



41 producteurs fermiers

BRASSERIE LESCARRÉ
Vves DUPLANTIER
Bière artisanale BIO
64410 POURSUIGUES - 06 80 96 55 91

Accueil vente de bière à la ferme sur rendez-vous !
La ferme brasserie Lescarré cultive son orge en BIO. Cette orge est maltée et constitue 98,5% des ingrédients des bières artisanales produites. Toutes les bières sont de type anglais. Découvrez la gamme de 10 bières : blanche, blanche des vignes, ambrée, mulata, blonde, clanks (gingembre), IPA, NoëL, brune, brune barrique. Authentiques et rafraichissantes mes bières bio se dégustent tout l'année.

BRASSERIE DE L'ARREC
Jean-Christophe BERT
Bière artisanale - 64290 ESTIALESQ
07 88 90 29 17 - www.brasserieidelarrec.fr

Rendez nous visite et achetez nos bières directement à La Brasserie de l'Arrec à Estialescq (64) pour bénéficier des meilleurs prix.
Vente à la brasserie le vendredi de 16h à 19h.
Visites sur rdv (réservation numéro)
Jeune béarnais de 29 ans, j'ai toujours eu le rêve de m'installer comme paysan sur la ferme familiale à Estialescq (64)... Depuis 4 ans, je suis installé sur la ferme en tant qu'artisan-brasseur, peu à peu je développe la culture de houblon et commence les premiers essais d'orge brassicole afin de produire à terme l'ensemble de mes matières premières. Découvrez ma gamme de bières artisanales : Bière blanche aux notes florales et citronnées, aromatisée aux graines de coriandre, bière blonde légère et rafraichissante, bière ambrée aux notes équilibrées de caramel et d'agrumes...

DOMAINE DE BOURRASSOT
Jérôme GOURRIA
Vin blanc Jurançon - 64360 MONEIN - 07 69 23 44 65

Accueil et visites du chai du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, dimanche et jour férié sur RDV.
Le Domaine de Bourrassot jouit d'un terroir reconnu dans le Jurançonais. La vigne s'épanouit face à une vue panoramique sur les Pyrénées, sur des sols caillouteux. Le Domaine pratique une viticulture raisonnée, plus respectueuse de l'environnement. Les vins sont vinifiés et élevés de manière traditionnelle en barriques durant une année. La commercialisation se fait au domaine et à la Maison des Vins du Jurançon.

DOMAINE DE MONTESQUIOU
Famille BORDENAVE - MONTESQUIOU
Vin blanc Jurançon - 64360 MONEIN - 05 59 21 43 49
www.domaine-montesquiou.fr

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30
Domaine familial ancien, le vignoble est composé de vieilles vignes plantées par le grand-père puis le père de Sébastien et Fabrice, qui gèrent le domaine aujourd'hui. Les deux vigneronns sont en conversion vers l'agriculture biologique pour valoriser au mieux leur terroir. Accueil des groupes jusqu'à 50 personnes sur RDV. Accessible aux PMR.

DOMAINE LARROUÉ
Famille ESTOUËIG
Vin (Jurançon sec et moelleux, rosé et rouge) et raisin (de fin août à début octobre)
64360 LUCQ DE BÉARN
06 84 05 18 54
www.domaine-larroude.com

Accueil tous les jours de 9h à 19h sauf dimanche et jours fériés. Réception de groupes sur rendez-vous.
Sur les coteaux de Lucq de Béarn, face aux Pyrénées, s'étend le Domaine Larroué. La famille Estouëig, qui habite la ferme béarnaise depuis plusieurs générations, a toujours produit du vin. Dès les années quatre-vingt, Julien reprend l'exploitation. Il restructure entièrement le vignoble. Aujourd'hui, les terrains les mieux exposés sont dotés avec les cépages autochtones de l'appellation Jurançon. Exigeants, Julien et sa femme, Christiane, n'ont cessé de peaufiner au fil des ans leur travail sur les petits mangens et l'élevage en fûts de chêne. D'autant plus qu'ils s'attachent à vinifier leur vin parcellaire par parcelle. Une façon de laisser le terroir exprimer ses spécificités. Dans cette optique, et depuis l'installation du fils, Jérôme, le domaine travaille en agriculture biologique. Ainsi, la terre respire et dévoile au mieux tout son potentiel...

DOMAINE NABA
Mathieu LACANETTE-NABA
Vin blanc Jurançon - 64290 ESTIALESQ
06 30 69 69 78 - www.domaine-naba.fr

Toute l'année du lundi au samedi de 8h à 19h et le dimanche sur RDV.
Vigneron dans l'AOC Jurançon depuis mars 2013, Mathieu Lacanette-Naba vous accueille dans son Domaine Naba à Estialescq, à 10 minutes d'Oloron Sainte-Marie. Suite à ses études de viticulture et d'œnologie, Mathieu a décidé de planter ses premières vignes en 2008, sur un sol argilo-calcaire, exposé plein sud, face aux Pyrénées. Pour préserver le raisin, le domaine utilise la gravité dans les premières étapes de la vinification. Actuellement il est en conversion biologique. Votre vigneron se fera un plaisir de vous faire goûter à son vin élaboré dans son chai typiquement béarnais. Cet édifice est une belle grange familiale rénovée.

DOMAINE TINOU
Serge HONDET
Jurançon bio et Jurançon sec bio, vin rouge
64290 LASSEUBE - 06 70 57 73 28

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le week-end sur RDV / Marché bio de Pau le mercredi et samedi et marché d'Oloron Ste Marie le vendredi pendant les vacances. Visites et dégustations sur rendez-vous pour les groupes.
Le Domaine est en agriculture biologique depuis 1964. Exposé plein sud, le domaine produit du Jurançon sec et doux, et du Béarn rouge. Situé entre Oloron Sainte-Marie et Pau, le domaine Tinou est situé au cœur du vignoble de Jurançon à Lasseube. Serge Hondet, produit du Jurançon sec et doux "cuvée spéciale", "cuvée tradition", Béarn rouge et rosé. Le Domaine Tinou pratique une agriculture biologique depuis 1964.

FERME BOURGUINAT
Jérôme BOURGUINAT
Fromage de chèvre (type tomme des Pyrénées et lactiques)
64490 AYDIUS - 06 87 03 19 79

Tous les jours de 8h à 12h et de 16h30 à 18h30.
Installée au cœur des montagnes du village d'Aydius, la ferme Bourguinat élève en famille des chèvres alpines. Éleveurs, producteurs et affineurs, Jacqueline et Jérôme transforment la totalité du lait et affinent le fromage à la ferme. Partez à leur rencontre et dégustez leurs délicieux fromages : type tomme de chèvre des Pyrénées et fromages lactiques...

FERME CABELIH
Cristelle Baylucq & Guillaume CHARLES
Fromage et produits laitiers au lait de chèvre
64 290 LASSEUBETAT - 06 11 76 62 89

Vente à la ferme et sur les marchés Gan, Oloron et Pau
Le décor, un corps de ferme à Lasseubetat qui ne demandait qu'à retrouver sa fonction première, avec des prés et sous-bois pour pâturer tout autour. Notre quête, le retour à la terre et l'envie de proposer des produits fermiers de qualité. L'histoire, nous l'écrivons chaque jour accompagnés de nos familles, avec nos cinquante chèvres et autres occupants à quatre et deux pattes. Nous espérons que vous retrouverez tout cela dans nos fromages au lait cru : du Cabelih frais (nature ou aromatisé) aux plus affinés, sans oublier les P'tits et Grands Cabelih's.

FERME CASTAING
Marie-Noëlle CASTAING
Fromage fermier pur brebis
64440 LARUNS
06 82 12 08 39 - 06 42 55 74 00

Accueil et vente à la ferme du lundi au samedi de 9h à 19h. Visites gratuites de la ferme sur réservation.
Situés en Vallée d'Ossau, Marie-Noëlle et son fils, Romain, perpétuent non seulement le métier d'agriculteur mais aussi les traditions, en fabriquant leur fromage pur brebis fermier au chaudron ! Ici, les brebis paissent 9 mois sur 12, et nous nous occupons de l'exploitation et montent en estive durant l'été !

FERME CHOURROUT
Laurent CHOURROUT
Fromage de vache, caissette de veau
64490 SARRANCE - 06 81 86 61 39

Présent sur les marchés « Fermiers du Béarn » en période estivale (Sarrance, Lourdius...)
La ferme CHOURROUT est présente depuis de nombreuses générations sur le col d'Ichère à SARRANCE en Vallée d'Aspe. Le troupeau se compose d'une vingtaine de Montbéliardes qui permettent la production de fromage de vache au goût doux et à la texture souple. On trouve également une dizaine de vaches Aubrac, une race rustique qui donne à ses veaux un goût savoureux. C'est la majorité du troupeau part en "vacances" sur l'estive d'Aran.

FERME COURTIE
Famille COURTIE
Fromage Pur brebis
64 440 Eaux Bonnes - 06 82 41 96 15

Vente à la ferme
Stéphane est installé depuis 2003 sur la ferme familiale. Séverine l'a rejoint en janvier 2020. Nous avons 220 brebis basco béarnaises et tout le lait produit sur la ferme est transformé en tome AOP Ossau Iraty. Tous les animaux transhumant dès le 1^{er} juin sur le plateau du Soussouéou où nous continuons à traire jusqu'au 15 août et à fabriquer le fameux fromage d'estives. Nous avons également 25 vaches blondes d'aquitaine.

FERME DE LANSET
Thomas VANDEAË
Fromage de chèvre fermier
64490 AYDIUS - 06 03 23 04 61

Boutique et visite de la ferme du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 16h à 18h. Retrouvez aussi la ferme de Lanset, le jeudi matin au marché de Bedous, en Vallée d'Aspe. Apéri chèvre tous les jeudis en période de vacances scolaires à partir de 17h.
La famille Vandeaë vous accueille dans sa chévrerie pour partager et expliquer son activité : le soin des animaux, la traite, la fabrication des fromages, et les caves d'affinage. La visite se clôture par une dégustation de fromage : Montagne affinée au Jurançon, Cabotin, tomme de chèvre des Pyrénées, camembert et gruyère de chèvre : Henri IV.

FERME GARROCO
Hélène & Serge GARROCO
Fromage de brebis fermier
64260 S^{te} COLOME - 06 23 37 81 71

Vous retrouverez ces produits sur les marchés de Morlanne le jeudi après-midi et le samedi matin à Mourenx, ou sur rendez-vous à la ferme. La Bergerie GARROCO ferme familiale où Hélène et Serge élèvent à Ste Colome leurs brebis basco-béarnaises. Ils les conduisent pour fêtes sur les estives de la vallée d'Ossau. Tout leur lait est transformé en fromage de brebis. Les fromages au lait cru : traditionnelle tome de 5kg pâte pressée, Esquilhot tomette pâte molle, Cagahite fromage frais affiné aux noix, et Gruilh au chaudron. Notre estive se trouve à Anouilhans et au Cezy. Fromages médaillés au salon de l'agriculture. L'affinage se fait au saloir à la ferme.

FERME LANOÛTÉ
Jean-Pierre BONNASSERRE & Valérie SACAZA
Fromage fermier pur brebis, vache, mixte et greuil
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
06 98 41 39 40

Vente à la ferme tous les jours de 10h à 12h et de 16h à 18h
Magasin au Col du Pourtaut du mardi au samedi de 10h à 12h, à 10h - 19h30
Dans cette zone de montagne de la Vallée d'Ossau, la ferme Lanouëté installée à Sévignacq-Meyracq est spécialisée dans l'élevage de 400 brebis basco-béarnaises et 12 vaches laitières de race brune des Alpes. La totalité du lait est produit sur l'exploitation et transformé en fromage fermier au lait cru pur brebis, vache, mixte et greuil. Ces derniers ayant obtenus plusieurs prix au concours départemental d'Oloron, de Laruns et au Concours Agricole de Paris : médaille de bronze en 2018 et d'argent en 2019. Enfin, chaque année, ils transhument en estive.

FERME LARRAILLET
Mapi & Pierre LARRAILLET
Fromage fermier pur brebis et mixte (vache & brebis)
Le Faget, 64400 OLORON S^{te} MARIE
06 85 27 15 71 - 06 79 67 90 98
www.lafermelarraillet.fr

Vente sur rendez-vous au 06 79 67 90 98
Les brebis, c'est la passion de Pierre ! Il les connaît chacune car pour lui elles sont toutes différentes. Ce sont des brebis de race Basco Béarnaise, la race locale. Les vaches, elles, sont des Abondances, bien connues pour la richesse de leur lait. Dès le printemps, nos brebis et vaches profitent de l'herbe fraîche de nos prairies avant de partir en estive. Pierre gère les troupeaux toute l'année : agnelage, vêlage, alimentation, soin aux animaux, traite des brebis, traite des vaches... Marie Pierre, quant à elle, fait le fromage, affine, et s'occupe des livraisons et des expéditions...

FERME POURTAU
Famille GASSIE POURTAU
Fromage fermier brebis, vache et mixte
64260 LOUÏVE JUZON - 05 59 71 11 10

La ferme Pourtau vous accueille du lundi au samedi, de 14h à 19h. Visite de la ferme sur rdv.
Ferme typique des montagnes béarnaises, la ferme Pourtau produit et vend depuis plusieurs générations du fromage fermier de vache et de brebis fabriqué au lait cru. Gérard et Marie Claude vous accueillent sur cette exploitation familiale qui élève de façon traditionnelle des brebis laitières de race basco-béarnaise, des vaches laitières montbéliardes et des vaches à viande de race blonde d'Aquitaine. La ferme pratique la transhumance estivale des brebis qui vont pâturer tout l'été l'herbe des estives en haute montagne.

FERME OSSINIRI
Marion OSSINIRI
Fromage fermier de Brebis, Mixte et Vache - Plats cuisinés
64 490 BORCE & ACCOUS
06 18 34 27 28
www.fromage-du-berger.fr

Venez visiter notre saloir et déguster nos fromages à notre boutique les mardis et vendredis à Accous de 15h à 19h (horaires d'été du 20 mai au 20 octobre, possibilité de prendre rendez-vous si les horaires ne correspondent pas) et sur rendez-vous le reste de l'année.
La transhumance est la base même de notre ferme située en Vallée d'Aspe. C'est bien sûr une nécessité quand on a une ferme en haute montagne trop petite pour faire vivre les brebis et vaches toute l'année. C'est également un choix de vie pour toute la famille qui suit le troupeau au fil des saisons. C'est donc une ferme itinérante avec 4 transhumances sur 3 sites : la bergerie dans la vallée, à Accous, l'estive intermédiaire à 1100 m et l'estive haute à 1600 m à Borce. Nous amenons ainsi nos 400 brebis et 12 vaches vers la meilleure herbe au fil de la pousee. De l'herbe de haute montagne 6 mois de l'année, du fourrage sec, de la luzerne, du maïs grain et même du lin pour passer la mauvaise saison, voilà notre recette pour faire un fromage qui conserve le goût de la tomme des Pyrénées. Nous fabriquons 3 types de fromages : du pur brebis, du vache et du mixte vache-brebis.

FERME RÉCÉBIRE
Cédric, Cédric et Bastien
Fromage fermier pur brebis AOP, vache, chèvre et conserves (brebis, agneau)
64570 ISSOR - 06 26 61 09 81
www.ferme-recébire.com

Vente à la ferme à Issor, tous les jours de 8h - 20h. Vente à la cabane d'estive, du 20 juin à fin septembre à la Pierre Saint Martin, route d'Espagne - d'Arlat
La Ferme Récébire fait perdurer la tradition fermière depuis 4 générations. De l'élevage des brebis, à la transformation du lait et à la vente directe des fromages de brebis et de chèvre, Annie et Cédric continuent de mettre un savoir-faire transmis avec passion par les anciens au service des amateurs de fromages artisanaux. Fonctionnant sur un mode d'agriculture raisonnée, les fromages sont vendus en direct sur la ferme à Issor. En période estivale, les bêtes et leurs bergers partent 4 mois en transhumance en plein cœur de la vallée du Barétous, où vous pourrez retrouver leur petit chalet à proximité de la station d'Arrette, à la Pierre Saint Martin. Le fromage de brebis dispose de l'AOP Ossau Iraty, gage de qualité du produit.

LES CHÈVRES DE BRASSENX
Sandrine et Laurent BRASSENX
Fromage et produits laitiers de chèvre - 64300 CASTÉTIS
06 76 57 92 36 - www.fromage-chevre-brassenx-64.fr

Visite & vente à la ferme du mercredi au samedi de 15h à 17h30 - Halles Moutées à Orthez mardi et samedi, Salies de Béarn et Argagnon le jeudi, Léon (40) le mardi.
Installés à Castétis, nous avons transformé les champs de maïs en prairie, construit un bâtiment en bois qui comprend la chévrerie et la fromagerie. Nos 50 chèvres paissent autour de la ferme. Le lait est transformé par nos soins et les fromages affinés sur place. Nous sommes heureux d'élaborer nos produits et de faire partager notre environnement « So Béarnais » !

FERME DU PAS D'ASPE
Famille FOUIËLASSAR
Fromage de vache bio - 64400 GURMENÇON - 06 33 58 34 10

Accueil à la ferme du lundi au vendredi les après-midi et le soir à partir de 18h30. Visite de la ferme sur rendez-vous au 06 33 58 34 10.
Éleveurs de vaches laitières de toutes races, nous sommes producteurs de fromages et nous proposons des fromages originaux : couronne d'Henry IV, pouquets naturels et petit gourgamond, des fromages gouteux et crémeux, qui fondent dans la bouche et sur les pommes de terre, nous affinons toute notre production sur place. En agriculture biologique depuis le printemps 2019 nous vous proposons aussi du lait frais, faisselles, fromage blanc au lait cru.

FERME POUYON
Bruno DUFOURCQ
Éleveur de volailles
64270 PUYOY - 06 68 33 09 64
www.coutrouilh.com

Vous cherchez un poulet fermier ? Retrouvez la ferme Coutrouilh au marché de Salies de Béarn, le jeudi de 8h à 12h.
Dans le village de Puyoy, Bruno Dufourcq élève ses volailles en plein air. Nourries avec le maïs de la ferme, dans le plus grand respect de la tradition, la qualité des volailles est garantie. De nombreux produits-vous sont proposés : poulets, pintades, volailles festives, oeufs... Mais et soja sont aussi produits sur la ferme.

FERME ESTRABOU
Cécile et David ESTRABOU
Fromage et produits laitiers de vache
64570 ANCE - 06 89 40 55 59

Accueil et magasin à la ferme du mardi au vendredi matin de 9h à 12h, le reste du temps sur RDV. Retrouvez la Ferme ESTRABOU le vendredi matin sur le marché d'Oloron Ste Marie, et le samedi matin sur le marché de Mauléon.
Cécile et David Estrabou sont installés sur la ferme familiale de David à Ance, petite commune du Haut Béarn située entre Oloron Sainte Marie et la Soule. Il s'agit d'une petite exploitation de montagne, transmise de père en fils depuis le XVIII^e siècle qui a su, au fil des générations, s'adapter à son époque tout en restant fidèle au métier d'éleveur. David élève un troupeau de vaches Montbéliardes, et Cécile transforme une partie de la production en yaourts, desserts lactés et 2 sortes de fromages : la pâte pressée type "tomme de Pyrénées" et Le Coissou, petit format à pâte molle qui ne vous laissera pas indifférent !

FERME GERAUT
Famille GERAUT
Fromage fermier et yaourts fermiers de brebis
64570 ANCE - 06 73 08 91 75

Vente directe à la ferme, présents dans deux magasins de producteurs, marché d'Audy (jeudi matin)
Nous sommes deux sur l'exploitation de 25 ha mon mari Pierre et moi Anne Laure . Nous avons 400 brebis laitières de race basco béarnaise. Nous partons 3 mois et demi en estive Saoubiste au pied du pic du moi d'Ossau. Nous transformons toute notre production en fromage et en yaourts, le fromage est affiné à la maison dans notre saloir.

FERME LAIT P'TITS BÉARNAIS
Fanny & JB FERRAND
Fromage et produits laitiers de vache BIO - 64300 CASTÉTIS
06 84 83 18 63 - 06 16 77 05 07
www.lait-petits-bearnais.fr

Magasin ouvert à la ferme du mardi au samedi de 14h30 à 18h et visites gratuites pour les particuliers sur ces horaires. Aux Halles d'Orthez (en dessous de la moutètte) le mardi et samedi matin. Le MPP d'Orthez le 6 août 2020 - Ferme éducative : accueil de groupes sur réservation toute l'année.
Venez découvrir notre petit coin de paradis avec vue sur les Pyrénées, ou les vaches sont heureuses, paissent l'herbe de nos prairies, donnent un lait d'excellence qui se retrouve dans la qualité de nos fromages : chien de troupeau, séchage en grange, agrofresterie, pâturage tournant dynamique, compréhension du vivant et des chaînes alimentaires, découverte de l'alchimie de la transformation fromagère. Fanny et Jean-Baptiste sont passionnés et intarissables pour vous expliquer le bon sens paysan ! Sans oublier la dégustation : Pouyou et Pouyou des bois crémeux, Escadut fondant, Cap bourbot de caractère et Gaston Fêbus notre gruyère affiné, sans oublier la confiture de lait et les yaourts.

FERME PEYRECOR
Serge, Evelyne, Aurélie ESTANGUET
Fromage fermier de vache et produits laitiers au lait de vache
64870 ESCOUT - 06 45 78 91 06

La ferme Peyrecor vous ouvre ses portes du lundi au samedi : de 8h à 12h et de 14h à 18h. Présente aussi sur les marchés, Estos, Ogeu, Gurmençon et Lasseube.
La ferme Peyrecor vous propose des produits issus de l'élevage familial à Escout : production de lait de vache et transformation fromagère. Venez découvrir notre savoir-faire et déguster nos produits : tomme fermière et greuil de vache, lait entier et yaourts au lait entier...

FERME SAULUE
Florence & Mickaël SAULUE
Produits laitiers - 64400 OLORON S^{te} MARIE
05 59 39 98 75 - www.ferme-saulue.com

Marie-Paule, Joseph et Mickaël vous accueillent tous les vendredis de 16h à 19h.
La Ferme dispose d'un cheptel de vaches laitières, qui profitent de grands espaces de pâturage et de verdure pour fournir un lait fermier de qualité ! Ce lait cru ou pasteurisé est accompagné de produits transformés sur place, tels que fromages blanc au lait entier ou demi-écrémé, de crème fraîche épaisse, de fromage frais à tartiner...

FERME COUTROUILH
Bruno DUFOURCQ
Fromage et produits laitiers de chèvre - 64300 CASTÉTIS
06 76 57 92 36 - www.fromage-chevre-brassenx-64.fr

Visite & vente à la ferme du mercredi au samedi de 15h à 17h30 - Halles Moutées à Orthez mardi et samedi, Salies de Béarn et Argagnon le jeudi, Léon (40) le mardi.
Installés à Castétis, nous avons transformé les champs de maïs en prairie, construit un bâtiment en bois qui comprend la chévrerie et la fromagerie. Nos 50 chèvres paissent autour de la ferme. Le lait est transformé par nos soins et les fromages affinés sur place. Nous sommes heureux d'élaborer nos produits et de faire partager notre environnement « So Béarnais » !

FERME PUYADE
Elodie TEILLAGORRY
Conserves, salaisons et porc frais
64400 AREN - 06 72 85 03 09
www.fermepuyade.com

Point de vente en libre-service à la Ferme tous les vendredis de 17h à 19h30 / Marché le vendredi matin à Oloron Ste Marie et à Mourenx le samedi matin / Fermeture annuelle de 15 jours pour les fêtes de fin d'année. / Demander les dates par mail à fermepuyade@gmail.com
Nichée au cœur du Haut Béarn sur la commune d'Aren, la Ferme Puyade c'est une histoire de famille! Ainsi vous aurez l'opportunité lors de votre visite de rencontrer Patrick (le papa) Martine (sa femme), Elodie (la fille) et Frédéric (son mari). Agriculteurs depuis plusieurs générations et gourmands et intrépides nous pratiquons la vente directe à la Ferme depuis 2006. Nos animaux, élevés dans le respect du bien-être animal, ont une alimentation garantie non OGM. Nous prenons le temps de les élever pour assurer une viande de bonne qualité, et à notre charcuterie des goûts authentiques et uniques. Nos produits sont fabriqués : par nos soins, et selon le savoir-faire familial transmis de génération en génération.

FERME LOU MAINAT
Kevin CANTON
Porc gascon en plein air - Pâté tradition, pâté piment, hure, rillettes, graissérons, boudins, gamme complète de petites salaisons, prestations de repas chaud et froid
64290 AUBERTIN - 06 85 70 72 99

Accueil à la ferme, marché de Laruns et foire aux bergers Laruns Repas et foire sur le département environ une quinzaine par an Vente à la FFR également pour repas séminaire et animations
Éleveur de porc gascon en plein air depuis novembre 2017, jeune agriculteur, la ferme se compose de 55 ha répartis en terre cultivable (céréales dédiées à l'alimentation des porcs), bois et prairie bois (parcours porcs), la production annuelle varie entre 120 et 140 porcs gascons. L'élevage détient une attestation de pure race porc gascon. L'ensemble de la production est vendue en vente directe. La ferme se situe sur les communes d'Aubertin et Saint-Faust dans les coteaux de Jurançon.

FERME HONDET
Sylvain HONDET
Canard - 64290 LASSEUBETAT
05 59 21 70 47
www.fermehondet.com

La ferme Hondet vous accueille du lundi au samedi de 9h à 18h. Prévenir de votre arrivée le week-end. Au marché de Gan, le mercredi matin de 8h à 12h.
Conservateurs de canards gras, Maïté, Jean-Marc et Sylvain Hondet nourrissent les canards au maïs grain entier issu de la ferme, pour vous garantir des produits de qualité supérieure. Dégustez foies gras, magrets, gésiers, cuisses, manchons de canard... Découvrez le terroir Béarnais !

FERME LACOUME
Bernadette PINQUE
Éleveur et producteur bovin
64360 LUCQ DE BÉARN - 06 88 27 24 82
www.viandes-fromages-fermiers-64.com

Livraison possible à domicile ou sur votre lieu de travail - retrait possible des commandes à la ferme sur rendez-vous.
Installée depuis 1995, Bernadette élève 60 mères « Blondes d'Aquitaine ». La ferme Lacoume vous propose à la vente directe, veau et boeuf en colis de viande fraîche sous vide (de la viande tendre et savoureuse), ainsi que des conserves boeuf et veau (boeuf au Jurançon, axoa de veau...), saucisson et chorizo de boeuf.

FERME MARIA BLANCA
Famille POMMIES
Viande fraîche de porc, agneau, veau et boeuf - Plats cuisinés : axoa, sauté, blanquette, bolognaise de veau et boeuf bourguignon - Charcuterie et salaison
64260 BIELLE - 06 37 99 95 61

Vente directe à la ferme, marchés de producteurs et présents dans deux magasins de producteurs
Nous élevons, mes parents Josie et Jean-Pierre et moi, Kattalin, des porcs noirs gascons en plein air, des brebis tarasconnaises et des vaches gasconnes. Notre exploitation regroupe deux fermes situées sur Coaraze et sur le plateau du Bénou. Passionnés de montagne, nous transhumons 6 mois par an, sur le Monbula - Estibete et sur le Soulor avec les brebis, sur le plateau du Bénou et aux lacs d'Ayoug avec les vaches. Depuis une quinzaine d'années, nous sommes en vente directe afin de garder le lien avec le consommateur en fournissant une viande de haute qualité gustative !

FERME DU PAYSAS
Charles MADRID & Olivier MAURIN
Fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty, salaisons et viande de porc gascon, agneau de lait et cochon de lait - Traiteur.
64460 ASASP-ARROS - 06 78 52 12 78 - 06 32 76 38 06

Boutique ouverte tous les jours, de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. Olivier (berger - fromager) et Charles (porcher - cuisinier), travaillent dans le maintien des valeurs paysannes. Les brebis estivent en vallée d'Aspe et les fromages sont fabriqués et affinés à la ferme. Les porcs noirs sont élevés en plein air sous châtaigneraies et chênaies nourris également aux céréales produites sur la ferme, ce qui garantit une viande d'exception et une charcuterie au goût authentique. Visite de la ferme sur réservation.

FERME PUYADE
Elodie TEILLAGORRY
Conserves, salaisons et porc frais
64400 AREN - 06 72 85 03 09
www.fermepuyade.com

Après une expérience de plusieurs années dans le domaine de la spiruline je me suis lancée dans l'aventure de créer ma propre exploitation agricole, Spiruline d'Aquitaine. J'ai trois serres de production totalisant une superficie de 600m² de bassins. Notre spiruline est garantie sans pesticides ni OGM. Nous utilisons une source locale et naturelle de sel provenant des salines de Salies de Béarn. Notre spiruline est déshydratée à 40°C pour garantir une conservation optimale de ses qualités nutritionnelles. Nous sommes fiers de vous proposer une production locale, sans pesticides et contrôlée.

CAUBRAQUE LA FERME DES MÉDICINALES
Fabien GORDON
Plantes aromatiques et médicinales
64300 BAIGTS DE BÉARN - 06 85 70 72 99

Accueil à la ferme le samedi de 10h à 13h, de juin à septembre !
Paysan Herboriste, nous cultivons l'ensemble de nos plantes dans le respect du sol et du milieu d'origine des espèces cultivées. Le plus grand soin est porté de la graine (autoproduite) à la transformation, aux plantes que nous utilisons dans l'ensemble de nos préparations. Thérapeutiques ou aromatiques tous nos produits sont certifiés Bio.

LES RUCHERS D'ISEYE
Mathilde VANDEAËLE
Miel des Pyrénées (acacia, tilleul, bruyère...)
64490 AYDIUS - 07 52 61 60 17

Du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 17h à 19h.
Jeune couple d'apiculteurs passionnés, nous nous sommes installés à Aydius en Vallée d'Aspe en Septembre 2017. C'est dans les montagnes béarnaises que nous élevons nos abeilles et récoltons nos miels. Nous pratiquons également la transhumance des ruches pour certains miels. La récolte est effectuée par nos soins et nous transformons aussi des produits dérivés.

FERME CASAU BON
Valerie et Félix REBOLLE-LABORDE
Légumes et plants
64290 LASSEUBE - 06 24 26 16 40

Marché de Lasseube le jeudi soir de 16h30 à 18h30, et marché d'Oloron Ste-Marie le vendredi matin.
La Ferme Casau Bon est une ferme familiale située à Lasseube. Maraichers en agriculture raisonnée, Valérie et Félix produisent des légumes de saisons et des plants. L'ensemble de la production est vendue en vente directe et localement. L'été, nous participons à de nombreux Marchés de Producteurs et Marchés Gourmands, en vous régaland avec notre frites Maison accompagnées du Ketchup "Du Chef", ainsi que nos salades de tomates. Pour compléter notre offre sur des marchés, nous avons aussi des poules pondeuses élevées en Plein Air.

LES LÉGUMES DE MÉNAUT
Laurent LESCLAUZE
Maraichers BIO
64300 BONNUT - 06 30 16 76 48

Vente directe à la ferme le vendredi de 15h30 à 19h et au marché d'Orthez, le mardi et le samedi matin de 8h à 13h.
La ferme de Ménaut est une ferme maraîchère engagée dans l'agriculture biologique depuis 2009, quand Laurent s'est installé. Etienne la rejoint et la ferme s'est petit à petit agrandie. Aujourd'hui, nous sommes également présents sur le marché d'Orthez les mardis et samedis matin. L'été nous participons à de nombreux marchés de producteurs ou marchés gourmands pour faire déguster nos Frites Fraîches de la Ferme accompagnées de Ketchup Bio (tomate, betterave...).

FERME SANTIN
Emma et Jean-Emmanuel CONSTANTIN
Plants et légumes BIO
64400 OLORON SAINTE MARIE
06 89 35 01 14
www.tomate-o-coeur.fr

Temps forts des fermiers du Béarn

Samedi 9 mai 2020

FERME CASAU BON
VENTE DE PLANT À LA FERME
De 10 h à 16h. Infos au 06 24 26 16 40.

Dimanche 19 juillet 2020

ESCOT (64)
FÊTE DU FROMAGE ET DES ÉLEVEURS DE MONTAGNE
Concours de fromage, concours de fourrage, marché aux fromages et saveurs de nos fermes !

Dimanche 26 juillet 2020

SITE DE LARING (64290 LASSEUBE)
SERRE FESTIVE
11h : visite des serres.
12h : repas fermier sur place.
Infos au 06 24 26 16 40

Tous les 1^{ers} Mai

OLORON SAINTE MARIE (64)
MARCHÉ FERMIER ET CONCOURS DE FROMAGE
De 9h à 15h, achetez et dégustez des produits fermiers béarnais, sur la place saint pierre, quartier Sainte Croix, à Oloron-Sainte-Marie.

Informations au :
06 26 45 33 13

Visites à la ferme

Été 2020



Vous souhaitez visiter une ferme ou un domaine et vous immerger au coeur du quotidien d'un producteur fermier ? Ça tombe bien, ils vous ouvrent leur ferme !

FERME DE LANSET (fromage de chèvre)
Visite du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 16h à 18h - **06 03 23 04 61**

FERME LAITS P'TITS BÉARNAIS (fromage et produits laitiers de vache BIO)
Visite du mardi au samedi de 14h30 à 18h - **05 59 67 54 41**

DOMAINE LARROUDÉ (vin Jurançon)
Tous les vendredis à 17h, visite commentée par le vigneron (1h) suivie d'une dégustation de Jurançons accompagnée de toasts du terroir : 4€ /pers. Sur réservation : **06 84 05 18 54**

DOMAINE MONTESQUIOU (vin Jurançon)
Visite du chai tous les jours de 11h à 12h et de 16h à 18h30 - **05 59 21 43 49**

CAUBRAQUE LA FERME DES MÉDICINALES (plantes aromatiques et médicinales)
Visite tous les samedi de 10h à 13h de juin à septembre - **06 85 70 72 99**

Insolite cet été !

A la Pierre Saint Martin, **la ferme Récébire** vous propose :
Restauration sur place, à la cabane d'Arlas, à la Pierre Saint Martin. Tous les jours, midi et soir, sur réservation.
Infos et réservations auprès de Cédric Pucheu au **06 26 61 09 81.**

Apéri'Chèvre tous les jeudis en période de vacances scolaires à partir de 17h à la Ferme de Lanset, à Aydius.
Infos au **06 03 23 04 61.**

Jeu à la ferme Ossiniri - de juin à fin août la ferme Ossiniri vous propose un jeu à destination des familles et des groupes (sur réservation) composé de 3 à 4 épreuves avec une récompense à la clé !



- | | | | | |
|-----------|-------------------|--------|-----------|---------------------|
| Maraîcher | Produits laitiers | Bovin | Volaille | Bières |
| Pêche | Vin | Canard | Agneau | Plantes aromatiques |
| Fromage | Miel | Porc | Spiruline | |