



**Bergers transhumants en Béarn
Eleveurs de basco-béarnaises
en Agriculture Biologique**

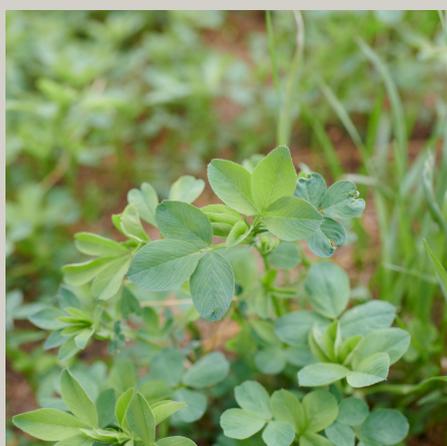


Guillaume et Alexia

ont repris la ferme familiale en 2015.

Soucieux d'adopter une agriculture durable et écologique, qui leur ressemble, ils ont profondément remanié l'exploitation de 38 ha.

Aujourd'hui accompagnés par deux salariées, Guillaume et Alexia élèvent des brebis, cultivent des céréales, fabriquent des produits laitiers et du pain au levain.



Agriculture Paysanne Biologique

D'abord labellisée Nature et Progrès dès 2015, la ferme est certifiée Agriculture Biologique depuis 2020.

Côté champs, Guillaume et Alexia font la part belle aux variétés anciennes ou dites "population", ainsi qu'aux associations entre espèces.

Les rotations sont étudiées pour préserver la fertilité des sols.

Biodiversité recréée

En 2020, un projet de plantation de plus de 1200 arbres sur les parcelles de la ferme s'est concrétisé.

Les intérêts sont multiples. La présence d'arbres permet d'attirer une faune auxiliaire, bénéfique aux cultures.

Les racines des arbres renforcent la fertilité du sol, et l'ombrage apporté par les arbres apporte du confort aux brebis qui pâturent tout au long de l'année.



Brebis basco-béarnaises

Le troupeau compte 120 mères en lactation.
Les brebis pâturent tout au long de l'année et montent en estive durant 3 mois l'été en Vallée d'Aspe. Cela permet de fabriquer un fromage très réputé et de laisser l'herbe se régénérer sur les champs de Bournos.



La transformation

Le lait des brebis est transformé quotidiennement dans l'atelier situé sur la ferme.
Chez Las Arradits, on fabrique de savoureux produits au lait cru : tomme traditionnelle, fromages lactiques, fromage blanc. Des yaourts viennent compléter la gamme (au lait pasteurisé). On préfère les produits nature ou parfumés avec des aromates locaux : piment du Béarn pour les fromages frais, verveine pour les yaourts.
Les produits sont commercialisés en circuits courts dans un rayon d'environ 50 km autour de la ferme.



Paysans boulangers

Guillaume et Alexia transforment leurs céréales en farine sur la ferme grâce à leur moulin sur meule de pierre.
Du pain au levain (sans ajout de levure) est pétri chaque jour puis cuit au four à bois par l'une des salariées de la ferme.
Le pain est valorisé en circuits courts (vente à la ferme et dans de petites épiceries environnantes).
Le son des céréales est distribué dans la ration des brebis : rien ne se perd!



Nos produits

Tomme de brebis

Tomme traditionnelle au lait cru

Affinée 4 à 10 mois

Palets frais

Au lait cru

Nature, cendré ou au piment béarnais (Maison Malnou)

Fromage blanc

Au lait cru

Lissé, saveur douce et texture onctueuse

Yaourts

Au lait pasteurisé

Texture et goût incomparables

Nature, sucré ou infusé à la verveine locale

GAEC Las Arradits

4 route de Pau

64450 BOURNOS

Contact, commandes :

Cécile Kouamedjio

06 12 02 65 76

cecilek.agentco@gmail.com

