

**PALMARES**  
**DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE**  
**2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

Département : Pyrénées-Atlantiques (64)

*Date d'édition : 08/06/2010*

## Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



### LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

### LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

### LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

### LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :

- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

*Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).*

*Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.*

### PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

# Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

## Aramits

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### FROMAGES AU LAIT DE BREBIS


##### Fromage de brebis à pâte pressée (tomme)


#### Fromagerie du Pays d'Aramits

Marque commerciale : Aramits / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Matière grasse (en %) : 34 / Poids (en g) : 4400

Quartier Esquiasse  
64570 Aramits

 05 59 34 63 03

 05 59 34 63 07

 fromagerie.aramits@wanadoo.fr



## Asson

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE


##### Tomme (autre)


#### Matocq


Marque commerciale : MATOCQ / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 4250

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr




#### Matocq

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq


Marque commerciale : CAYOLAR / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Poids (en g) : 4360

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr

 matocq.fr




#### FROMAGES AU LAIT DE BREBIS


##### Fromage de brebis à pâte pressée (tomme)


#### Matocq


Marque commerciale : Le Brebis de Moulis affineur / Signe de qualité : affinage long / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 36.00 / Poids (en g) : 4100

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq


Marque commerciale : EGUIA / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 4400

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr

 matocq.fr




#### FROMAGES DE CHÈVRE


##### Fromage de chèvre à pâte pressée


#### Matocq

Marque commerciale : MATOCQ fermier / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 2210

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr





#### Matocq

Route du Col du Soulor  
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr

 matocq.fr



## Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

### Bénejacq

#### PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

##### FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNEMENT DIVERS

Foie Gras de Canard entier en semi-  
consERVE - DLC inférieure à 3 mois  
(assaisonnement divers)



Marque commerciale : LAGUILHON / Signe  
de qualité : IGP / Assaisonnement : SUCRE  
+ SEL NITRITE

177 rue des Pyrénées  
64800 Bénejacq

☎ 05 59 61 90 90

☎ 05 59 61 90 99

✉ pierre.laguilhon@laguilhon.fr

🌐 www.laguilhon.fr



##### FOIE GRAS D'OIE ASSAISONNEMENT SIMPLE

Foie Gras d'Oie entier en semi-  
consERVE - DLC inférieure à 3 mois (assaisonnement  
simple)



Marque commerciale : LAGUILHON

177 rue des Pyrénées  
64800 Bénejacq

☎ 05 59 61 90 90

☎ 05 59 61 90 99

✉ pierre.laguilhon@laguilhon.fr

🌐 www.laguilhon.fr



##### RILLETES AROMATISÉES

Rillettes aromatisées pur canard



Marque commerciale : LAGUILHON / Arôme  
: épices

177 rue des Pyrénées  
64800 Bénejacq

☎ 05 59 61 90 90

☎ 05 59 61 90 99

✉ pierre.laguilhon@laguilhon.fr

🌐 www.laguilhon.fr



Marque commerciale : LAGUILHON / Arôme  
: FOIE GRAS

177 rue des Pyrénées  
64800 Bénejacq

☎ 05 59 61 90 90

☎ 05 59 61 90 99

✉ pierre.laguilhon@laguilhon.fr

🌐 www.laguilhon.fr



### Beuste

#### PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

##### FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNEMENT SIMPLE

Foie Gras de Canard entier en conserve  
DLUO supérieur à 24 mois  
(assaisonnement simple)



Marque commerciale : BIRABEN / Signe de  
qualité : IGP SUD OUEST

63 rue de la Ribère  
64800 Beuste

☎ 05 59 61 01 08

☎ 05 59 61 12 83

✉ biraben@biraben.fr

🌐 www.biraben.fr



Foie Gras de Canard entier en semi-  
consERVE - DLC inférieure à 3 mois  
(assaisonnement simple)



Marque commerciale : BIRABEN / Signe de  
qualité : IGP SUD OUEST

63 rue de la Ribère  
64800 Beuste

☎ 05 59 61 01 08

☎ 05 59 61 12 83

✉ biraben@biraben.fr

🌐 www.biraben.fr



##### FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNEMENT DIVERS

Foie Gras de Canard entier en semi-  
consERVE - DLC supérieure à 3 mois  
(assaisonnement divers)



Marque commerciale : BIRABEN /  
Assaisonnement : Piquillos, vinaigre  
basalmique, huile d'olive, ail, sel, poivre

63 rue de la Ribère  
64800 Beuste

☎ 05 59 61 01 08

☎ 05 59 61 12 83

✉ biraben@biraben.fr

🌐 www.biraben.fr



### Billère

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

##### FROMAGES AU LAIT DE MÉLANGE

Tomme provenant de deux ou plusieurs  
espèces animales



Marque commerciale : Tomme vache brebis  
Etchola, Capitoul / Type de lait  
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé /  
Poids (en g) : 4300

ZI Induspal-Lons  
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18

##### Les Fromageries Occitanes

ZI Induspal-Lons  
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18



Marque commerciale : Tomme vache  
brebis Goulerou / Type de lait  
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé /  
Poids (en g) : 4500

ZI Induspal-Lons  
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18

##### Les Fromageries Occitanes

SamorteinBP 9  
09800 Castillon en Couseran

☎ 05 61 96 76 19



# Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

### FROMAGES DE CHÈVRE

#### Fromage de chèvre à pâte pressée

#### Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cabretou / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 2000

ZI Induspal-Lons  
64140 Billère  
☎ 05 59 62 90 14  
📠 05 59 62 83 18

#### Les Fromageries Occitanes

SamorteinBP 9  
09800 Castillon en Couseran  
☎ 05 61 96 76 19

## Bosdarros

### PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

#### FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNEMENT DIVERS

Foie Gras de Canard entier en conserve  
aromatisé à la truffe

#### SARKL le Vieux Chêne

Marque commerciale : Le Vieux Chêne /  
Signe de qualité : IGP / Assaisonnement :  
aromatisé à la truffe

Route de Gan à Rebenacq  
64290 Bosdarros  
☎ 05 59 21 54 40  
📠 05 59 21 52 12  
📧 le.vieux.chene@wanadoo.fr



## Crouseilles

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

### MADIRAN

Madiran AOC 2008 Rouge

#### Vignerons du Madiran

Crouseilles- chateau de Crouseilles  
Lot B7-B2-B6-B3-B10 60/120 HL; 300 hl

64350 Crouseilles



#### Vignerons du Madiran

plaimont arte benedicte  
Boisé; Lot en fût 173(70hl/300hl) 637  
(30hl/300hl); 100 hl

64350 Crouseilles



#### Vignerons du Madiran

plaimont - Courtet Laperre  
Lot 173(110hl/300hl)-637(50hl/300hl)-  
51(90hl/115hl)-33(50hl/150hl); 600 hl

64350 Crouseilles



## PACHERENC-DU-VIC-BILH

Pacherenc-du-vic-bilh AOC 2008 Blanc

#### Vignerons du Madiran

Crouseilles - Grains du Roy  
Lot en bouteilles; 262 hl

64350 Crouseilles



#### Vignerons du Madiran

Crouseilles - Harmonie  
Lot en bouteilles; 262 hl

64350 Crouseilles



## PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC

Pacherenc-du-vic-bilh sec AOC 2009 Blanc

#### Vignerons du Madiran

Crouseilles - Folie du Roi  
Lot B14 + fûts 150+150; 300 hl

64350 Crouseilles



## ESPELETTE

PIMENTS D'ESPELETTE AOC

PIMENT D'ESPELETTE AOC

Piment d'Espelette AOC

#### ATELIER DU PIMENT SARKL

Chemin de l'Eglise  
64250 ESPELETTE  
☎ 05 59 93 90 21  
📧 ramuntxo@atelierdupiment.com  
🌐 www.atelierdupiment.com

#### EARL Peuski

180 Peuskina  
64250 Espelette  
☎ 05 59 93 86 85  
📠 05 59 93 86 85



#### EARL Elharra

Maison ElharraQuartier Lahargueta  
64250 Espelette  
☎ 05 59 93 93 14  
📠 05 59 93 93 14  
📧 michellegagonoa@orange.fr



## Gan

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

### JURANÇON

Jurançon AOC 2008 Blanc

#### Cave des Producteurs de Jurançon

Croix du Prince  
Doux; Lot 56 barriques; 125 hl  
53 avenue Henri IV  
64290 Gan  
☎ 05 59 21 57 03  
📠 05 59 21 72 06  
📧 cave@cavedejurancon.com  
🌐 www.cavedejurancon.com



#### Cave des Producteurs de Jurançon

Prestige  
Doux; Lot P512; 500 hl  
53 avenue Henri IV  
64290 Gan  
☎ 05 59 21 57 03  
📠 05 59 21 72 06  
📧 cave@cavedejurancon.com  
🌐 www.cavedejurancon.com



# Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES


## JURANÇON SEC


Jurançon sec AOC 2009 Blanc

### Cave des Producteurs de Jurançon

Domaine Lasserre  
Sec; Lot C203; 205 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com


 www.cavedejurancon.com




### Cave des Producteurs de Jurançon

Château de Navailles  
Sec; Lot P81; 80 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com

 www.cavedejurancon.com




## BÉARN


Béarn AOC 2008 Rouge

### Cave des Producteurs de Jurançon

DOMAINE DU CHATEAU  
Lot C41; 290 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com


 www.cavedejurancon.com




### Cave des Producteurs de Jurançon

QU'AIMARY  
Lot C22 et C36; 600 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com

 www.cavedejurancon.com





Béarn AOC 2009 Rosé

### Cave des Producteurs de Jurançon


Peyresol  
Lot p276; 250 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com


 www.cavedejurancon.com




### Cave des Producteurs de Jurançon

OH ! BIARNESA  
Lot C131 C291; 500 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com

 www.cavedejurancon.com



## GERE BELESTEN

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte pressée  
(tomme)

### Bonnemason Carrère Yves


Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Cru / Matière grasse (en %) : 30.00 / Poids  
(en g) : 5000

Bourg  
64260 GERE BELESTEN

 05 59 82 65 57

### Bonnemason Carrère Yves

Bourg  
64260 GERE BELESTEN

 05 59 82 65 57

## Hélette

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE BREBIS


Ossau-Iraty laitier AOC


### SARL Agour


Marque commerciale : Agour / Signe de  
qualité : AOC affinage 6 mois / Type de  
lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru /  
Matière grasse (en %) : 50.00 / Poids (en g)  
: 2500

Zone Artisanale Ur Xabaleta  
64640 Hélette

 05 59 37 63 86

 05 59 37 68 78

 agourdistribution@wanadoo.fr


 www.agour.com





### SARL Agour


Marque commerciale : Agour / Signe de  
qualité : AOC Affinage 8 mois / Type de  
lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 50.00 /  
Poids (en g) : 4500

Zone Artisanale Ur Xabaleta  
64640 Hélette

 05 59 37 63 86

 05 59 37 68 78

 agourdistribution@wanadoo.fr

 www.agour.com





Fromage de brebis à pâte pressée  
(tomme)


### SARL Agour


Marque commerciale : Agour / Signe de  
qualité : Affinage 6 mois / Type de lait  
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé /  
Matière grasse (en %) : 50.00 / Poids (en g)  
: 750

Zone Artisanale Ur Xabaleta  
64640 Hélette

 05 59 37 63 86

 05 59 37 68 78

 agourdistribution@wanadoo.fr

 www.agour.com



# Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

## Itxassou

PIMENTS D'ESPELETTE AOC

PIMENT D'ESPELETTE AOC

Piment d'Espelette AOC

 **Saint-Estevan Christine**

Maison Yantxuinia  
64250 Itxassou

☎ 05 59 29 32 17

☎ 05 59 29 32 17



 **EURL UHARTIA**

64250 ITXASSOU

☎ 06 33 61 64 86

 **Lastiri Laurence**

Maison Pinpirina  
64250 Itxassou

☎ 05 59 29 78 82

☎ 05 59 29 78 82



## Jurançon

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

JURANÇON

Jurançon AOC 2008 Blanc

 **SCEA Château de Rousse**

Séduction  
Lot 20; 50 hl

la Chapelle de Rousse  
64110 Jurançon

☎ 05 59 21 75 08

☎ 05 59 21 76 54

✉ chateauderousse@wanadoo.fr



## Jurançon

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte pressée  
(tomme)

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Etorki sélection /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 37.00 /  
Poids (en g) : 3300

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
FONDUS ET CANCOILLOTES

Fromage fondu et crème de fromage  
fondu

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Crème de Saint Agur  
/ Matière grasse (en %) : 25.00

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE MOLLE (AUTRES)

Fromage à pâte molle et à croûte lavée  
ou morgée (autre)

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Chaumes coupe /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25.00 /  
Poids (en g) : 2000

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

Fromage à pâte molle et à croûte mixte  
(autre)

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Saint Albray coupe /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 26.00 /  
Poids (en g) : 2100

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Vieux Pané coupe /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25.00 /  
Poids (en g) : 2300

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE  
FLEURIE À CARACTÈRE  
LACTIQUE

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie  
à caractère lactique (autre)

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Marque commerciale : Boursault coupe /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 0.00 /  
Poids (en g) : 500

155 avenue Rauski  
64110 Jurançon

☎ 05 59 82 50 00

☎ 05 59 82 35 06

🌐 www.bongrain.com

## Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

### Larceveau

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS


Fromage de brebis à pâte pressée  
(tomme)


 **Pyrénéfrom**


Marque commerciale : PTIT BASQUE  
ISTARA / Type de lait (pasteurisé, cru ou  
thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en  
%) : 50.00 / Poids (en g) : 600

Le bourg

64120 Larceveau

 05 59 37 81 13

 05 59 37 82 78


 Francine.VIGNERON@roquefort-  
societe.com





**Pyrénéfrom**

Le bourg

64120 Larceveau

 05 59 37 81 13

 05 59 37 82 78

 Francine.VIGNERON@roquefort-  
societe.com



### Larressore

PIMENTS D'ESPELETTE AOC


PIMENT D'ESPELETTE AOC


Piment d'Espelette AOC

 **EARL AINTZIMA**

Ochticoemia

64480 Larressore

 05 59 93 18 51

 earl.aintzima@yahoo.fr

### Les Aldudes

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS SUPÉRIEURS


Jambon sec supérieur


 **SARL Pierre Oteiza**

Dénomination de vente légale du produit :  
Jambon sec du Kintoa

Route d'Urepel

64430 Les Aldudes

 05 59 37 56 11

 05 59 37 55 01

 contact@pierreoteiza.com

 www.pierreoteiza.com



PÂTÉS SUPÉRIEURS


Pâté de campagne supérieur


 **SARL Pierre Oteiza**

Dénomination de vente légale du produit :  
Pâté de porc basque

Route d'Urepel

64430 Les Aldudes

 05 59 37 56 11

 05 59 37 55 01

 contact@pierreoteiza.com

 www.pierreoteiza.com




### Saint Etienne de Baïgorry

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

IROULÉGUY

Irouléguy AOC 2008 Rouge


 **Les Vignerons du Pays Basque**


Axeridoy

Lot C46; 95 hl

CD 15


64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com




 **Les Vignerons du Pays Basque**


Domaine de Mignaberry


Lot C30-31-45; 503 hl

CD 15

64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com



Irouléguy AOC 2009 Rosé


 **Les Vignerons du Pays Basque**


Elorri

Lot 34-GV7; 220 hl

CD 15

64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com

