



Fondation Slow Food  
pour la Biodiversité

© Archive Slow Food



Slow Food®

Fromages d'estive  
des Pyrénées basques



## • Europe – France

Département des Pyrénées-Atlantiques,  
Région Aquitaine, Pays basque

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** soutient plus de 400 Sentinelles dans le monde.

[www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)

## Fromages d'estive des Pyrénées basques

De mai à octobre, les bergers conduisent leurs troupeaux en estive qui, depuis toujours, sont gérés de manière collective, et travaillent le lait dans les etxola ou cayolar, l'habitat des bergers en basque. C'est sur ces hauteurs que sont produits les fromages traditionnels d'estive, ou bortuko ardi gasna (littéralement, fromage de brebis de montagne), des fromages à pâte pressée non cuite à base de lait cru de brebis. Parmi ces fromages figure l'Ossau-Iraty (AOP au lait de brebis des trois races locales) qui doit son nom à la région située entre le Pic du Midi d'Ossau (Béarn) et la forêt d'Iraty (Pays Basque). En estive, les bergers produisent cette tomme à la saveur très caractéristique des pâturages. De forme cylindrique, ce fromage possède une croûte variant du jaune orangé au gris cendré. Il est facilement reconnaissable par son empreinte de la montagne située sur l'une des faces. La période minimale d'affinage oscille entre 80 et 120 jours, lorsque son goût devient plus caractéristique.

## Producteurs

Les producteurs de la Sentinelle sont réunis dans l'association Les bergers du Pays Basque

Euskal Herriko Artzainak  
32 rue de la Bidouze  
Donapaleu / Saint Palais  
Tél. +33 632247299

## La Sentinelle

La Sentinelle des fromages d'estives des Pyrénées basques voit le jour pour valoriser et promouvoir la production fromagère en estive à partir des trois races ovines locales.

La Sentinelle vise à conforter le revenu des bergers (qualité du fromage, élaboration d'un prix juste), mais aussi à inciter des bergers à la transformation en estive. Il est important pour le métier, pour la montagne, que cette pratique ancestrale soit maintenue voire développée. En effet, par la transformation, c'est l'image de la montagne, d'un métier, qui est revalorisée et qui permet de lutter contre des usurpations.

La Sentinelle réunit des bergers fromagers travaillant exclusivement le lait cru de leur troupeau, en montagne.

Plusieurs producteurs adhèrent aussi à Idoki, une marque et une charte propre au contexte basque, visant à protéger les productions locales, la vente directe et les fermes à dimension familiale de la région.

## Sentinelle soutenue par

Projets européens Leader et Feader, Région Aquitaine, département des Pyrénées-Atlantiques, Association Arrapitz

## Responsable de la Sentinelle

Jean-Bernard Maitia  
Tél. +33 0630589468