



OSSAU-IRATY



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



**DOSSIER
DE PRESSE**

MISE À JOUR OCTOBRE 2013



OSSAU IRATY, UN FROMAGE D'EXCEPTION

P.4

IDENTIFICATION

P.5

- DU NOUVEAU DANS L'IDENTIFICATION DES FROMAGES AOP OSSAU-IRATY P.5
- LES AMATEURS D'OSSAU-IRATY ONT ENFIN LEUR CLUB ! P.6

LA QUALITÉ, UNE EXIGENCE

- UN CAHIER DES CHARGES GARANT DE L'AUTHENTICITÉ P.7
- LES CONTRÔLES QUALITÉ : UNE VOLONTÉ AFFIRMÉE DU SYNDICAT P.9

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

P.10

- DES HOMMES ET DES MÉTIERS P.10

UNE FILIÈRE JEUNE ET ACTIVE

P.13

ANNEXE 1

P.14

ANNEXE 2

P.16

ANNEXE 3

P.18

ANNEXE 4

P.21

OSSAU-IRATY, UN FROMAGE D'EXCEPTION

L'Ossau-Iraty est le seul fromage au lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques reconnu en AOP. Originnaire du Béarn et du Pays Basque, son territoire s'étend sur deux «pays» référents : le Béarn (avec le sommet du « Pic du Midi d'Ossau ») et le Pays Basque (avec la « forêt d'Iraty »). Fabriqué dans la pure tradition des bergers de cette région, l'Ossau-Iraty est issu d'une production fermière ou laitière. Reconnu en AOC depuis 1980 et en AOP (Appellation d'Origine Protégée au niveau Européen) depuis 1996, il est certifié par son étiquette, qui comporte la mention «Ossau-Iraty», ainsi que le logo de l'AOP.

L'Ossau-Iraty se présente sous deux formats : le petit format (2-3 kg) et le grand format (4-5kg). De forme cylindrique, sa croûte varie du jaune orangé au gris. Fromage de garde par excellence, sa maturation nécessite une durée d'affinage allant de 80 à 120 jours...

Délicatement typé, l'Ossau-Iraty offre une grande palette aromatique. Ses tonalités subtiles varient en fonction de son procédé de fabrication (fermier / laitier) et de sa durée d'affinage : notes florales légèrement fruitées, arômes de fruit sec (amande, noisette), de végétal sec (foin, fougère, etc) ou notes plus persistantes qui rappellent que l'on mange bien du fromage de brebis, l'Ossau-Iraty peut ainsi plaire à tous les amateurs de fromage en fonction de leurs goûts : peut-être préférerez-vous l'AOP Ossau-Iraty fermier au lait cru, plus fort en goût et en caractère, avec une riche saveur de terroir ? Ou peut-être l'AOP Ossau-Iraty au lait pasteurisé, plus doux aux papilles ? (Voir annexe 2 « Les fromages AOP Ossau-Iraty : la typicité brebis se décline pour le plus grand plaisir des gourmets »)

Les notes aromatiques de l'AOP Ossau-Iraty varient aussi en fonction de sa durée d'affinage. Jeune, il a un goût lactique, floral et printanier avec des notes d'acidité. A l'âge optimum (6 mois d'affinage), il a un goût plus fruité tendant vers la noisette, avec un bon

équilibre en bouche. Un fromage affiné au-delà de 12 mois est plus prononcé en bouche et renferme des saveurs plus persistantes.

Rien d'étonnant à ce que l'Ossau-Iraty ait été consacré trois fois meilleur fromage du monde en 2006, 2011 et dernièrement, en août 2013, lors des championnats du monde des fromages, organisés à Nantwich en Angleterre.

+ UN FROMAGE À ACCOMMODER ET À DÉGUSTER AVEC ORIGINALITÉ ET INVENTIVITÉ

- Fromage authentique et de caractère, l'Ossau-Iraty est aussi un fromage actuel, qui s'inscrit parfaitement dans les nouvelles tendances de consommation.
- Facile à préparer, il se déguste en toutes occasions (en plateau, en cuisine ou en snack) et accompagne tous les moments de convivialité, en famille ou entre amis.
- Fromage original, il trouve naturellement sa place sur un plateau de fromage mais aussi à l'apéritif, en salade ou entre les repas. En dessert, il peut être accompagné de confiture de cerise noire ou de myrtille.
- En cuisine, il se râpe facilement et s'utilise comme condiment pour agrémenter à merveille une soupe ou un gratin.
- Retrouvez nos recettes à base d'Ossau-Iraty en annexe 3 et sur : www.ossau-iraty.fr

IDENTIFICATION

DU NOUVEAU DANS L'IDENTIFICATION DES FROMAGES AOP OSSAU-IRATY

Pour permettre aux consommateurs de mieux reconnaître les fromages Ossau-Iraty, le Syndicat de défense de l'appellation a revu l'identité visuelle de l'Ossau-Iraty. Reprenant les couleurs de la région d'origine du fromage (rouge et or), la nouvelle ligne graphique rassemble l'ensemble des fromages Ossau-Iraty de l'Appellation sous une même charte, tout en conservant la spécificité des produits (fermiers ou laitiers) ainsi que l'identité des marques exploitées par les producteurs.

La nouvelle charte graphique permet ainsi de distinguer clairement le procédé de fabrication du fromage présenté sur le packaging : une tête de brebis de face pour l'Ossau-Iraty fermier, et une tête de brebis de profil pour l'Ossau-Iraty laitier. Ces éléments sous forme de poinçons figurent aussi sur la croûte des fromages au rayon coupe et en crèmerie.

Cette nouvelle charte sera déclinée progressivement sur les packagings des fromages, y compris ceux des marques de distributeurs.

Enfin, la nouvelle identité visuelle de l'AOP s'accompagne d'une nouvelle signature : «Ossau-Iraty ! Béarn et Pays Basque garantis». Cette signature vise à ancrer l'Ossau-Iraty au cœur d'un territoire bien connu des Français : le Béarn et le Pays Basque.

Elle véhicule également le message que seule l'AOP Ossau-Iraty garantit cette origine en comparaison des autres fromages au lait de brebis.



+ OBJECTIF 2013-2015 : DÉVELOPPER LA NOTORIÉTÉ ET LES VENTES AU PLAN NATIONAL

- Si l'AOP Ossau-Iraty bénéficie actuellement d'une très bonne image auprès de ses connaisseurs avec de très bons niveaux de consommation, elle compte profiter de l'engouement des Français pour les produits régionaux pour développer sa notoriété auprès du plus grand nombre de consommateurs au plan national.
- Pour mieux faire connaître ce fromage auprès de l'ensemble des consommateurs français, le Syndicat de défense lance donc à compter du 17 octobre une grande campagne de promotion d'une durée de 3 ans.
- Définition d'une identité visuelle commune, campagne de publicité TV, dispositif web, club de consommateurs, actions de promotion en magasins : pour partir à la conquête du marché français, l'AOP Ossau-Iraty a renforcé son dispositif de communication, en y consacrant un important budget, aidée en cela par le Département des Pyrénées-Atlantiques et la Région Aquitaine.
- Pour les trois années à venir, l'AOP Ossau-Iraty entend ainsi développer sa notoriété et valoriser le cahier des charges rigoureux qui régit la production du lait et la fabrication des fromages de l'Appellation.



LES AMATEURS D'OSSAU-IRATY ONT ENFIN LEUR CLUB !

Le Syndicat de défense de l'AOP Ossau-Iraty lance, le 12 Novembre, «Le Club Ossau-Iraty», destiné à créer une communauté autour de l'Appellation. Accessible depuis le site internet www.ossau-iraty.fr via un espace personnalisé, «Le club Ossau-Iraty» offre un véritable espace d'échange, de créativité et d'animations. Au programme : interviews de chefs cuisiniers, jeux concours, défis culinaires, astuces gain de temps, accords vins et mets, etc.

Les internautes pourront aussi accéder et commenter des **dizaines de recettes** réalisées à partir d'Ossau-Iraty, constituer leur propre carnet de recettes et découvrir des plats exclusifs conçus par des personnalités.

Avis aux amateurs ! Pour le lancement du Club, un panier dégustation attend les 100 premiers inscrits au Club ! Et pour que chaque consommateur devienne un ambassadeur de l'Appellation, les internautes remporteront un cadeau gourmand en parrainant 5 de leurs amis et en les invitant à rejoindre le Club.

L'OCCASION POUR LES INSCRITS DE DÉCOUVRIR ET DE PARTAGER LEUR GOÛT POUR CE FROMAGE RICHE EN VARIÉTÉS AROMATIQUES !



WWW.OSSAU-IRATY.FR

LA QUALITÉ, UNE EXIGENCE



UN CAHIER DES CHARGES GARANT DE L'AUTHENTICITÉ

“ N'EST PAS OSSAU-IRATY QUI VEUT... COMME TOUTES LES APPELLATIONS D'ORIGINE, L'OSSAU-IRATY EST RÉGIE PAR UN CAHIER DES CHARGES STRICT, RÉALISÉ EN 1980 PAR LE SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DE L'APPELLATION ET PAR L'INAO, DANS LEQUEL FIGURENT LES CRITÈRES ET CARACTÉRISTIQUES REQUIS POUR ÊTRE OSSAU-IRATY. DEPUIS, LE SYNDICAT S'EFFORCE DE LE FAIRE ÉVOLUER, À TRAVERS DES RÉVISIONS AFIN DE RENFORCER L'ATTACHEMENT DU PRODUIT À SON TERROIR, GARANT DE SA TYPICITÉ. À CE JOUR, LE CAHIER DES CHARGES EST RÉGI PAR LE DÉCRET DU 31 OCTOBRE 2011. ”

1 TERRITOIRE CLAIREMENT IDENTIFIÉ ET DÉLIMITÉ

Même si à l'origine, la zone de production de l'Ossau-Iraty couvrait l'intégralité du département des Pyrénées-Atlantiques et trois communes des Hautes-Pyrénées (*Arbéost, Arrens-Marsous et Ferrières*), l'aire géographique a été réduite et se limite depuis le 23 novembre 2001 à :

- la parcelle AL 928 de la commune de Lons.
- aux communes d'Arbéost, Arrens-Marsous et Ferrières du département des Hautes Pyrénées.
- aux communes des Pyrénées-Atlantiques situées en rive gauche de la rivière Ousse puis du gave de Pau, des gaves réunis et enfin de l'Adour après leurs confluent.



3 RACES DE BREBIS LOCALES

« Le lait utilisé doit provenir de brebis appartenant aux races traditionnelles adaptées aux régions de production, basco-béarnaises ou Manech tête noire ou Manech tête rousse ».



BASCO BEARNAISE



MANECH TÊTE ROUSSE



MANECH TÊTE NOIRE

EXIGENCES NUTRITIONNELLES STRICTES POUR LES BREBIS

Un temps de pâture d'au minimum 8 mois est imposé pour les brebis. Très souvent dans les prairies, elles reçoivent une alimentation respectueuse de leur nature de ruminants, privilégiant la pâture et les fourrages. Les achats d'aliments hors zone de production sont limités à 320 kilos de matière sèche par brebis et par an. Une mesure qui vient renforcer le lien étroit avec le terroir. Le cahier des charges interdit toute alimentation OGM des brebis.

PRODUCTION SAISONNIÈRE

Afin de respecter le rythme naturel des brebis de races locales, la production du lait et la fabrication du fromage sont saisonnières : une période de non traite d'au moins 100 jours, dont les mois de septembre et d'octobre, doit être respectée.

PRODUCTION FERMIÈRE OU LAITIÈRE

Le fromage Ossau-Iraty de production fermière est exclusivement au lait cru. La production laitière est, quant à elle, soit au lait cru soit au lait traité thermiquement.

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La conduite de l'exploitation doit impérativement respecter l'environnement, avec notamment l'encadrement de la fertilisation organique et, à terme, la fertilisation minérale.

Toutes les étapes de fabrication et d'affinage sont, bien entendu, encadrées par le cahier des charges de l'appellation.



LES CONTRÔLES QUALITÉ : UNE VOLONTÉ AFFIRMÉE DU SYNDICAT

À l'instar de toutes les appellations d'origine, l'Ossau-Iraty est soumise à des contrôles régis par l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine. Un dispositif d'agrément a été mis en place : il repose sur l'engagement officiel des différents opérateurs inscrits dans la démarche d'Origine à respecter le cahier des charges Ossau-Iraty à travers la signature d'une déclaration d'identification enregistrée au Syndicat. Chaque producteur d'Ossau-Iraty est soumis à des contrôles réguliers, réalisés majoritairement par le Syndicat mais aussi par des prestataires extérieurs indépendants.

Les méthodes de production, de fabrication et d'affinage sont rigoureusement contrôlées au niveau des sites de fabrication et d'affinage, mais aussi des producteurs de lait. L'application et le respect du cahier des charges sont ainsi vérifiés. Dans le cas d'une non-conformité, l'opérateur doit, sous un délai assez court, se mettre en conformité sous peine d'un retrait d'habilitation.

Pour le produit, la récurrence des contrôles produits est différente : les fromages des producteurs fermiers sont contrôlés 2 fois par an, quant à ceux des transformateurs laitiers, ils le sont 4 fois dans l'année. À chaque contrôle, un échantillon de fromage Ossau-Iraty est prélevé sur le lieu de l'affinage puis soumis à une « Commission d'Examen Organoleptique ». Cette instance est composée de techniciens fromagers, de représentants de la consommation, de professionnels de l'appellation... tous sont formés à l'analyse sensorielle.

Selon le principe de l'anonymat, chaque échantillon est testé et jugé sur 6 critères. Dans un premier temps, la dégustation permet de noter la forme,

la texture, le goût et l'arrière-goût. Puis, dans un second temps, ce sont les aspects de la croûte et de la pâte, l'odeur et les ouvertures qui font l'objet de notation. À l'issue de cette dégustation, pour chaque échantillon, la Commission prononce son agrément ou son refus. Vient ensuite une analyse chimique, dont le résultat va confirmer ou infirmer la décision prise par la Commission.

La qualité est le cheval de bataille du Syndicat de défense et de promotion de l'Ossau-Iraty. Conscient de la nécessité de proposer aux consommateurs des fromages qualitatifs et irréfutables, le Syndicat a créé un poste de technicien fromager. Ce dernier assure notamment toute la partie animation et formation de la Commission d'Examen Organoleptique.

+ **LE REFUS D'AGRÈMENT ET SES CONSÉQUENCES**

Lorsque la commission prononce un refus d'agrément, le producteur reçoit un 1^{er} avertissement. Parallèlement, il doit présenter un deuxième échantillon lors de la commission (*en moyenne tous les 15 jours*).

Après trois avertissements consécutifs, le producteur concerné reçoit un avis de retrait d'habilitation : il n'a plus l'autorisation de vendre son fromage sous l'appellation Ossau-Iraty. Dès qu'il estime avoir retrouvé la qualité nécessaire à l'obtention de l'appellation, il soumet alors un nouvel échantillon à la Commission.

“ LA PRODUCTION D'UN FROMAGE OSSAU-IRATY DEMANDE LA COMPÉTENCE ET LA CONJUGAISON DE TROIS MÉTIERS : BERGER, FROMAGER ET AFFINEUR. ”

DES HOMMES ET DES MÉTIERS

1 - LE BERGER : ÉLEVEUR ET PRODUCTEUR DE LAIT

Garant du bien-être de l'animal, le berger est le premier maillon de la chaîne de production de lait, orchestrée autour de deux phases majeures, la période d'estive et celle de l'agnelage.

La montée aux estives débute au mois de mai. Appelée transhumance, cette ascension du troupeau vers les pâturages de hautes altitudes permet de libérer les prairies des brebis. Le berger laisse ainsi le temps à la végétation de repousser, lui permettant aussi de réaliser les stocks de fourrages secs indispensables pour nourrir son troupeau pendant la période hivernale. C'est dans une cabane (nommée Cuyalas en Béarn et Cayolar au Pays Basque) que le berger va surveiller son troupeau durant toute la période d'estive. Elle se termine au début de l'automne, souvent avec l'arrivée des premières neiges. La descente de l'estive donne alors le top départ d'une nouvelle saison.

Début novembre, l'agnelage (*naissance des agneaux*) commence et va durer en règle générale 3 mois « une période contraignante puisqu'il faut être très présent. Mais c'est pour moi le moment le plus intéressant, le plus valorisant de mon métier... c'est la vie ! », explique un berger fromager. L'agnelage est indispensable à la bonne lactation de la brebis. Elle va nourrir son agneau pendant 3 semaines à 1 mois. Les agneaux seront ensuite vendus pour la plupart sous le « **Label Rouge Agneau de lait des Pyrénées** » qui vient également d'obtenir l'IGP.

Une fois séparées de leurs agneaux, les brebis sont alors mises à la traite. Deux fois par jour, matin et soir, la traite peut être faite manuellement ou à l'aide de machines à traire. Elle doit être réalisée à heure fixe et à intervalle régulier, le matin à 7h00 et le soir à 19h00, par exemple. Le lait est soit transformé sur l'exploitation en fromage dit « fermier », soit collecté par une laiterie qui va assurer la fabrication du fromage dit « laitier ». La traite peut se poursuivre en estive, donnant naissance au fromage dit « d'estive ».

+ LE MÉTIER DE BERGER EN QUELQUES CHIFFRES

- 1 950 bergers dont 1 600 producteurs de lait et 350 bergers fromagers
- 240 brebis en moyenne par troupeau
- 85% des élevages sont situés en zone de montagne et hautes montagnes
- 31 hectares, c'est la surface moyenne des exploitations
- 70% des bergers pratiquent la transhumance
- 145000 hectares d'estives entretenus par le cheptel « Ossau-Iraty »
- 120/130 litres de lait produits en moyenne par une brebis par campagne laitière (durée entre 6 et 9 mois)
- 1 brebis produit 1 litre de lait par jour



2 - LE FROMAGER

Une fois la traite réalisée, la transformation du lait en fromage peut alors commencer. C'est la maîtrise de techniques très précises qui caractérise le métier de fromager, nécessaire pour façonner cette matière première vivante et fragile.

LES ÉTAPES DE FABRICATION DE L'A.O.P. OSSAU-IRATY :

6 étapes sont nécessaires à la fabrication du fromage Ossau-Iraty. Techniques modernes et ancestrales se complètent pour réaliser un fromage de qualité « optimum ». La production fermière est réalisée exclusivement au lait cru. Celle laitière peut être au lait cru ou au lait traité thermiquement.

1 LE CAILLAGE :

Le lait de brebis est chauffé à une température oscillant entre 28° et 35°C pour le faire cailler. Le fromager y ajoute alors de la présure, au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne. Sous l'effet de la présure, le lait coagule et se solidifie entre 30 minutes à 1 heure : c'est le caillage.



2 LE DÉCOUPAGE :

Le caillé est ensuite découpé en grains réguliers, de la taille d'un grain de maïs, pour faciliter l'égouttage.



3 LE BRASSAGE ET LE CHAUFFAGE :

Vient alors la chauffe (de 38° à 44°C) et le brassage pour séparer le petit lait des grains de caillé.



4 LE MOULAGE ET LE PRESSAGE :

Tombé au fond de la cuve, le caillé est alors mis dans les moules à fromage perforés pour être pressé et égoutté. Le fromage va rester à une température de 20°C pendant 8 à 10h pour laisser les sucres se consumer et se transformer en acidité. Le fromager obtient alors la forme définitive du fromage (taille, diamètre, hauteur...).



5 LE SALAGE :

Après 24h, c'est avec du gros sel ou en saumure que le fromage est salé afin d'assurer sa conservation et d'affiner son goût.



6 L'AFFINAGE :

A la manière des grands crus, les fromages sont placés dans des caves humides (avec une hygrométrie supérieure à 75%). Régulièrement retournés et brossés, les fromages s'affinent lentement. Il faut trois à quatre mois minimum pour faire mûrir le fromage tout en développant ses arômes subtils.

3 - L'AFFINEUR

Dernier maillon de la chaîne, l'affineur. Il donne la touche finale au fromage. Après le salage, les fromages sont mis en cave où ils sont régulièrement retournés et entretenus par frottage. Petit à petit, la croûte se forme et le fromage mûrit tout en développant pleinement ses arômes et saveurs.

C'est durant cette longue période d'affinage (de 2,5 mois minimum à 1 an ou parfois plus) que le fromage peut subir des altérations. La température et le taux d'humidité sont des variables exogènes qui sont susceptibles de l'abîmer. La main de l'homme est alors indispensable : le rythme et la manière de le frotter influent sur le développement de la flore à la surface, responsable de la coloration et du type de croûte (morgée, orangée, grisâtre, sèche...).

+ LE CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION PRÉCISE :

- La durée de l'affinage : elle oscille au minimum entre 80 jours pour les petits formats et 120 jours pour les grands formats.
- Les taux de matière grasse et de matière sèche : ils sont respectivement de 50% et 58% au minimum. Ces derniers sont des indicateurs fiables de la composition du lait et de la rigueur dans la fabrication du fromage.
- L'étiquetage : doit y figurer, le nom de l'appellation en respectant la proportion de 2/3 de la taille de la lettre la plus grande.



UNE FILIÈRE JEUNE ET ACTIVE

En territoire Ossau-Iraty, il fait bon vivre. C'est l'une des raisons pour lesquelles le métier de berger attire encore de nombreux jeunes : 50% des éleveurs ont moins de 45 ans. Passionnés par le métier, ce sont souvent des fils ou filles de bergers qui reprennent la suite de leurs parents mais aussi des bergers dits «sans terre», sans exploitation familiale en héritage, qui s'installent. Ces derniers acquièrent un troupeau et transforment tout ou partie de la production.

Cette dynamique est l'une des motivations de la remise en question perpétuelle du cahier des charges. Ainsi, le Syndicat de Défense de l'AOP a demandé une révision de l'aire géographique de production avec la réintégration de la zone du Pont Long située au nord du gave de Pau, dans les Pyrénées-Atlantiques. Parallèlement, le syndicat souhaite que la notion d'estive³ soit intégrée dans le marquage du fromage et sur les étiquettes afin de différencier la provenance des fromages.

Enfin, les fonctions inhérentes au berger bénéficient de plus en plus d'une reconnaissance sociale locale, régionale voire même nationale. Il est perçu comme le garant d'un certain équilibre écologique à travers l'impact esthétique, culturel, écologique et économique des estives.

Tout en contribuant à l'entretien de la montagne, le berger construit lui-même la viabilité économique de son activité par l'élevage de brebis et la vente des fromages produits.

³Estive : période estivale durant laquelle le troupeau est conduit vers les pâturages de hautes altitudes

FICHE D'IDENTITÉ DE L'OSSAU-IRATY

TYPE

Fromage au lait entier de Brebis, à pâte pressée non cuite (PPNC)

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) obtenue en 1980, Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) obtenue en 1996

ORIGINE DE L'OSSAU-IRATY

Deux «pays» référents : Béarn, avec le sommet du Pic d'Ossau et Pays Basque, avec la forêt d'Iraty

ZONE GÉOGRAPHIQUE/TERRITOIRE

La partie montagneuse et de côteaux des Pyrénées-Atlantiques : 330 communes en intégralité et 38 communes (en partie)

Hautes-Pyrénées : Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières (zone de transhumance)

3 RACES DE BREBIS

Manech tête noire, Manech tête rousse, Basco-béarnaise

CHEPTTEL

468 000 brebis laitières

2 TYPES DE PRODUCTION

Laitière (lait cru ou lait traité thermiquement) et fermière (lait cru exclusivement)

QUANTITÉS

3 489 tonnes de fromages dont 335 tonnes de fromage fermier (lait cru) et 3 154 de tonnes de fromage laitier. L'Ossau-Iraty laitier au lait cru représente 182 T

3 MÉTIERS

Bergers (éleveurs et producteurs de lait), fromager et affineur

ASPECT

L'Ossau-Iraty est une « tomme » de forme cylindrique dont l'aspect varie selon qu'il est produit en Béarn ou en Pays Basque. Le type « basque » correspond à une tomme de 2 à 3 Kg, à talon droit et à croûte allant du jaune au gris foncé. Le type « béarnais » est une tomme de 4 à 5 kg (pouvant atteindre 7 Kg) au talon légèrement convexe et à croûte orangée

AFFINAGE

80 jours d'affinage au minimum pour le 2/3 Kg
120 jours d'affinage au minimum pour le 4/5 Kg

DÉCRET EN VIGUEUR

Décret du 31 10 2011

1 SYNDICAT PROFESSIONNEL

Création en 1978, reconnu ODG (organisme de gestion) depuis 2008

NOMBRE D'ADHÉRENTS

De l'ordre de 1500 (3 familles : 1 395 producteurs de lait, 131 fermiers et 18 transformateurs laitiers et affineurs)

SITE INTERNET

www.ossau-iraty.fr

LA ROUTE DU FROMAGE A.O.P. OSSAU-IRATY



Animée par le Syndicat depuis 1996, la Route du Fromage Ossau-Iraty a pour objectif de faire découvrir de façon ludique et pédagogique l'Ossau-Iraty. Des étapes dégustations, des journées portes ouvertes, des excursions en estives et bien d'autres animations autour des métiers et du savoir-faire sont proposées sur l'ensemble de l'itinéraire... plus de 200 kilomètres entre Saint-Jean-de-Luz en Pays Basque et le col d'Aubisque en Béarn.

Ce sont aussi et surtout de nombreuses occasions de rencontrer les hommes et les femmes qui font ce fromage et de le déguster !

Une carte routière référençant la liste des étapes dégustations, les coordonnées, les horaires d'ouverture et activités, est disponible dans les offices du tourisme locaux et les établissements touristiques (campings, hôtels...).

Se parcourant en voiture, en vélo, à pied ou à cheval, la Route du Fromage est l'occasion de découvrir un patrimoine gastronomique et paysagé exceptionnel.



www.routedufromage-ossauiraty.fr/g2a

WWW.ROUTEDUFROMAGE-OSSAU-IRATY.FR



LES FROMAGES AOP OSSAU-IRATY : LA TYPICITÉ BREBIS SE DÉCLINE POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES GOURMETS

OSSAU-IRATY BASQUE, BÉARNAIS, OSSAU-IRATY LAITIER, FERMIER, D'ESTIVE : UNE ÉTONNANTE PALETTE DE SAVEURS ET DE TEXTURES !

Délicatement typé, l'Ossau-Iraty offre une grande palette de variétés aromatiques, toujours auréolée d'une légère saveur de noisette. Fromage de caractère, à la pâte blanche et lisse, ses tonalités subtiles varient en fonction de son procédé de fabrication ou de sa durée d'affinage. L'Ossau-Iraty rencontre ainsi tous les goûts des amateurs de fromage : peut-être préférerez-vous l'AOP Ossau-Iraty au lait cru, plus fort en goût et en caractère, avec une riche saveur de terroir ? Ou peut-être l'AOP Ossau-Iraty au lait pasteurisé, plus doux aux papilles ?

Les spécificités liées aux conditions d'élevage et d'alimentation (*transhumance, la pâture, etc.*) des trois races locales de brebis (*la basco-béarnaise, la manech tête noire et la manech tête rousse*) impliquées dans la fabrication du fromage confèrent à l'AOP Ossau-Iraty une grande palette de variétés aromatiques en fonction de son procédé de fabrication (*fermier / laitier*) ou de sa durée d'affinage.

Nous pouvons identifier trois typicités, décrites de façon crescendo en matière de puissance du goût.

L'OSSAU-IRATY LAITIER AU LAIT PASTEURISÉ OU AU LAIT CRU

Issus des laiteries de la zone de production, ces fromages ont une croûte plutôt marron à orange, régulière et homogène, avec une forme cylindrique à angle droit ou arrondi suivant les fromageries et les formats. La pâte est blanche avec peu ou pas de trous (*pâte aveugle*) et une épaisseur sous croûte très fine. La texture souple et fondante voire même crémeuse pour certaines fabrications laisse apparaître un goût léger dans lequel apparaît nettement la saveur du brebis mais sans déséquilibre. Ils sont faciles à reconnaître car marqués en creux par une tête de brebis vue de profil.

L'OSSAU-IRATY FERMIER (au lait cru)

Fabriqués directement sur la ferme par le berger lui-même et à partir du lait de son troupeau uniquement, ces fromages sont faciles à reconnaître car marqués en creux par une tête de brebis vue de face avec ses cornes.

L'OSSAU-IRATY FERMIER BASQUE

Situés à l'ouest de l'aire de production, les producteurs fermiers basques produisent un fro-

mage de format compris entre 2 et 3 kg. C'est un fromage à angle vif à la couleur de croûte variant du jaune ocre au gris cendré en fonction des caractéristiques de la cave d'affinage. Dans tous les cas cette croûte est sèche mais peut présenter une certaine hétérogénéité dans sa couleur. La couleur de la pâte est, elle, plutôt jaune clair à ivoire avec une auréole sous croûte pouvant atteindre 1 cm et plus foncée.

Leur odeur est franche mais équilibrée et rappelle des senteurs d'herbe sèche ou de paille. Quelque fois elle peut également rappeler l'ambiance des bergeries.

De par leur taille et les conditions d'affinage, la texture est plutôt ferme, sèche à légèrement granuleuse.

Une fois la pâte décomposée par l'effet de la mastication, apparaît une multitude d'arômes et de sensations différentes : si le fromage peut être légèrement acide, c'est le plus souvent un goût de fruit sec (*amande, noisette*) ou de végétal sec (*foin, fougère, etc*) qui envahit le palais sans oublier une petite note animale persistante qui rappelle que l'on mange bien du fromage de brebis.

L'OSSAU-IRATY FERMIER BÉARNAIS

Les producteurs fermiers des vallées d'Aspe, Ossau et Barétous fabriquent des fromages plus gros, de 4 à 5 kg voire plus, format idéal pour un affinage long. C'est un fromage à angle arrondi mais à talon droit avec une couleur de croûte orangée, rouge mais pouvant tirer vers le marron lors d'affinage long. Cette croûte à la particularité d'être le plus souvent légèrement humide et collante comme celle d'un fromage à croûte lavée.

La couleur de pâte, elle, est variable en fonction de l'affinage mais est plutôt blanche au départ puis vire vers le jaune. Par contre, contrairement au fermier basque, la croûte est très fine et donc il n'y a pas d'auréole foncée sous la croûte.

Le parfum du fermier béarnais est puissant, massif et plutôt animal, légèrement ammoniacal avec parfois des nuances de sous bois humide, de moisissures (*champignons*).

C'est au niveau de la texture que la différence est la plus flagrante avec le fromage fermier basque : nous avons ici une texture vraiment grasse, moelleuse, soluble. En effet, le fromage fond littéralement dans la bouche dès les premiers instants de la mastication.

Cette texture particulière est accompagnée d'une sensation de fraîcheur qui inonde tout le palais. Viens ensuite la libération des arômes. On retrouve le caractère animal/brebis du produit mais qui laisse rapidement la place à des notes plus florales, légèrement fruitées. On peut également ressentir une sensation de cave humide, de sous bois (*moisissure, humus, etc*). Une pointe de sel dès la mise en bouche n'est pas un défaut.

C'est un produit qui reste longtemps en bouche et qui peut encore développer de nouveaux arômes en arrière goût.

Et pour les tables de Noël, les connaisseurs de fromage de brebis ne manquent jamais de compléter leur plateau de fromage avec l'Ossau-Iraty d'estive : un fromage qui arrive à maturité en Novembre-Décembre, fabriqué à partir du lait des brebis nourries à l'herbe des hauts pâturages pendant l'été.

L'OSSAU-IRATY CÔTÉ PRATIQUE...

CONSERVATION

Fromage de garde affiné en cave, l'AOP Ossau-Iraty se conserve parfaitement et longtemps. Pour conserver ses saveurs subtiles, il suffit de l'envelopper d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et de le placer dans un endroit frais (le bac à légumes du réfrigérateur par exemple ou un placard frais). Il faut absolument éviter le papier aluminium qui favorise le développement de moisissures. L'Ossau-Iraty se déguste à température ambiante. Pour lui permettre d'exprimer toutes ses saveurs, il convient de le laisser au moins une heure à l'air libre, hors de son emballage avant de le servir.



ACCORD METS-VINS

Pour accompagner ce fromage de caractère, rien ne vaut un vin de caractère ! Les vins rouges charpentés et les vins blancs corsés du Sud-Ouest (*Madiran, Béarn-Belloq, Jurançon, Irouleguy*) ou du Languedoc se marient délicatement aux saveurs subtiles et typées de l'Ossau-Iraty.



PETIT HAMBURGER MOUSSELINE D'OIGNONS NOUVEAUX ET OSSAU-IRATY



INGRÉDIENTS : PREPARATION

- 2 tomates de Marmande
- 200 gr d'Ossau-Iraty
- 2 pommes de terre
- 2 oignons
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 dl de crème
- 1 feuille de gélatine
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 gr de beurre
- Sel et poivre

Dans un premier temps, faire fondre le beurre lentement pour le clarifier et ne récupérer que la partie grasse du beurre qui supportera une cuisson à plus haute température.

Eplucher et râper la pomme de terre à l'aide d'une râpe ou d'une mandoline.

Dans une poêle à blinis, mettre un peu de beurre et poser un petit tas de pomme de terre râpée. L'aplatir dans la poêle de manière à façonner une petite galette. Assaisonner et cuire 5 minutes sur chaque face. Réaliser 8 galettes.

Émincer et cuire les oignons nouveaux dans du beurre environ 10 minutes. Ajouter ½ litre de bouillon de volaille et cuire jusqu'à évaporation complète. Ajouter la crème liquide, porter un bouillon et sortir du feu. Mixer et mélanger à la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide.

Mouler dans un plat environ à 2 cm de haut et réserver au frais 25 minutes. Poser sur l'assiette une galette, disposer dessus un disque de mouseline d'oignon, l'Ossau-Iraty râpé et recouvrir d'une autre galette de pomme de terre. Servir à température ambiante et décorer avec les tomates.



RISOTTO CREMEUX ET COPEAUX D'OSSAU-IRATY



INGRÉDIENTS : PREPARATION

- 300g de riz à risotto carnaroli ou arborio
- 1 oignon
- 60 gr de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1L de bouillon de volaille
- ¼ l de crème liquide
- 200g d'Ossau-Iraty
- 2 pimentos del piquillos
- 1 bouquet de ciboulette

Tailler de petits bâtons de ciboulette et émincer les piquillos en fines lanières pour la décoration.

Dans une sauteuse, faire suer l'oignon coupé en dés dans du beurre et de l'huile d'olive. Ajouter le riz et l'enrober de matière grasse jusqu'à ce que le riz devienne translucide. On appelle cela nacrer le riz !

Une fois le riz devenu translucide, ajouter le bouillon louche après louche, en laissant le riz absorber le bouillon au fur et à mesure. A la fin de la cuisson, terminer avec la crème liquide à la place du bouillon.

Parsemer le dessus du risotto avec des copeaux d'Ossau-Iraty découpés à l'économique ; quelques morceaux de beurre et mélanger à nouveau juste avant de servir.

Décorer le dessus du risotto avec la ciboulette, les piquillos et l'Ossau-Iraty

ANNEXE 4



QUESTIONS À PEIO ETXELEKU - TRANSFORMATEUR LAITIER, JULIEN LASSALLE - BERGER, SÉBASTIEN LEMBEYE - AFFINEUR.

QU'EST-CE QUE LE MÉTIER DE BERGER ?



JULIEN LASSALLE : «C'est un très beau métier dont je suis fier. J'ai à cœur de bien m'occuper de mes brebis et de mon cheptel. La production démarre en novembre avec l'agnelage : moment le plus intense de notre métier. On donne la vie !

Après, vient la période d'allaitement, indispensable à la bonne lactation des brebis, puis la période de la traite : deux fois par jour, à heures fixes. Ensuite, il y a deux possibilités : soit le berger donne tout ou partie de son lait au laitier qui réalisera la fabrication du fromage soit, comme moi, le berger réalise son fromage sur son exploitation.

En mai, place à la période de l'estive. Je conduis mon troupeau vers les pâturages de hautes altitudes, ce qui permet à l'herbe de repousser.

C'est à cette période que je fais mes stocks de fourrages secs pour nourrir le troupeau en hiver.»

QU'EST-CE QUE LE MÉTIER DE TRANSFORMATEUR LAITIER ?



PEIO ETXELEKU : «Nous réalisons 4 à 5 collectes auprès de nos 135 producteurs de lait, tous les soirs, juste après les dernières traites, ce qui nous garantit une qualité très fraîche. Puis le lait est transformé dans nos cuves.

Deux étapes majeures de transformation pour réaliser ce fromage à pâte pressée. Tout d'abord, le lait travaillé est versé en cuve et réchauffé à 32°, on y ajoute alors des ferments lactiques et de la présure pour le faire cailler. Le caillé est découpé et brassé à 37°. Une heure plus tard, il est envoyé dans une autre cuve, là, le fromage se sépare rapidement du petit lait. Pour être pressés, les blocs de fromage sont mis en moule. Le pressage des fromages dure deux heures. Vingt quatre heures plus tard, les pains de fromage sont plongés dans une solution d'eau salée. Ce n'est qu'après toutes ces étapes que les fromages sont mis en cave.

Selon les conditions d'affinage, nous pouvons faire des fromages différents. Cette partie-là exige un savoir faire aussi important que celui nécessaire à la transformation du lait en fromage.

Enfin, vient l'étape de la préparation et du conditionnement.

QUEL TYPE DE LAIT UTILISEZ-VOUS ?

Il y a plusieurs déclinaisons de lait : pasteurisé, thermisé et cru. En fonction, le fromage a aussi plusieurs durées d'affinage : le minimum est de 4 mois, le cœur du marché est à 6 mois d'affinage. On fait aussi du 10/12 mois et on peut aller, mais c'est plus rare, jusqu'à 17 mois. Par exemple, le lait cru, matière vivante, n'a pas besoin d'un aussi long affinage pour développer ses arômes, il atteint son optimum à 6 – 8 mois et se caractérise par sa finesse et sa richesse aromatique.»

QU'EST-CE QUE LE MÉTIER D'AFFINEUR ?



SÉBASTIEN LEMBEYE :
«Être affineur, c'est prendre soin de son fromage. Nous le réceptionnons en caves, aussi appelées «saloirs», il est alors blanc. Mou et chargé d'eau, il a quelques heures de «vie» et va être affiné pendant au minimum 4 mois (exigence de l'A.O.P.)

avec une moyenne de 6 mois. Pendant le premier mois, nos fromages sont frottés à l'eau salée - avec chiffon ou brosse - puis retournés, une fois par semaine.

Le frottage et le retournement sont espacés au fur et à mesure que le fromage s'affine. Peu à peu, il perd son eau et une légère croûte orangée se forme. Plus le fromage sera affiné, plus la couleur tendra vers le marron.

QUELLE TEMPÉRATURE POUR AFFINER UN BON FROMAGE ?

Le taux d'hygrométrie (supérieur à 75% jusqu'à 99%) et la température des saloirs (de 6 à 15°) influent sur le vieillissement et donc sur le caractère de nos fromages. La tolérance de l'appellation dans le processus d'affinage nous permet de fabriquer des fromages qui nous ressemblent.

L'âge du fromage, sa période de fabrication, la richesse du lait, l'ensemencement de la cave, le stockage sur inox ou planche en bois et bien entendu l'homme, façonnent les fromages. C'est pour cette raison, que l'on trouve une large palette de saveurs en Ossau-Iraty. »



ANNEXE 5

3 QUESTIONS À XAVIER ISABAL, CHEF ÉTOILÉ DE L'HÔTEL-RESTAURANT ITHURRIA À AÏNHOA

“ XAVIER ISABAL, BAIGNE DANS L'UNIVERS DE LA CUISINE DEPUIS SON ENFANCE. SON PÈRE, CHEF DE CUISINE DEVIENT PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT ITHURRIA AU DÉBUT DES ANNÉES 60. APRÈS DIX ANS D'EXPÉRIENCE EN PÂTISSERIE, XAVIER SE TOURNE VERS LA CUISINE TRADITIONNELLE BASQUE. IL ASSISTE SES PARENTS EN CUISINE À PARTIR DE 1990. C'EST EN 2007 QU'IL REPRENDRÀ LA TÊTE DU RESTAURANT ITHURRIA, AUSSI BIEN EN TANT QUE CUISINIER QUE GESTIONNAIRE. CETTE ANCIENNE FERME ALLIE LE CONFORT MODERNE AU CHARME DES VIEILLES POUTRES ET DES OBJETS ANCIENS. XAVIER ISABAL A REÇU SA PREMIÈRE ÉTOILE EN 2006. ”

DEPUIS QUAND L'OSSAU-IRATY EST-IL À VOTRE CARTE ?

« J'ai toujours travaillé l'Ossau-Iraty. J'achète l'Ossau-Iraty en grosse tomme, affiné entre 6 et 12 mois, et je l'affine moi-même encore un an. Cette année supplémentaire donne plus de caractère, son goût de noisette est plus prononcé. Il suffit de le mettre dans un endroit ventilé au frais. J'ai convaincu de nombreux sceptiques avec mon fromage Ossau-Iraty ! »

COMMENT CUISINEZ-VOUS L'OSSAU-IRATY ?

« Pour mes recettes, je l'achète en petite tomme. Fervent défenseur des produits du terroir, je remplace le parmesan par l'Ossau-Iraty pour mon risotto, par exemple. On peut aussi bien le déguster l'été dans les salades que dans des recettes cuites ou encore râpé ou en tranches fines. Je le cuisine

aussi en gratin ou encore en cannellonis. Je suis un passionné des produits du terroir, je les travaille le plus possible ; ils sont la fierté de ma région. Je suis également très attaché à l'écologie, une raison supplémentaire pour travailler avec les produits régionaux.

Ma façon préférée de le déguster est nature avec de la confiture de cerises ou de figues... C'est là que l'Ossau-Iraty exprime toute sa quintessence. »

COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS LE GOÛT DE L'OSSAU-IRATY ?

« C'est un fromage très fin, plein de saveurs. Un fromage vieilli qui peut se conserver en tomme très longtemps. Plus le fromage est affiné, plus les « cristaux de sel » apparaissent, ce qui donne un goût absolument délicieux. L'Ossau-Iraty est un fromage que l'on mérite. »



PARTENAIRES



-25





BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

CONTACTS PRESSE

**AGENCE EUPHORIE
CLARA MORENO**

TEL. 06.12.56.70.07
EMAIL : C.MORENO@AGENCE-EUPHORIE.COM

**SYNDICAT OSSAU-IRATY
CÉLINE BARRÈRE**

TEL. 05.59.37.86.61
EMAIL : CB@OSSAU-IRATY.FR

SITE INTERNET :
WWW.OSSAU-IRATY.FR