembre de 10h à 13h et de 14h à 18h et fermé de dimanche.
GPS : 43.232142 / -1.097645
Diffusion d'un film sur les principales étapes de la fabrication des fromages.
Possibilité de dégustation sur place (sur réservation de groupes de 10 personnes).

51 Peio Oillarburu Prod. fermier..... **B2**
Gaec Ihardoki - Negeloa - 64120 Juxue
Tél. 05 59 37 85 82 - 05 59 37 82 79 - negueloa@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 21h.
Présent le mercredi matin sur le marché de Peyrehorade.
GPS : 43.233916 / -1.054944
Visite possible

52 Andde et Babeth Etcheberry Prod. fermiers..... **B2**
Maison Larrondoa - 64120 Arhansus
Tél. 05 59 37 83 81 - etxeberri.babeandde@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.252857 / -1.029185

53 Laurent et Marie-Do Guillentéguy Prod. fermiers..... **B2**
Xarlotenia - Quartier Basabarne - 64120 Beyrie sur Joyeuse
Tél. 06 76 39 02 46 - www.xarlotenia.fr
Ouvert de 12h à 14h et de 18h à 20h. Ouvert le dimanche.
Présent sur les marchés à la Place des Gascons à Bayonne, le mercredi et à la Place du Bayaa à Salies de Béarn, le jeudi et samedi.
GPS : 43.320026 / -1.058689

54 Alain Domini Prod. fermier..... **B2**
Maison Kaikuborda - 64120 Beyrie sur Joyeuse
Tél. 05 59 65 65 66 - www.fromagepurbrebisbio.over-blog.com
Ouvert de 9h à 19h.
GPS : 43.298332 / -1.079835

55 Hélène, Jean-Marie et Sébastien Astabie Prod. fermiers... **B2**
Ferme Aozteia - 64120 Bunus
Tél. 06 72 36 91 91 - seb.aozte@hotmail.fr
Ouvert de 9h à 20h, même le dimanche.
Présent tous les jeudis de juillet à août sur les foires aux fromages à Garazi. Fin octobre : foire au Piment d'Espelette.
GPS : 43.206082 / -1.066746
Visite pour 10 personnes minimum : bergerie, salle de traite, salle de transformation, atelier porc basque. Tarif : 3€/ personne.

56 Jean-Pascal & Sylvie Lopépé Prod. fermiers..... **B2**
Beatenea - 64120 St Just Ibarre
Tél. 05 59 37 80 30 - 06 64 88 76 02 - jpascal.lopepe@gmail.com
Ouvert de 10h à 18h.
GPS : 43.193932 / -1.055797
Visite de l'exploitation, dégustation. Table pique-nique.

57 Ferme Larraldea Prod. fermiers..... **B2**
Marie Pierre, Olhana, Elorri Reca - Larraldea
64120 St Just Ibarre / Donaixi
Tél. 05 59 37 81 65 - olhanareca@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 17h.
Présent tous les samedis matin sur le marché d'Orthez et du 01/07 au 31/08, le mardi et vendredi matin sur le marché de Labenne.
GPS : 43.194589/ -1.053877
Visite possible.

58 Yann Vaugon Prod. fermier..... **C2**
Larrouarta - 64130 Ordiarp
Tél. 05 59 28 53 50 - 06 24 47 44 65 - yann.vaugon@nordnet.fr
Du 01/10 au 10/05, ouvert de 9h à 17h.
Présent le samedi matin sur le marché de Mauléon.
Présent le 01/05 à Oloron et à Lurrama (octobre).
GPS : 43.198031 / -0.935547

59 Jean-Michel Armagnague Prod. fermier..... **C2**
Ferme Atxinea - 64130 Idaux-Mendy
Tél. 06 83 17 43 37 - armagnague.jean-michel@orange.fr
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.178831 / -0.912573
Les mercredi et vendredi de juin à fin août et pendant les vacances scolaires : visite guidée de la fabrication fromagère, dégustation des produits, quelques sorties en estive en partenariat avec OT de Soule, présentation de l'agriculture soulétine. Fête de la transhumance le 3ème Week-end de mai : accueil à la ferme et montée avec le troupeau.

60 Fromagerie des Chaumes Fromagerie..... **C2**
29 Boulevard Gambetta - 64130 Mauléon
Tél. 05 59 28 07 98
Ouvert de 9h à 12h.
Fermé le week-end et jours fériés.
GPS : 43.223273 / -0.890836
Dégustation sur place.

61 Mikele et Filipe Uthurralt Prod. fermiers..... **C2**
Kokoitze - 64130 Moncayolle
Tél. 05 59 28 15 80 - uthurralt@hotmail.fr
Présent le samedi matin sur le marché de Mauléon.
GPS : 43.255127 / -0.853006

62 Michel & Beñat Erbin Prod. fermiers..... **C2**
Gaec Serbielle - 64190 Angous
Tél. 05 59 66 50 20 - 06 76 02 52 92 - serbielle.angous@free.fr
benat.erbin@orange.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à18h. Fermé le dimanche.
Présent l'été, les mercredis et dimanches sur le marché de Navarrenx et tous les samedis matin sur le marché de Sauveterre.
GPS : 43.300032 / -0.811282
Visite uniquement sur rdv.

63 Gaec Gaztelu Gat Prod. fermiers..... **C2**
Maison Garat - 64130 Barcus
Tél. 05 59 28 91 52 - michel.andere@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 18h.
Présent à la foire du fromage de Tardets (22/08).
GPS : 43.144697 / -0.800939
Visite possible.

64 Coopérative Etxe-Gazna Cave affinage..... **C2**
64470 Sauguis Saint-Etienne
Tél. 05 59 28 59 23
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 14h30 à 19h.
Le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h.
GPS : 43.254869 / -0.389446
Dégustation sur place.

65 Les Producteurs Fermiers Souletins Point de vente.... **C2**
Gohetxea - 64470 Trois-Villes / Irurí
Tél. 05 59 28 51 59 - 06 79 50 95 40
Ouvert de mi-juillet à fin septembre : du mardi au vendredi, de 16h à 19h et le vendredi et samedi de 10h à 13h.
Le reste de l'année : de 9h à 12h30 et sur rdv l'après-midi.
Présent le lundi matin sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port et le mercredi matin sur le marché d'Espelette.
GPS : 43.201726 / -1.143189
Visite tous les vendredi à 10h30 en juillet, août et septembre.

66 Gaec Agia Prod. fermiers..... **C2**
Maison Agia, Route de la Madeleine - 64470 Tardets
Tél. 05 59 28 51 26
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h.
GPS : 43.144869 / -0.821217
Visite de la ferme tous les mercredis matin en juillet et août ; présentation du modèle agricole du département 64, présentation de l'exploitation, visite de la fromagerie, dégustation.

67 Monique et Henri Saüt Prod. fermiers..... **C2**
Maison Elizabea - Quartier Arhan - 64470 Lacarry
Tél. 05 59 28 73 24
Ouvert de 9h à 20h. Fermé le dimanche.
GPS : 43.090723 / -0.909703

68 Jean-Marc et Nicolas Bengochea Prod. fermiers..... **C3**
Gaec Biak Inbido - Maison Elxabe - Quartier Carçaya 64560 Larrau
Tél. 05 59 28 58 23 - 06 79 97 42 65 - 06 30 05 57 78 - gaecbiak@live.fr
Ouvert de 10h à 13h et de 15h à 19h.
Fermé le dimanche.
GPS : 43.024345 / -0.977359
Visite uniquement sur rdv.

69 Francis Poineau Prod. fermier..... **C2**
Cayolar Ardakotxia - GR 10 - 64560 Larrau
Tél. 06 70 63 77 11 - poineau@orange.fr
Ouvert du 20/05 au 20/09 de 9h à 13h.
Présent le samedi matin sur le marché de Mauléon Soule.
GPS : 43.003717 / -0.909944
Jusqu'à fin juillet, possibilité de suivre la fabrication du fromage entre 9h et 12h

70 Ferme Barnetxia Prod. fermiers..... **C3**
Famille Quihillalt - Bourg Atherey - 64 560 Licq Atherey
Tél. 05 59 28 60 63 - 06 88 86 40 26 - gaec.barnetx@orange.fr
Ouvert de 9h à 19h.
Présent à la foire du Fromage de Tardets (22/08).
GPS : 43.080456 / -0.875569
Visite possible suivant disponibilité, sur rdv.

71 Daniel Oyharçabal Prod. fermier..... **C3**
Maison Kurutchelhar - Quartier Athoro 64560 Sainte Engrâce
Tél. 06 78 36 85 69 - 05 59 28 52 98 - oyharcabal.daniel@luxinet.fr
Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h30.
Présent à la foire du Fromage de Tardets (22/08).
GPS : 43.006212 / -0.856960

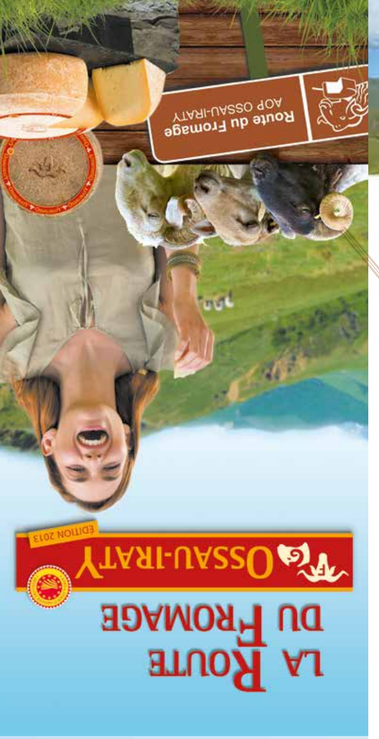
72 Les Bergers du Haut Béarn Cave affinage..... **C2**
Rue de l'Eglise - 64570 Lanne en Baretous
Tél. 05 59 34 44 17
bergersduhautbearn@gmail.com - www.bergersduhautbearn.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.
Le samedi de 10h à 12h uniquement pendant les vacances scolaires.
GPS : 43.112892 / -0.757509

73 Fromagerie du Pays d'Aramits Fromagerie..... **C2**
64570 Aramits
Tél. 05 59 34 63 03 - fromagerie.aramits@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h.
Fermé le dimanche et jours fériés.
GPS : 43.124792 / -0.721728

74 Ferme Oros-Mirassou Prod. fermier..... **C2**
64570 Arette
Tél. 05 59 88 93 10 - 06 89 90 44 17 - oros.jean-baptiste@neuf.fr
www.boucheaoreille.eu/orosmirassou
Ouvert tous les jours.
GPS : 43.0791745 / -0.722153

75 Bergez-Chandelle & Monrepaux Prod. fermiers... **C2**
Gaec des Vallées - Quartier Bugala - 64570 Arette
Tél. 05 59 88 93 12 - 06 81 61 71 79
Ouvert de 9h à 20h.
GPS : 43.098329 / -0.706411

76 Julien Lassalle Prod. fermier..... **C3**
Route d'Issor - 64570 Lourdios
Tél.



Bonne Route !

Ossau-Iraty

Syndicat de Défense de l'AOP Ossau-Iraty
Baratchartenea - 64120 OSTABAT ASME
Tél. 05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr
www.ossau-iraty.fr - www.routedufromage-ossauiraty.com

Les actions de l'AOP Ossau-Iraty sont soutenues par :
Le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques, le Conseil Régional d'Aquitaine et l'AAPrA

La Route du Fromage

Ossau-Iraty

A l'occasion de votre séjour en Béarn et en Pays Basque, venez à la rencontre des producteurs de fromages AOP Ossau-Iraty ! Vous découvrirez la richesse pastorale de notre territoire et pourrez mesurer toute l'authenticité de nos fromages AOP Ossau-Iraty.

Qui vous accueillera ?

- Cet été, ce ne sont pas moins de 87 fromageries, fermes ou cabanes d'estive qui vous ouvrent leurs portes pour vous présenter leur métier, leur atelier et vous faire déguster leur fromage Ossau-Iraty.

Que découvrirez vous ?

- Dans les fromageries, vous pourrez découvrir les caves d'affinage et les espaces de visites consacrés à la tradition pastorale de notre territoire.
- Dans les fermes, vous rencontrerez directement les producteurs qui élèvent les brebis, les traient et fabriquent le fromage durant l'hiver et le printemps.
- Dans les cabanes d'estive, « à la montagne », vous ferez connaissance avec les bergers qui emmènent leurs brebis en transhumance pendant l'été, pour les élever en toute liberté dans les pâturages collectifs. Là aussi, pendant une partie de l'été, les bergers traient leurs brebis et fabriquent le mythique fromage d'estive.

Comment trouver votre chemin ?

Pour vous guider sur la route du fromage Ossau-Iraty, suivez les panneaux disposés le long des routes :

L'itinéraire

1. Au départ de l'itinéraire et aux raccordements des routes principales :

2. Rappel régulier sur l'itinéraire :

3. Étancs Etapes OSSAU-IRATY — Panneau supplémentaire pour les étapes éloignées :

4. Pour accéder à l'étape :

5. À la sortie de l'itinéraire :

Flashez-moi !

Retrouvez chaque étape de la route du fromage Ossau-Iraty sur la carte et dans la liste au dos ainsi que sur le site routedufromage-ossauiraty.fr (accessible directement avec le QR Code ci-contre).

L'AOP Ossau-Iraty se Mérite et se Partage

Les producteurs d'Ossau-Iraty, tous situés en Béarn et en Pays Basque, partagent un même territoire et un même savoir faire. Ils respectent un cahier des charges précis qui confère aux fromages AOP Ossau-Iraty des garanties de lien au terroir et d'authenticité.

Que garantit le cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty ?

On peut résumer en 6 points fondamentaux les garanties qu'apporte l'AOP aux consommateurs :

BASCO **BEARNAISE**

MANECH **TÊTE ROUSSE**

MANECH **TÊTE NOIRE**

1. Etre fabriqué avec du lait produit en Béarn et en Pays Basque.
2. Par des brebis des 3 races locales (Basco-Béarnaise, Manech tête rousse et Manech Tête noire) adaptées au relief et au climat du Béarn et du Pays Basque.
3. Nourries majoritairement avec la pâture, les céréales et fourrages locaux, sans OGM.
4. Les brebis ne sont traites qu'une partie de l'année (entre décembre et août au maximum) pour respecter leur saisonnalité naturelle.
5. La fabrication du fromage respecte la méthode traditionnelle qui consiste à faire cailler le lait à l'aide de présure, à découper et brasser ce caillé puis à mouler le fromage dans des moules de 2 formats spécifiques (hauteur et diamètre), à presser et saler les fromages.

Le caillage

Le brassage et le chauffage

Le moulage et le pressage

Cave d'affinage

6. Enfin l'affinage des fromages Ossau-Iraty doit être suffisamment long (80 à 120 jours selon les formats) pour que la texture soit onctueuse à ferme et surtout que les arômes aient pu pleinement se développer.

L'ensemble de ces « conditions de production » que chaque producteur d'Ossau-Iraty respecte (qu'il soit producteur de lait ou fromager) confère aux fromages AOP Ossau-Iraty à la fois une typicité non reproductible ainsi qu'un impact territorial majeur en terme d'emplois et d'entretien des paysages.

Reconnaître les Fromages AOP Ossau-Iraty ? Rien de plus Facile !

Tous les fromages au lait de brebis du Béarn et du Pays Basque, ou plus généralement des Pyrénées, ne sont pas AOP. Pour reconnaître les fromages AOP Ossau-Iraty, fiez-vous à ces deux éléments d'identification :

1 Les fromages Ossau-Iraty comportent un « poinçon » sur la croute

- Ce poinçon, qui représente une tête de brebis de profil, vous indique qu'il s'agit d'un Ossau-Iraty laitier, c'est-à-dire fabriqué en fromagerie.

POINÇON **LAITIER**

- Cet autre poinçon, qui représente une tête de brebis de face, vous indique qu'il s'agit d'un Ossau-Iraty fermier, c'est-à-dire fabriqué par l'éleveur lui-même, à partir du lait de son seul troupeau, en lait cru.

POINÇON **FERMIER**

2 Les fromages Ossau-Iraty comporteront bientôt un « bandeau spécifique » sur l'étiquette

Ce bandeau est décliné en deux versions : avec la tête de brebis de profil, pour les fromages laitiers et, pour les fromages fermiers, avec la tête de face.

Les producteurs d'Ossau-Iraty apposeront le bandeau adéquat sur leurs étiquettes de marques privées, que vous pouvez retrouver sur les marchés, chez votre crémier, ou en grande surface.

BANDEAU **LAITIER***

*Présentation sans étiquette

BANDEAU **FERMIER****

**Exemple d'étiquette

Idées Recettes et Astuces Dégustation !

Vous avez des invités ?

Comment les épater et les surprendre ? Adoptez l'Ossau-Iraty !

Produit ferme au goût à la fois typé et subtil, il est excellent seul, accompagné de pain mais est aussi l'ami de toutes les fantaisies culinaires.

Facile à préparer, il est idéal pour les moments de convivialité, les apéritifs, les repas simples ou élaborés, il existe mille et une façons de déguster et d'apprécier ce fromage AOP.

A picorer, râpé ou en copeaux, brochettes, tapas, chaud ou froid, ou encore par exemple accompagné d'une confiture de cerises noires, de vins régionaux,... avec l'Ossau-Iraty on ose tout... tout simplement.

Goût, tradition, modernité, simplicité, authenticité.

Verrines d'Ossau-Iraty

Recette de l'AAPrA

Ingrédients

- 8 abricots secs
- 100 g d'Ossau-Iraty
- 4 radis
- 1 c à soupe de crème de balsamique blanc
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Fleur de thym

Préparation :

- Couper en cubes les abricots secs, les retremper dans un peu d'eau pendant ½ h.
- Couper à la même taille l'Ossau-Iraty.
- Egoutter les abricots, les mélanger à l'Ossau-Iraty, rajouter de la crème de balsamique blanc et de l'huile d'olive de très bonne qualité, un peu de fleur de thym frais.
- Disposer le tout dans une verrine avec la julienne de radis.

Nems d'Ossau-Iraty

Recette de l'AAPrA

Ingrédients

- 200 g d'Ossau-Iraty
- 250 g de brousse de brebis
- 90 g de crème liquide fouettée
- 1 poire
- 1 sucrine
- 20 cerises au vinaigre
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique réduit
- 30 feuilles de brick
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre fondu

Préparation :

- Prélever 30 petits copeaux d'Ossau-Iraty à l'économe puis râper le reste. Tailler la poire en petits bâtonnets.
- Travailler la brousse à la maryse pour l'assouplir, ajo uter l'Ossau-Iraty râpé et incorporer la crème fouettée. Assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette, puis réserver au frais.
- Formez 30 bâtonnets de 20 g avec cet appareil, rouler dans la feuille de brick, coller les nems au beurre fondu, et placer-les au congélateur une demi-heure. Puis les faire cuire à la friteuse à 180°C.
- Disposer sur chaque assiette 3 nems avec 1 copeau d'Ossau-Iraty et un bâtonnet de poire, une feuille de sucrine, 2 cerises au vinaigre et quelques points de balsamique réduit.