

Saveur | Sur la Route du fromage Ossau-Iraty



La Route du fromage AOP Ossau-Iraty, c'est environ 200 km de routes qui sillonnent coteaux, montagnes basques et béarnaises. Elle est jalonnée par 110 étapes, qui sont autant de bonnes adresses pour échanger avec des producteurs, fromagers et fermiers tous passionnés, et découvrir les méthodes de fabrication des fromages. A travers cette approche du monde agricole, les visiteurs pourront assister à la traite des brebis, participer à des dégustations de fromage et acheter les produits directement sur place.

L'AOP, une appellation qui se mérite

Avec près de 4100 tonnes produites chaque année, le fromage Ossau-Iraty est un des trois fromages de brebis français à avoir reçu l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), et le seul dans les Pyrénées-Atlantiques. A ce titre, il répond à un important cahier des charges. Pour l'essentiel, d'abord, la zone de production. Elle couvre la partie montagneuse et les coteaux des Pyrénées-Atlantiques du Béarn et du Pays basque et doit impérativement être respectée. Quant au lait, il doit uniquement provenir de trois races traditionnelles de brebis : la Manech tête rousse, la Manech tête noire et la Basco béarnaise. L'alimentation des bêtes doit également répondre à certaines conditions. Elle est principalement constituée de pâture et s'accompagne, en complément, de fourrages issus de la zone et sans OGM. L'affinage dure au minimum 80 jours pour les fromages de deux-trois kilos, et constitue une des sept étapes d'un procédé de fabrication ancestrale. L'AOP Ossau-Iraty se reconnaît au premier coup d'œil grâce à son bandeau or et rouge, inspiré des couleurs de son terroir.



A la découverte des secrets de fabrication du fromage

Du 5 juillet au 31 août, la Fromagerie Onétik, qui se trouve à Macaye au cœur du Pays basque, accueillera le public chaque jeudi à 10h pour un circuit d'environ 1 à 2h. Visite de la ferme, découverte des élevages et dégustations seront au programme de la matinée.

De même, tous les mardis après-midi à 16h15 aux mois de juillet-août, l'étape Gaec – Artzainak, située dans le village très touristique de la Bastide-Clairence au Pays basque, propose au public d'accompagner le troupeau de brebis et d'assister à la traite. C'est ensuite à Pagolle que la Ferme d'Oyhanburia offre une visite idéale pour s'immerger dans le monde agricole avec la présentation de la fabrication du fromage pendant 1h-1h30. Quant à la Ferme Gohetxea de Trois-Villes, elle accueillera le public le 21 juillet avec talos ("sandwichs" basques), repas et animation musicale le soir. Il ne s'agit ici que de quelques étapes parmi les nombreuses autres qui accueilleront le public pour lui faire découvrir tous les atouts et attraits du patrimoine exceptionnel du Béarn et du Pays basque.

Route du fromage AOP Ossau-Iraty : N134, D918, D919 et D934.

Entrée gratuite dans les étapes. A noter que la visite des fromageries peut être parfois payante.

Pour plus d'informations et connaître les jours et horaires d'ouverture des différentes étapes : renseignements auprès des offices de tourisme locaux et établissements touristiques, ou sur le site www.ossau-iraty.fr

Marie Gor

Crédit Photo : Agence Euph

Publié sur aqui.fr le 04/05/2

Url de cet an