

LES CABANES ET LIEUX DE RENDEZ-VOUS



LES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE D'ESTIVE



C'est souvent au mois de juin, lorsque les chaudes journées apparaissent, que les bergers et leurs troupeaux transhument vers les riches pâturages de hautes montagnes des vallées béarnaises d'Ossau, d'Aspe et de Barétous. C'est entre 900 et 2500m d'altitude que les bergers et bergères s'installent avec leurs bêtes pour trois mois environ. Ils traitent et produisent leurs fromages tous les jours, la traite est souvent réalisée à la main et la fabrication à l'aide d'un chaudron. Seuls les producteurs fermiers peuvent fabriquer le Fromage d'Estive, ils apposent alors sur leurs fromages la « marque d'estive » pour identifier les fabrications réalisées en montagne.

Fruit de la transhumance, le Fromage d'Estive est fabriqué en Haut Béarn pour l'essentiel à partir de lait de brebis basco-béarnaises, mais il est aussi possible de trouver du Fromage d'Estive au lait de vache, de chèvre ou encore « mixte ». C'est un fromage à pâte pressée non cuite, pesant environ 5kg et dont la couleur de la croûte varie entre le beige et l'orangé. Plusieurs éléments confèrent à ce fromage ses qualités exceptionnelles : une alimentation du troupeau basée sur des pâturages aux richesses floristiques incomparables, une fabrication au lait cru qui permet la conservation d'arômes délicats et typés, un savoir-faire traditionnel transmis aux travers des générations de bergers...

À la fin de la saison estivale, lorsque les bergers, les bergères et leurs bêtes redescendent, les fromages continuent lentement à s'affiner dans les caves humides, sous les retournements réguliers et les frottages d'affinage. Pendant plusieurs mois, ils y développent progressivement leurs arômes de fruits secs, des notes florales, animales, typiques des Fromages d'Estive. N'hésitez pas à inviter sur votre table cet exceptionnel fromage pour les fêtes de fin d'année !

www.estives-bearn.com

Organisé par l'Association des Éleveurs et Transhumants des 3 Vallées Béarnaises

GRATUIT

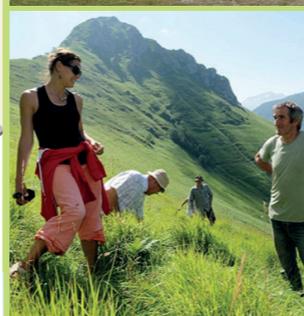
LES CABANES OUVERTES 2021



LES JEUDIS
29 JUILLET,
5 ET 12 AOÛT



Renseignements dans les Offices de Tourisme du Haut Béarn



1 Cabane de Sottou

BARÉTOUS / LA PIERRE-SAINT-MARTIN

dès 9H30

MARC ET SYLVIE HARITCHABALET
06 70 73 46 67

FROMAGE : Brebis AOP 

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Participation à la traite et fabrication du fromage d'estive AOP
- Découverte du parcours avec le troupeau
- Dégustation et vente de fromage et du greuil
- Visite du saloir

LE MIDI : repas casse-croûte du berger 10 €
(réservation auprès du berger)

ITINÉRAIRE : direction l'Espagne Accès au parking 3 minutes de marche jusqu'à la dernière cabane au volet vert au bord de la route (à 3km de la station de la Pierre-Saint-Martin).

ACCÈS : route **GPS :** 42.969222, -0.768775

2 Cabane d'Arlas

BARÉTOUS / LA PIERRE-SAINT-MARTIN

dès 9H

CÉDRIC PUCHEU
06 26 61 09 81

FROMAGE : Brebis AOP 
Vache, Chèvre

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Participation à la traite et fabrication du fromage d'estive AOP
- Découverte du parcours avec le troupeau
- Dégustation et vente de fromage et produits de la ferme (conserves, charcuterie, produits laitiers).

LE MIDI : Repas du berger - produits de la ferme -
(renseignements et réservation par SMS auprès du berger)
et animations surprises

ITINÉRAIRE : à la station de la Pierre Saint Martin, direction Espagne. 1^{ère} cabane à droite (panneaux «Vente de queso, vente de fromage à 100m»).

ACCÈS : route **GPS :** 42.975628, -0.758679

3 Cabane de Lagne

ASPE / LÉES-ATHAS

dès 9H

JEAN YVES PAUZADER
06 89 49 76 12

FROMAGE : Brebis

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Participation à la traite et à la fabrication du fromage d'estive
- Découverte du parcours avec le troupeau
- Dégustation, vente de fromage et de greuil
- Visite du saloir

LE MIDI : Prévoyez votre pique-nique.

ITINÉRAIRE : à Lescun, direction Labérouat où on laissera la voiture, prendre le GR10, puis dans le bois à 20, 30 min, prendre à gauche et suivre les panneaux Lagne.

ACCÈS : marche, 1h30 **GPS :** 42.948177, -0.697325

4 Cabane de Saoudarie

ASPE / LOURDIOS-ICHÈRE

9H - 18H

MARIE-EVE, JULIEN & ANNE-MARIE LASSALLE
06 32 09 59 60

FROMAGE : Brebis AOP 

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Participation à la traite et fabrication du fromage d'estive AOP
- Découverte du parcours avec le troupeau
- Dégustation et vente de fromage et du greuil
- Chants
- En complément, il est recommandé de visiter l'écomusée de Lourdios

LE MIDI : Grillades de mouton (réservation auprès du berger)

ITINÉRAIRE : depuis Lourdios, direction Sarrance, au point le plus haut (avant la descente). À gauche panneau « Bos d'Apous ». À 1,4 km prendre la piste à gauche (panneau « piste forestière Lahunde » peu après), cabane au bout de la piste (environ 3km).

ACCÈS : route, piste **GPS :** 43.056400, -0.648985

5 Cabane de Lapassa

ASPE / ACCOUS

dès 9H, uniquement
les 29/07 & 05/08

JEANINE LOUSTAU
06 76 74 58 32

FROMAGE : Brebis

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Participation à la traite et à la fabrication du fromage d'estive
- Découverte du parcours avec le troupeau
- Dégustation et vente de fromage et de greuil
- Visite du saloir

LE MIDI : Prévoyez votre pique-nique.

ITINÉRAIRE : après le restaurant Le Permayou, au rond point, prendre à gauche puis de suite la 1^{ère} à droite, suivre direction Aulet jusqu'au guet, se garer, traverser le ruisseau, le sentier part à 20m à gauche.

ACCÈS : marche, 1h15 **GPS :** 42.951166, -0.539049

6 Cabane de Magnabaigt

OSSAU / BIOUS-ARTIGUES

Prononcer "Magnabatch"

uniquement les 29/07 & 12/08

9H - 18H,

BRIGITTE TOUJET, JEF ET FRÉDÉRIC PENEN
06 80 53 07 48

FROMAGE : Brebis, Chèvre

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- Découverte de la traite et de la fabrication du fromage d'estive, du parcours, de la faune et la flore
- Dégustation et vente de fromage, accompagné de Jurançon.

LE MIDI : Prévoyez votre pique-nique.

« Ça vietz veder eths pôrcs, eths asos, si etz dorrècs, eras crabas, eras aulhas esi etz montanhòus eras vacas, eras caballas. »

ITINÉRAIRE : à l'entrée du parking du lac de Bious Artigues, prendre le sentier à gauche direction Pombie/col de Suzon (montée 30 à 45mn), puis continuer sur le plateau. Tourner à gauche au panneau « fromages » et suivre le sentier 15 à 25 mn.

ACCÈS : marche, 1h15 **GPS :** 42.861619, -0.427080

7 Cabane de Cap de Pount

OSSAU / BIOUS-ARTIGUES

8H30 - 13H, uniquement
les 29/07 & 05/08

ISABELLE VACOSAÏT
06 87 24 88 44

FROMAGE : Brebis AOP

ACTIVITÉS PROPOSÉES :

- La traite
- La fabrication du fromage d'estive AOP et du greuil
- Suivi du troupeau sur le parcours
- Dégustation et vente de fromage et de greuil

LE MIDI : Prévoyez votre pique-nique.

ITINÉRAIRE : à l'entrée du parking du Lac de Bious-Artigues, longer le lac. Après la barrière, traverser le plateau le long du torrent. Suivre la piste. Cap de Pount est la 1^{ère} cabane à gauche.

ACCÈS : marche, 1h30 **GPS :** 42.840430, -0.469187

8 Cabane de Gados

OSSAU / COL D'AUBISQUE

9H - 12H, uniquement
le 29/07 & le 12/08

CARINE ET MATHIEU BAYLOCC
06 81 09 01 31

FROMAGE : Brebis

ACTIVITÉS PROPOSÉES (sur inscription - nombre de places limité) :

- Participation à la traite
- Présentation de l'estive
- Fabrication du fromage d'estive
- Dégustation et vente de fromage à 12h00
- Visite du saloir

LE MIDI : Restauration à proximité
Restaurant les Crêtes Blanches au Col d'Aubisque ou à Gourette

ITINÉRAIRE : en direction du Col d'Aubisque, 2,5 km après Gourette, la cabane est un peu en hauteur à droite. Panneau « fromage de brebis, vente producteur ».

ACCÈS : route **GPS :** 42.974250, -0.344036