



Aire de Production

France

les cabanes fromagères des vallées d'Ossau, Aspe et Barétous situées entre 900 et 2000m d'altitude, dans le département des Pyrénées Atlantiques, Région Aquitaine

Producteurs

Julien Lassalle

Association des éleveurs et bergers transhumants des 3 Vallées

julassalle@wanadoo.fr

Tel . +33 632 095 960



Fromages d'estives des Pyrénées Béarnaises


Slow Food®

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les Sentinelles sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Printed on recycled and ecological paper



FRA092008 - Foto Dominique Julien - Olivier Porte



Coordinateur de la sentinelle

Gilbert Dalla Rosa

Slow Food Béarn Convivium

Tel. +33 559 026 439 - slowfood.biarn@wanadoo.fr

www.slowfoodfoundation.com



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

En vallées d'Ossau, d'Aspe et de Barétous

Chaque année quand arrive le mois de juin, quelques 80 bergers des 3 vallées du Béarn : Ossau, Aspe et Barétous, transhument avec leurs troupeaux, vers les riches pâturages d'altitude appelés estives, sur ce versant français des Pyrénées occidentales. Ils s'installent pour 3 mois dans des cabanes pastorales isolées, souvent difficiles d'accès, afin de produire des tommes traditionnelles : gros fromages au lait cru, à patte pressée, pouvant dépasser les 5 kg.

Le savoir faire est ancestral, même si un important effort financier a permis de rénover depuis 10 ans, des ateliers fromagers conformes aux normes européennes d'hygiène. Les brebis autochtones de la très belle race basco-béarnaise, remarquablement adaptées à la montagne, assurent l'essentiel de la production laitière. Sur les pâturages exposés au soleil entre 900 et 2000m d'altitude, toute la richesse colorée et les senteurs de la flore d'altitude s'épanouissent. Le réglisse (trèfle des alpes) associé au serpolet, donnent au fromage cet arôme si délicat de noisette. Certains bergers, surtout en vallée d'Aspe, montent aussi quelques vaches et continuent à fabriquer en mélangeant leur lait à celui des brebis, ce fromage mixte d'autrefois, un



La Sentinelle

Produire en altitude et dans des conditions difficiles, ces fromages de qualité, n'est pas évident. La tentation d'abandonner l'estive au profit de systèmes plus simples cantonnés dans le bas des vallées existe, avec le danger de ne plus entretenir les paysages d'altitude, et de perdre ce savoir faire fromager ancestral. Peu de bergers ont le temps ou savent faire de la vente directe. Ces fromages sont donc peu connus et mal valorisés, malgré la somme de travail manuel qu'ils exigent, ou l'intensité gustative qu'ils offrent.

Depuis 2008, la traçabilité de la production effectuée en montagne étant désormais bien assurée, il est maintenant possible à l'Association des Bergers Transhumants des 3 Vallées qui les regroupe, d'initier un programme de valorisation des produits de l'estive en recherchant une qualité optimale, en préservant l'authenticité du goût, et en obtenant une plus grande reconnaissance, avec l'aide de Slow Food.



peu plus doux, mais qui ne manque ni de souplesse, ni de saveurs.

Lorsqu'ils ont été affinés 4 mois ou plus dans des caves toujours humides et qu'ils prennent cette belle couleur beige à orangé née d'un large contact avec le sel, tous ces fromages d'estives, confirment leur qualité exceptionnelle. Une qualité qui résulte de l'alimentation naturelle, du tour de main du berger qui ne fabrique que 2 à 3 fromages chaque jour, puis d'un long affinage très contrôlé. Onctueux, sans coller, ces fromages deviennent plus friables en mûrissant, mais développent toujours des arômes délicats (lactiques, fruits secs, champignons, végétal ou un peu animal) qui persistent en bouche. Uniques, car le lait non réfrigéré conserve la flore microbienne de l'estive qui donne ce goût d'origine très typé.

Il faut être passionnés pour continuer cette transhumance, dépendre en permanence des rythmes de la nature, traire et fabriquer à la main durant de longues heures, conduire un troupeau d'au moins 300 têtes, maintenir ces paysages d'estives si appréciés du citadin, s'accommoder de l'isolement et parfois, de la présence de l'ours.

