****

**Communiqué de presse**

**Tour de France : L’AOP Ossau-Iraty présente à La Pierre Saint-Martin**

**Ostabat (Pyrénées-Atlantiques), le 29 juin 2015 – Pour la première fois de son histoire, la station de ski de La Pierre Saint-Martin située en Béarn, dans la vallée du Barétous, en plein cœur de la zone de production de l’AOP Ossau-Iraty, est intégrée au tracé de la course cycliste la plus connue au monde. Pour fêter cet événement, les producteurs de fromages AOP Ossau-Iraty de la vallée du Barétous se sont associés à la commune d’Arette et préparent un comité d’accueil gourmand et typé.**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Résumé court :** L’[#AOP](https://twitter.com/search?q=%23AOP) [@OssauIraty](https://twitter.com/OssauIraty) sera sur le [#TourdeFrance](https://twitter.com/search?q=%23TourdeFrance) [@LaPierreStMarti](https://twitter.com/LaPierreStMartin) [#Béarn](https://twitter.com/search?q=%23B%C3%A9arn) [#PaysBasque](https://twitter.com/search?q=%23PaysBasque) [#tourisme](https://twitter.com/search?q=%23tourisme) [#gastronomie](https://twitter.com/search?q=%23gastronomie) [#fromage](https://twitter.com/search?q=%23fromage) [#cyclisme](https://twitter.com/search?q=%23cyclisme) ossau-iraty.fr

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**La Pierre Saint-Martin, étape majeure de la Route du fromage Ossau-Iraty….**

**Station de ski familiale renommée, site géographique inédit** connu pour son gouffre, l'un des plus impressionnants au monde avec ses 1 342 mètres de profondeur, **La Pierre Saint-Martin est située au cœur de la zone de production de l’AOP Ossau-Iraty, seul fromage au lait de brebis des Pyrénées reconnu en AOP**.

En effet, le territoire de la Pierre Saint Martin est aussi une zone immense de pâturage où les brebis et les bergers passent l’été et nous donnent des fromages Ossau-Iraty d’estive\* !

Une cinquantaine d’éleveurs de brebis, dont des fromagers fermiers et des fromageries et caves d’affinage fermiers sont situés sur la vallée du Barétous et utilisent les territoires de montagne de La Pierre Saint-Martin (2000 m d’altitude, 55 ha). Certains saloirs sont même situés en altitude, un peu avant d’arriver à la station.

**Rien d’étonnant alors que ce lieu-dit de la commune d’Arette (1 070 habitants), soit longé par la Route du fromage Ossau-Iraty** : un itinéraire estival bucolique qui, chaque été depuis 1993, parcourt le Béarn et le Pays Basque d’Ouest en Est et qui propose des rencontres avec des producteurs et éleveurs, des visites de caves d’affinage et des séances de dégustation directement chez les producteurs. Autant d’animations qui permettent aux visiteurs curieux et à l’affût de découvertes authentiques de partir à la rencontre de celles et ceux qui fabriquent ce fromage issu d’un savoir-faire ancestral.

**… et du Tour de France**

En 2015, ce site exceptionnel apprécié de tous, – skieurs, estivants, randonneurs et éleveurs –, sera propulsé sous les feux des projecteurs, puisqu’il fait également partie du tracé d’une autre route bien connue du grand public : celle du Tour de France. **La Pierre Saint-Martin accueillera en effet le mardi 14 juillet l'arrivée de la première étape de montagne du Tour de France 2015 (au départ de Tarbes).**

**A cette occasion, les producteurs de fromages de brebis AOP Ossau-Iraty de la vallée du Barétous proposeront au public présent de découvrir leurs métiers et de déguster la typicité béarnaise de l’AOP Ossau-Iraty.**

Le Syndicat AOP Ossau-Iraty, qui regroupe tous les producteurs et fromageries du Béarn et du Pays Basque engagés en AOP Ossau-Iraty, se propose d’offrir du fromage AOP Ossau-Iraty aux journalistes, aux bénévoles et pourquoi pas à une personnalité du tour ! Autant dire que **tous ceux qui auront vu le Tour, auront goûté l’Ossau-Iraty** !

Et pour ceux qui n’auraient pas eu cette chance, ils auront quand même une chance de croiser de près ou de loin l’AOP Ossau-Iraty : **les plus téméraires des bergers du Barétous se sont lancé un défi : tailler dans des fougeraies des visuels géants naturels**. Souhaitons-leur d’y parvenir et rendez vous le 14 juillet pour découvrir leurs réalisations !

**Julien Lassalle, Président du Syndicat de Défense de l’AOP Ossau-Iraty, producteur fermier en vallée d’Aspe, une autre vallée très connue du Béarn, se félicite de ce partenariat**: *« Nous sommes très heureux de nous associer à la commune d’Arette à l’occasion de cet événement exceptionnel dans son histoire. Pouvoir être présent sur le parcours du Tour de France, en plein cœur du territoire de l’Appellation, c’est aussi une chance inédite en termes de visibilité et de notoriété dont devrait bénéficier l’ensemble de la filière : l’opportunité de faire connaître au plus grand nombre la qualité et la richesse de ses fromages et de promouvoir un savoir-faire patrimonial que producteurs de lait et producteurs fermiers s’attachent à faire perdurer et transmettre au quotidien avec passion ».*

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Notes à la rédaction :**

**-Toutes les étapes de la Route du fromage Ossau-Iraty peuvent être consultées sur :**

<http://www.ossau-iraty.fr/la-route-du-fromage-ossau-iraty>

**-La carte de la Route du fromage Ossau-Iraty (version 2015) est téléchargeable** [**ici**](http://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2015/06/OI_CARTEROUTE_V5.pdf)

**- Le dossier de presse de l’AOP Ossau-Iraty est téléchargeable en cliquant** [**ici**](http://morenoconseil.com/wp-content/uploads/2015/05/Ossau-Iraty-DossPress.pdf)

**-Le communiqué de presse est téléchargeable dans sa version word ici**

**- Nous disposons de très nombreux autres visuels (paysages, brebis, maisons, fromage, etc.) : n’hésitez pas à nous en demander.**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Suivez l’AOP Ossau-Iraty sur les réseaux sociaux (cliquez sur les icônes) :**

** **

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Contact presse : Agence Euphorie Clara Moreno – 06 12 56 70 07 – c.moreno@agence-euphorie.com**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

***Sur l’AOP Ossau-Iraty :*** *L’Ossau-Iraty est un fromage à pâte pressée non cuite traditionnel du Béarn et du Pays-Basque. Seul fromage de brebis des Pyrénées reconnu en AOP, il est reconnu en AOC depuis 1980 et en AOP depuis 1996 (les fromages sont certifiés par leur poinçon et leur étiquette, qui comporte la mention "Ossau-Iraty”, ainsi que le logo AOP). Le territoire de l’AOP 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, il s’agit d’un fromage traditionnel, issu d’un savoir-faire ancestral. Délicatement typé, avec une légère saveur de noisette, il est plus ou moins fruité selon le procédé de fabrication (laitier\*\*/fermier\*\*\*) et la durée d'affinage. Une diversité de goûts qui lui permet de séduire le plus grand nombre. Authentique tout en étant actuel, l’Ossau-Iraty s'inscrit dans les nouvelles tendances de consommation et de convivialité : un fromage facile à préparer, qui peut se déguster en plateau, en cuisine ou en snack.* [*www.ossau-iraty.fr*](http://www.ossau-iraty.fr)

*Photos de gauche à droite*

*Une brebis basco-béarnaise – La gamme de fromages AOP Ossau-Iraty – Toutes photos : @ Syndicat AOP Ossau-Iraty*

*\*D’estive : le fromage est dit OSSAU-IRATY D’ESTIVE lorsqu’il est fabriqué dans les pâturages de montagne où les troupeaux sont amenés pour paître en été. Seuls les fromages fermiers, au lait cru, peuvent être d’estive. Le berger s’installe alors dans son kaiolar, ou cujala (cabane de berger en basque et en béarnais), continue la traite et la fabrication, comme en hiver et au printemps, mais en montagne.*

*\*\* Laitier : Les fromageries (une dizaine), proposent un OSSAU-IRATY LAITIER, sous une marque commerciale spécifique.*

*Le lait qu’elles utilisent est celui des producteurs de lait (dits « producteurs livreurs ») qui fournissent un lait de brebis apte à être transformé en Ossau-Iraty.*

*Le lait est soit traité thermiquement avant la fabrication soit transformé cru pour une petite partie qui s’accroît chaque année.*

*\*\*\* Fermier : Les producteurs fermiers (plus de 130), proposent un OSSAU-IRATY FERMIER, au LAIT CRU, de type BASQUE (fromage de 2 à 3 Kg, avec une croûte allant du gris au jaune orangé), ou bien de type BEARNAIS (fromage plus gros, de 4 à 5 Kg, plus moelleux, et présentant une croûte souvent plus orangée).*

*Photos de gauche à droite et de haut en bas (Crédit : AOP Ossau-Iraty)*

*Une brebis basco-béarnaise – La gamme de fromages Ossau-Iraty*

*Un berger et son troupeau de brebis basco-béarnaises à Aspes (Béarn) - Une brebis basco-béarnaise*

  

 