

La Boutique



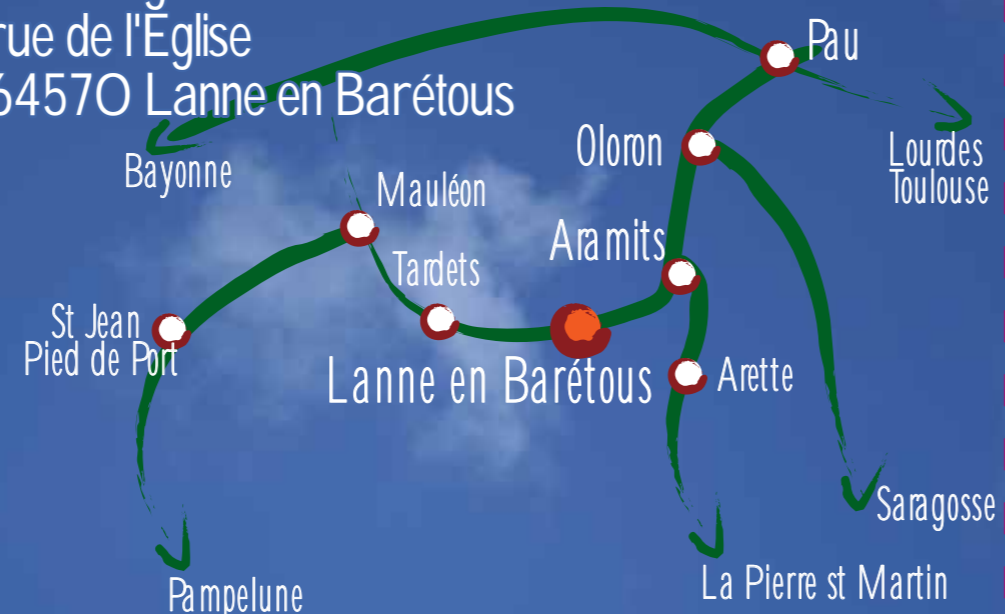
La boutique des Bergers du Haut Béarn vous propose quelques confitures pour accompagner ses fromages.



La Cave d'affinage

Confitures

Les Bergers du Haut Béarn
rue de l'Église
64570 Lanne en Barétous



Ouverture

Du lundi au samedi de 9h à 12h30.
Du lundi au vendredi 15h à 18h

bergersduhautbearn.fr
bergersduhautbearn@gmail.com
Tel/Fax : 05 59 34 44 17



3 vallées pyrénéennes Aspe, Barétous, Ossau...

La SARL "Les Bergers du Haut-Béarn" est un groupement de producteurs béarnais associés pour la commercialisation de leurs produits. Ils fabriquent et affinent leurs fromages individuellement dans leurs fermes l'hiver ou en estives (montagnes d'altitude) l'été, mais tout cela suivant une charte de qualité commune. La SARL travaille aussi avec dix autres producteurs ayant la même éthique. Nous commercialisons notre production chez des crémiers installés dans toute la France, avec des particuliers (vente en colissimo sous 48h) et au détail au magasin de la cave d'affinage.

Tout commence par la terre, riche et grasse, profitant des précipitations des Pyrénées et du climat plus doux des vallées. Une terre d'élevage que les Bergers du Haut-Béarn ont su préserver. Puis vient la transhumance, qui rythme la vie des vallées. Au printemps, les Bergers du Haut-Béarn quittent leur village dans une ambiance de fête. Ils mènent les troupeaux de vaches, de brebis et de chèvres pendant plusieurs jours pour atteindre l'estive, les pâturages d'altitude. Tout l'été, ils fabriquent des fromages fermiers, typiques et savoureux, sentant bon les fleurs de montagne. En automne, ils redescendent dans les vallées pour protéger les bêtes et affiner les fromages. Cette tradition pastorale séculaire, richesse du Haut-Béarn, a permis aux hommes de ces vallées de continuer la fabrication de fromages fermiers de qualité...

Pages Intérieures

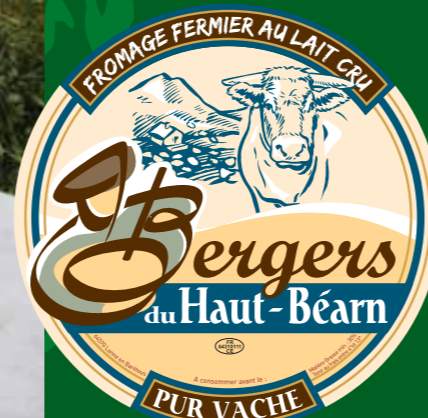
Le fromage pur brebis (AOC Ossau-Iraty Fermier)

C'est un fromage fabriqué exclusivement au lait de brebis basco-béarnaises. Soit en haute montagne (altitude moyenne 1500 à 2000m) sur des parcours de pacages naturels composés d'une flore très variée (graminées, trèfle alpin, thym...) Soit dans la vallée, à la ferme sur des prairies naturelles et des prairies renouvelées. L'alimentation des brebis est l'élément essentiel à la qualité du lait composant ce fromage. Nous le commercialisons après un affinage de 4 mois minimum.



Le fromage pur vache fermier

Comme le pur brebis, ces fromages sont fabriqués dans nos régions depuis fort longtemps, et selon les mêmes méthodes. Les races de vaches choisies sont les Montbéliardes et les Pi Noires. Le poids du pur vache Pyrénées varie de 4,5 kg et 5,5 kg, son affinage est de 2 mois. Sa pâte est souple, sa croûte claire allant du marron à l'orange, son goût est généreux et doux.



Le fromage de lait de mélange vache-brebis

Ce fromage associe la douceur de lait de vache et le caractère typé du lait de brebis. A sa fabrication, les proportions doivent être de deux tiers de lait de vache - un tiers de lait de brebis, pour donner en fin d'affinage, au bout de deux mois et demi, une proportion de moitié-moitié... C'est un bon compromis.



Le fromage pur chèvre du Béarn

Elaboré à partir du lait de chèvre, toujours avec le même mode de fabrication spécifique à nos Pyrénées. Sa taille est plus petite et son poids varie entre 2 et 3,5 kg. Sa pâte est ferme et sa couleur semblable à "l'Ossau-Iraty brebis Pyrénées". Il est commercialisé après 2 mois d'affinage.

