



Ossau-Iraty

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

L'AOP Ossau-Iraty est produit au Pays basque et en Béarn, à partir du pur lait de brebis locales. C'est un fromage à pâte pressée qui peut être affiné jusqu'à 120 jours. Il est fabriqué par des fromageries (à partir de lait thermisé ou cru issu de plusieurs troupeaux), et par des producteurs fermiers, qui travaillent en lait cru, avec le lait de leur seul troupeau, en vallée ou en estive.

ARÔMES ET SAVEURS

La croûte est dure, épaisse de quelques millimètres, et varie entre le jaune orangé et le gris. La pâte, claire, est ferme et fondante en bouche. □ En portant le fromage au nez, l'odeur est subtile, et peut évoquer des fleurs ou des fruits. □ La saveur offre un équilibre entre le gras et l'acidulé. Elle est salée sans excès et on y trouve souvent des arômes de noisette.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production de fromages de brebis existe dans la partie ouest des Pyrénées depuis le Moyen Âge. □ Les prairies sont dominantes dans la montagne et le piémont. Elles sont utilisées par les troupeaux de brebis, qui pâturent au moins les deux tiers de l'année et consomment leur foin en hiver. La transhumance estivale est pratiquée par de nombreux éleveurs dont certains fabriquent en estive.□

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Ossau-Iraty est reconnue depuis 1980. Toutes les étapes de la production (naissance, élevage des brebis, fabrication, affinage) sont réalisées dans le territoire strictement délimité (voir carte).□ Les plus curieux peuvent rencontrer de nombreux producteurs en parcourant "la route du fromage AOP Ossau-Iraty", qui traverse des paysages magnifiques dominés par les Pyrénées.□

Le saviez-vous

Chaque fromage est marqué dès sa fabrication, en creux ou par une plaque de caséine, dont le visuel représente une tête de brebis (de profil pour les fromagerie et de face pour les fermiers).□

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique couvre la partie du département des Pyrénées Atlantiques située au sud de l'Ousse, du Gave de Pau et de l'Adour après leur confluence ainsi que 3 communes limitrophes des Hautes-Pyrénées.

Cette aire géographique comprend tout ou partie des communes suivantes.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense du Fromage AOC Ossau-Iraty

Maison Apezetxea

215

64120 OSTABAT-ASME

N°SIRET : 39004651400027

Président(e) : ASTABIE Sébastien

Tél. : 05 59 37 86 61

Mél. : contact@ossau-iraty.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture

124 boulevard Tourasse

64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62

Fax : 05 59 30 70 16

Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège

70 avenue Louis Sallenave

64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028

Président(e) : CARPENTIER David

Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52

Fax : (33) (0)5 59 84 23 06

Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/ossau-iraty-13705>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Ossaulraty_G_200804.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Ossaulraty_A_200804.pdf
3. <mailto:contact@ossau-iraty.fr>
4. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
5. <mailto:accueil@certisud.fr>