

Bienvenue sur la Route du Fromage

Grâce à la « Carte de la route du fromage AOP Ossau-Iraty », plongez dans l'univers des bergers et des fromagers du Béarn et du Pays basque, et découvrez leur métier, leur savoir-faire, et leurs fromages.

Ils vous invitent sur les coteaux et dans les hautes vallées que leurs brebis façonnent et font vivre et vous donnent rendez-vous pour une expérience vraie et authentique...

Dans une ferme

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

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

Venez à la rencontre des producteurs et découvrez la richesse du territoire du Béarn et du Pays Basque

Dans une cabane d'estive

Entre fin mai et début octobre, vous pourrez partager un moment de la vie des bergers en estive. Il vous suffit de gagner les hauteurs des montagnes basques et béarnaises, en voiture ou lors d'une randonnée, et aller jusqu'à un « cayolar » (en basque) ou « cujala » (en béarnais).

Dans une fromagerie

Arrêtez-vous dans les points de vente directe attachés aux fromageries. C'est l'assurance de trouver des AOP Ossau-Iraty, doux ou plus affinés, ainsi qu'une gamme variée de produits du Béarn et du Pays Basque.

Chez un affineur ou

Les affineurs aussi vous accueillent et vous proposent des AOP Ossau-Iraty, fermiers, d'estive ou fabriqués en fromagerie, issus de plusieurs producteurs de la vallée.

109 fermes, cabanes d'estive, fromageries, caves d'affinage, ou magasins de vente directe vous ouvrent leurs portes pour une dégustation, une visite de l'atelier (bergerie, saloir d'affinage...), une balade avec les brebis...

Alors, faites-vous plaisir, prenez le temps de venir sur une étape de la route du fromage AOP Ossau-Iraty.

Se repérer

Pour vous guider sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty, suivez les panneaux disposés le long des routes et aidez-vous des coordonnées GPS de chaque étape.

flashez moi



Comment est produit le lait de brebis OSSAU-IRATY ?

Seulement trois races de brebis produisent le lait destiné à être transformé en fromages AOP Ossau-Iraty : la Basco-Béarnaise, la Manech Tête Rousse et la Manech Tête Noire.

Ce sont des races locales, implantées en Béarn et en Pays Basque depuis la nuit des temps et adaptées aux coteaux et hautes vallées du Béarn et du Pays Basque.

Elles sont majoritairement nourries avec de la pâture, des fourrages et des céréales non OGM, provenant principalement de la zone de production de l'AOP. Et ne sont traitées qu'une partie de l'année, ce qui permet de respecter leur saisonnalité naturelle.

Comment sont fabriqués les fromages OSSAU-IRATY ?

La méthode de fabrication, fidèle au savoir-faire ancestral, est appliquée par tous les fromagers qui fabriquent des fromages AOP Ossau-Iraty, qu'ils soient fermiers ou laitiers :

- 1 Caillage, découpage :** le lait cru ou thermisé est chauffé à environ 30°C. Le fromager y ajoute de la présure pour le faire cailler. Le lait ressemble ensuite à du yaourt (le caillé). Celui-ci est ensuite découpé en grains réguliers à l'aide d'un « tranche caillé » pour faciliter l'égouttage.
- 2 Brassage, chauffage :** le caillé ainsi découpé est en même temps brassé et chauffé à 40°C, pour bien séparer le petit lait des grains de caillé.
- 3 Moulage, pressage :** le caillé est mis dans des moules perforés de 2 formats spécifiques (2/3 kg et 4/5 kg) pour être pressé et égoutté. Le fromage prend alors sa forme définitive.
- 4 Identification :** on marque chaque fromage avec un poinçon qui restera visible jusqu'à la vente ; il permet de reconnaître l'AOP Ossau-Iraty parmi les fromages de brebis des Pyrénées.
- 5 Salage, affinage :** le fromage est salé avec du gros sel ou en saumure pour assurer sa conservation et développer son goût. L'affinage dure au minimum 80 ou 120 jours selon le format. L'affineur les retourne et les brosse régulièrement. Lentement la croûte se forme et le fromage mûrit puis développe ses arômes.

Comment reconnaître les fromages OSSAU-IRATY ?

Pour reconnaître et acheter un fromage AOP Ossau-Iraty, fiez-vous à ces trois éléments d'identification :

- 1 Le poinçon sur la croûte**
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « laitiers », fabriqués dans des fromageries, sont identifiés par une tête de brebis de profil.
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « fermiers », fabriqués dans des fermes, sont identifiés par une tête de brebis de face.
Les fromages AOP Ossau-Iraty dits « d'estive », fabriqués l'été, en montagne, par les bergers, sont identifiés par la tête de brebis de face et la marque « estive » (qui représente un edelweiss dans une montagne).
- 2 Le bandeau rouge en périphérie de l'étiquette**
L'étiquette de la plupart des fromages AOP Ossau-Iraty comporte un bandeau rouge, en périphérie de l'étiquette, à l'intérieur duquel se répète le nom « Ossau-Iraty ».

BANDEAU LAITIER*

BANDEAU FERMIER*



*Présentation sans étiquette

- 3 Le logo AOP**
Comme toutes les Appellations d'Origine Protégée, l'étiquette des fromages AOP Ossau-Iraty comporte le logo AOP.



Comment la filière OSSAU-IRATY est-elle contrôlée ?

Chaque année, un Organisme Certificateur vérifie que les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les collecteurs de lait, les fromageries, et les affineurs respectent les conditions de production de l'AOP Ossau-Iraty (un agent de contrôle se rend régulièrement chez ces opérateurs et vérifie toutes les mesures du cahier des charges).

Le syndicat Ossau-Iraty réalise lui aussi de nombreuses visites de contrôle chez les producteurs.

En cas de non-conformité, et si l'opérateur ne rectifie pas sa situation dans un délai donné, il est exclu de l'AOP Ossau-Iraty.

La qualité des fromages est également contrôlée : plusieurs fois par an, un agent de contrôle prélève différents lots de fromages chez tous les fromagers et les soumet à des analyses organoleptiques et chimiques.

Là encore, en cas de problème durable, l'opérateur peut être exclu.

La Pita à l'OSSAU-IRATY

INGRÉDIENTS :

- 2 pains pitas
- 2 poignées de roquette
- 3 cuillères à café de véritable confiture de cerises noires d'Irassou
- 70 g d'AOP Ossau-Iraty
- 2 tranches de jambon de pays (avec le porc Kintoa c'est encore mieux)
- Quelques graines de courge et raisins secs

PRÉPARATION

- Prenez votre pain pita, humidifiez-le légèrement puis faites-le dorer 2 min au grille pain (dans une poêle ou sur le barbecue). Pendant ce temps là, coupez de fines tranches d'Ossau-Iraty et préparez le reste de vos ingrédients.
- Prenez votre pita, ouvrez-la de moitié dans le sens horizontal à l'aide d'un couteau. Attention à ne pas vous brûler !

Un casse-croûte à l'OSSAU-IRATY facile à préparer !

Plus d'idées gourmandes sont à découvrir sur notre site www.ossau-iraty.fr

www.ossau-iraty.fr

Édition 2017

Les producteurs vous ouvrent leurs portes

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

OSSAU-IRATY

Bienvenue sur la Route du Fromage

Animations de l'été sur la route du fromage AOP Ossau-Iraty

- > 22/07 : marché fermiers, talos et animation musicale sur l'étape Gohetxea (étape n° 81)
- > 27/07 et 10/08 : cabanes ouvertes chez J. Lassalle, C. Pucheu et J. Vacosait (étapes n° 95, 96, 102)
- > Le mardi à partir de 16h15 de mi février jusqu'à l'été : découverte de la traite au GAEC Artzainak (étape n° 12)
- > Juin / juillet, le mardi de 8h30 à 11h : suivi de la fabrication à la ferme Dytarburia, limité à 10 personnes, sur inscription (étape n° 73)
- > juillet/août, les mercredis et vendredis matin : visite de la ferme Enautenea (étape n° 28)
- > juillet/août, le mercredi matin : visite de la ferme Agia (étape n° 80)
- > Les 6, 13, 19 et 27 juillet et le 3 août, de 15h30 à 17h : fabrication de fromage au chail de Cize (étape n° 50)
- > Du 06/07 au 31/08, le jeudi à 10h : visite d'une ferme organisée par la fromagerie Onéka (étape n° 9)
- > En juillet, le jeudi matin à partir de 9h : suivi de fabrication à la Ferme Teillera (étape n° 66)
- > juillet/août, le jeudi à 17h00 : visite complète de la ferme Iruleta (étape n° 56)

Syndicat de Défense de l'AOP Ossau-Iraty
Maison Apeztexea - 64120 OSTABAT
05 59 37 86 61 contact@ossau-iraty.fr

Fêtes liées au pastoralisme en Béarn et Pays Basque

- > Le 01/05 : concours de fromage, place Saint Pierre à Oloron Sainte-Marie (05 46 54 50 07)
- > Du 25/05 au 28/09 tous les jeudis : marché des producteurs locaux à Saint-Jean-Pied-de-Port (05 59 37 00 92)
- > Le 03/06 : journée de la transhumance à Lourdos (06 81 54 80 57)
- > Le 23/06 : feu de la St-Jean (chants et sauts béarnais, départ en transhumance d'un troupeau de brebis) à Oloron Sainte-Marie (Prairie des Trams, Quartier Sainte Marie) (05 59 39 99 99)
- > Le 19/07 à partir de 10h : journée nature au plateau d'Iraty, marché et fabrication de fromage (05 59 28 54 09)
- > Le 30/07 : fête du fromage à Étsats (05 59 34 57 57)
- > Le 17/08 : foire au fromage à Tardets (05 59 28 55 90)
- > Le 25/08 : fête du fromage basque à Macaye (05 59 93 32 46)
- > Du 14 au 17/09 : fête des Bergers à Aramits (05 59 34 10 67)
- > Le 30/09 : bortuaren eguna, à Iraty (05 59 37 49 66 / 06 75 88 64 51)
- > Le 07/10 : fête de la transhumance, quartier Ste-Croix à Oloron Sainte-Marie (05 59 39 99 99)
- > Début novembre : fromages en musique à Ogeu (06 74 54 96 70)
- > Du 10 au 12/11 : concours de fromages AOP Ossau-Iraty de Lurrana à Biarritz (06 89 29 19 85)

*Fêtes ayant donné leur autorisation pour être citées

