



Direction de la communication
Tél. : 05 59 46 60 40
Courriel : communication@bayonne.fr

Le 7 avril 2009

DOSSIER DE PRESSE

LA FOIRE AU JAMBON, VITRINE D'UN SAVOIR-FAIRE MILLÉNAIRE

Du jeudi 9 au dimanche 12 avril 2009

1. LA FOIRE AU JAMBON

La traditionnelle Foire au Jambon de Bayonne se tient cette année du jeudi 9 au dimanche 12 avril, sur le carreau des Halles, le quai Roquebert et le mail Chaho-Pelletier. Comme en 2008, la Foire est ouverte toute la journée du dimanche de Pâques.

Une vingtaine d'artisans-charcutiers de la région présente à la dégustation et à la vente des jambons labellisés Jambon de Bayonne, sur le carreau des Halles. Une foire de produits gastronomiques locaux s'installe depuis les Halles jusqu'au mail Chaho-Pelletier avec plus de soixante-dix stands. Des animations musicales assurées par des groupes traditionnels rythment quotidiennement cette manifestation séculaire.

La Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont à nouveau présentes sous leur chapiteau, mail Chaho-Pelletier, et invitent le public à découvrir les différents métiers liés au jambon de Bayonne, de l'élevage à la consommation.

La Foire au Jambon existe depuis 1462. Elle permet de découvrir un savoir-faire ancestral et de déguster les jambons de Bayonne, fabriqués artisanalement. Elle débute le Jeudi saint dès 8h du matin, par le concours du meilleur jambon fermier. Parmi la centaine de jambons présentés, le jury désignera les trois premiers, après les avoir pesés, sondés et humés.

Parmi les autres temps forts : le concours d'omelette au jambon sous les arceaux des halles, le samedi et le 2^e Open de pelote basque de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André.

La nouveauté 2009 : le Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne se tient le dimanche avec l'intronisation des nouveaux membres et le défilé des confréries invitées.

Enfin, toujours le dimanche, la messe traditionnelle de Pâques, se déroule à la cathédrale en présence des confréries invitées et du chœur d'hommes Errobi Kanta. Le Bal des Confréries à 17h30 à la Maison des associations clôturera la Foire 2009.

2. LE JAMBON DE BAYONNE, ACTEUR MAJEUR DE L'ÉCONOMIE

Si le label européen Indication Géographique Protégée (I.G.P.) obtenu en 1998 a permis de certifier la qualité et l'origine du Jambon de Bayonne et de gagner la confiance des consommateurs (le Jambon de Bayonne est aujourd'hui le jambon le plus aimé des Français), il a aussi contribué au développement des entreprises artisanales et des exploitations, générant la création d'un millier d'emplois nouveaux dans ce secteur.

Aujourd'hui, la filière Jambon de Bayonne représente 3000 emplois et produit chaque année 1,350 million de jambons par an.

Dès l'origine, la Ville de Bayonne a soutenu le Consortium du Jambon de Bayonne dans son effort de développement de ce produit authentique, un des fleurons gastronomiques du patrimoine national.

Plus d'informations : www.bayonne.fr

Bayonne - Foire au Jambon
Du jeudi 9 au dimanche 12 avril 2009

SOMMAIRE

- | | |
|--|--------------|
| 1. Les animations | p. 4 |
| 1.1 Les temps forts | |
| 1.2 Sur le carreau des Halles | |
| 1.3 Quai Roquebert | |
| 1.4 Mail Chaho-Pelletier | |
|
 | |
| 2. Le programme | p. 7 |
| 2.1 Jeudi saint 9 avril | |
| 2.2 Vendredi saint 10 avril | |
| 2.3 Samedi saint 11 avril | |
| 2.4 Dimanche de Pâques 12 avril | |
|
 | |
| 3. L'histoire du jambon de Bayonne | p. 8 |
|
 | |
| 4. L'économie du jambon de Bayonne | p. 10 |
| 4.1. Le label Indication Géographique Protégée (I.G.P.) depuis 1998 | |
| 4.2. Une filière importante pour l'économie de la région | |
|
 | |
| 5. L'Indication Géographique Protégée : I.G.P. | p. 11 |
|
 | |
| 6. Liste des intronisés 2009 de la Confrérie du Jambon de Bayonne et listes des exposants | p. 12 |
| 6.1 Listes des intronisés | |
| 6.2 Exposants sur le mail Chaho-Pelletier | |
| 6.3 Charcutiers-artisans sur le carreau des Halles | |
| 6.4 Exposants sur le quai Roquebert | |

1. LES ANIMATIONS

1.1 Les temps forts

A. Le concours du meilleur jambon

A partir de 8h le jeudi, le jury se réunit pour peser, sonder, humer et noter la centaine de jambons présentée. Il est composé de quatre charcutiers locaux. Les meilleurs jambons sont marqués du sceau de la croix basque par des membres de la Confrérie du Jambon de Bayonne. Les trois premiers jambons sont respectivement dotés de 760 €, 300 € et de 150 € en chèques-cadeaux « Bayonne la belle vie » offerts par l'Office de tourisme, l'Office de commerce et la Confrérie du jambon de Bayonne.

B. Le 2^e Open de Pelote de la Foire au jambon

Ce tournoi de pelote à main nue est organisé en type « open », en collaboration avec la Société Nautique de Bayonne et l'Elite Pelote Basque. Il se déroule dans le plus vieux trinquet de France, le trinquet Saint-André. Demi-finales jeudi et vendredi à 17h, finale dimanche également à 17h.

C. Tournoi de Mus

Le samedi 11 avril, à la Casemate de l'Amicale Saint-Léon, Porte d'Espagne, l'association Haiz'Egoa organise un tournoi de mus, ce poker basque où le bluff règne en maître. Premier prix et autres lots : un cochon entier pour les gagnants, jambons et cochonnailles. Possibilité de manger sur place le midi (repas : 15 € par personne). Contact : 06 20 93 14 93. Inscription sur place à partir de 8h, début du tournoi à 9h. Tarif : 20 € par équipe.

D. Le concours d'omelette au jambon

Organisé le samedi à 10h, il se déroule sous les arceaux des Halles – rue Bernardou, avec la participation de huit associations, chacune composée de deux membres et d'une personnalité locale invitée par l'association.

E. Le mutxiko

Danses basques sur le mail Chaho-Pelletier le samedi à 11h30 par Orai Bat.

F. le chapitre de la Confrérie

Il se tient cette année le dimanche dès 8h avec l'intronisation des nouveaux membres, le défilé des confréries invitées, de la cathédrale à la Maison des associations en passant par le chapiteau des halles, avec la visite des salaisoniers. ([Liste des Intronisés en partie 6](#)).

G. La messe traditionnelle de Pâques

Le dimanche à 11h à la cathédrale Sainte-Marie en présence des confréries et animée par la chorale Errobi Kanta.

Cette année, la Foire au Jambon présente près de 75 stands répartis entre le carreau des Halles, le quai Roquebert et le mail Chaho-Pelletier. Charcutiers-artisans mais aussi professionnels de la gastronomie locale sont au rendez-vous.
(Liste des exposants en partie 6).

1.2 Sur le carreau des Halles

A. Dégustation et vente de jambon

Vingt-deux artisans-charcutiers de la région présentent à la dégustation et à la vente, sur le carreau des Halles, salaisons, cochonnailles et jambons de Bayonne.

B. Animations musicales

L'orchestre Esperenza est présent tous les jours de 11h à 16h. Les groupes traditionnels de gaitas et de txistus, Les bandas Arriaga et Baionako Ttirittak et la fanfare des Bôjours assurent l'animation musicale (« Pasa Calle ») entre le carreau et le mail durant les quatre jours.

C. La camionnette du Consortium

Animations et dégustations sont assurées par la camionnette d'époque du Consortium du Jambon de Bayonne.

D. L'espace restauration

Il accueille le public tous les midis sous le chapiteau.

1.3 Quai Roquebert

Vingt-quatre stands proposent des produits régionaux à la vente.

1.4 Sur le mail Chaho-Pelletier

A. Sous le chapiteau de la Chambre d'agriculture et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

La Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat proposent au public de partir à la découverte du processus de fabrication du jambon, de l'élevage des cochons jusqu'à la consommation.

La Chambre d'agriculture :

Des cochons dont sont issus les jambons de Bayonne, seront présentés dans les mêmes conditions que dans les élevages. Le but est de montrer des porcs à différents âges : la truie et ses petits, les porcs à différents stades d'engraissement.

Une exposition présentée à l'occasion du salon de l'agriculture à Paris, informe sur le métier d'éleveur, les problèmes rencontrés aujourd'hui par la profession...

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Autre animation pour découvrir les métiers liés à la découpe avec les apprentis du Centre de formation section boucher-charcutier-traiteur. Ils réalisent le jeudi (de 9h à 15h) et le vendredi (de 9h à 12h) la transformation d'un porc : découpe, tri, transformation en saucisses, côtes, rôtis, escalopes, jambons, xistora...

Sur place également, toutes les informations sur les filières de formation des métiers de la viande avec le Centre d'aide à la décision de la Chambre de Métiers.

B. Vente de produits régionaux

Sous ce même chapiteau, on trouve des productions agricoles de qualité du département bénéficiant d'une Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.), piment d'Espelette, Jurançon, Madiran, Irouleguy, Pacherenc du Vic Bilh , Béarn,...

C. Une aire de jeux pour les enfants

- Des structures gonflables s'établissent sur le mail. Tarif : 3 €. Ouvert de 10h à 19h.
- Des tours de poneys avec Pottok Land. Tarif : 1,50 €. Ouvert de 10h à 19h. Les enfants peuvent brosser et bichonner les poneys. Les jeux gonflables et les poneys sont présents pendant toute la durée de la Foire.

Les commerçants des Halles sont ouverts le jeudi et le vendredi de 7h à 14h et de 15h30 à 19h, le samedi et le dimanche toute la matinée jusqu'à 14h.

2. LE PROGRAMME

2.1 Jeudi saint 9 avril

8h : début du concours du meilleur jambon fermier.

10h : remise des prix et ouverture officielle de la Foire par les élus, le Consortium et la Confrérie du Jambon de Bayonne.

De 11h à 14h : animations itinérantes par les groupes traditionnels (gaitas, txistus).

De 11h à 13h et de 15h à 19h : "Pasa calle" avec les Bandas Arriaga, Baionako Ttirittak entre le carreau des Halles et le mail Chaho-Pelletier.

17h : 1ère demi-finale du 2ème Open de pelote de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André.

2.2 Vendredi saint 10 avril

De 11h à 14h : animations itinérantes par les groupes traditionnels (gaitas, txistus).

De 11h à 13h et de 15h à 19h : "Pasa calle" avec les Bandas Arriaga, Baionako Ttirittak entre le carreau des Halles et le mail Chaho-Pelletier.

17h : 2ème demi-finale du 2ème Open de pelote de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André.

2.3 Samedi saint 11 avril

9h : tournoi de MUS à la casemate de l'amicale Saint-Léon, porte d'Espagne. Organisé par l'association Haiz'Egoa.

10h : concours d'omelette au jambon sous les arceaux des Halles - rue Bernadou (participation de huit associations, chacune composée de deux membres et d'une personnalité locale invitée par l'association).

De 11h à 14h : animations itinérantes par les groupes traditionnels (gaitas, txistus).

11h30 : Mutxiko sur le mail Chaho-Pelletier par Orai Bat.

De 11h à 13h et de 15h à 19h : "Pasa calle" avec les Bandas Arriaga, Baionako Ttirittak entre le carreau des Halles et le mail Chaho-Pelletier.

2.4 Dimanche de Pâques 12 avril

8h : rassemblement et accueil des Confréries à la Maison des associations.

9h15 : intronisation des nouveaux membres de la Confrérie du Jambon de Bayonne à la Maison des associations.

10h15 : départ des Confréries vers la cathédrale.

11h : messe traditionnelle de Pâques à la cathédrale en présence des confréries et animée par la Chorale "Errobi Kanta".

12h30 : défilé des Confréries, de la Cathédrale à la Maison des associations en passant par le chapiteau des Halles. Visite des salaisonniers par les Confréries.

De 11h à 13h et de 15h à 19h : "Pasa calle" avec les Bandas Arriaga, Baionako Ttirittak, Fanfare des Bôjours entre le carreau des Halles et le mail Chaho-Pelletier.

17h : finale du 2ème Open de pelote basque de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André.

17h30 : bal des Confréries à la Maison des associations et clôture de la Foire 2009.

3. L'HISTOIRE DU JAMBON DE BAYONNE

Le jambon de Bayonne doit en grande partie sa réputation à la qualité du sel qui le conserve. La légende veut qu'un sanglier abattu par Gaston Phoebus (XIV^e siècle), tombé dans les sources d'eau salée de Salies-de-Béarn, ait été retrouvé par des chasseurs en bon état de conservation à la saison suivante : ils découvraient ainsi en même temps le meilleur des sels et ses vertus alimentaires.

C'est donc ce sel naturel des Pays de l'Adour qui donne au jambon de Bayonne son goût d'exception. Il y a deux cent millions d'années en effet, la mer occupait une grande partie du sud de l'Aquitaine : ce long voyage à travers les siècles a donné naissance à un sel d'une exceptionnelle richesse minérale, extrait de saumures naturelles.

Une gourmandise très recherchée

« *J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse* » écrivait le poète Piron au XVIII^e siècle à l'évêque de Bayonne. Et ce jambon, qui ne servait à l'origine que de provision pour aider les paysans à passer les jours difficiles, devint une gourmandise très recherchée : Rabelais fait dévorer du jambon de Bayonne à Grangousier.

Henri IV s'en fait expédier à Paris. Ainsi « une douzaine de jambons de Basques » lui sont expédiés en 1573 devant la Rochelle. Puis le temps des vaches maigres passé, c'est par demi-centaines qu'Henri IV fera ses commandes.

Quant à l'austère Jansénius, mais qui ne dédaigne pas les plaisirs de la table, il écrit le 14 mai 1627 à son ami bayonnais, Jean Duvergier de Hauranne, pour lui demander de dissimuler les jambons expédiés en mettant dessus pour les cacher « un ou deux livres qui ne valent rien ou un exemplaire des tomes d'un père jésuite » : voilà le jambon de Bayonne au cœur de la polémique janséniste !

Le jambon de Bayonne restera au long des siècles un présent de choix que l'on retrouve dans toutes les grandes occasions : les Bayonnais en offrirent à Louis XIV en 1660 pour son mariage à Saint-Jean-de-Luz, le duc d'Anjou, l'infante d'Espagne, Elisabeth d'Orléans... en reçurent également.

Une histoire intimement liée à celle de la Ville de Bayonne

On l'a compris le fameux jambon de Bayonne n'était pas fait qu'à Bayonne : il provenait aussi des campagnes environnantes et le seul moyen d'expédition vers les amateurs de toute l'Europe gourmande passait par le port de Bayonne dont il prit le nom à juste titre.

Dès le Moyen-âge, la situation privilégiée de la ville, à la confluence de la Nive et de l'Adour, fait de Bayonne un grand port de commerce. Acheminés jusqu'au port par des galupes ou des charrettes à bœufs, les jambons étaient ensuite chargés sur des bateaux pour être emmenées et commercées sur les marchés les plus lointains.

C'est ainsi que depuis 1000 ans le Jambon de Bayonne voyage dans le monde en portant haut et fort les couleurs de la ville.

Devenu l'un des fleurons du patrimoine gastronomique national, le Jambon de Bayonne est aujourd'hui le plus aimé des français. Mais ici au cœur de son terroir, son caractère reste parfois encore à découvrir.

Une tradition séculaire

Chaque famille rurale élève son porc pour sa consommation personnelle mais les jambons de Bayonne sont aussi vendus car c'est une source de revenu non négligeable. On en trouve dans les foires : depuis 1606 à Garris, 1656 à Saint-Palais.

Quant à la plus célèbre d'entre elles – la foire au jambon de Bayonne qui se déroule tous les ans à Pâques – son origine est mal connue. On sait que Louis XI concéda aux Bayonnais, en 1462, deux grandes foires annuelles de quinze jours chacune, dont l'une avait lieu aux premiers jours de carême. C'est sans doute celle-ci qui s'est déplacée peu avant Pâques, dans les derniers jours de la semaine sainte.

Pendant tout le 19^e siècle la foire au jambon demeure une tradition solide et vivante. Elle attire paysans, commerçants et acheteurs, en un lieu de la ville qui changea au cours du temps pour s'installer aujourd'hui le long des quais de la Nive, sur le carreau des Halles.

Les prix reflétaient l'état de l'économie rurale et parfois les crises qui l'affectaient. Ainsi en 1844, d'importantes transactions se font sur le prix de 50 à 65 centimes le demi-kilo de jambon alors qu'en 1846 avec la crise, et la rareté du maïs, la foire fut peu dotée et le prix du demi-kilo s'éleva à 80/90 centimes.

4. L'ÉCONOMIE DU JAMBON DE BAYONNE

4.1. Le label Indication Géographique Protégée (I.G.P.) depuis 1998

En 1998, l'Interprofession Porcine Aquitaine (I.N.P.A.Q.) et le Consortium du Jambon de Bayonne qui regroupent tous les maillons de la filière ont obtenu, au niveau européen, le label Indication Géographique Protégée, I.G.P. Cette distinction permet au Jambon de Bayonne de conserver ses caractéristiques, sa typicité, et de bénéficier d'une reconnaissance européenne.

Les retombées économiques de l'I.G.P. sont conséquentes, et visibles depuis 2002, date à laquelle les dérogations accordées à certaines sociétés pour fabriquer du jambon dit de Bayonne ont pris fin.

Aujourd'hui, la production de jambons de Bayonne est de **1,350 million de jambons** par an (contre 650 000 avant 1998).

Le développement des entreprises artisanales et des exploitations a permis la **création de 1 000 emplois** entre 1998 et 2002.

De plus, l'I.G.P. assure au consommateur la qualité du jambon et sa traçabilité. Ce dernier point est essentiel pour le suivi des produits.

4.2. Une filière importante pour l'économie de la région

- **3 000** emplois directs dont près de la moitié pour la partie élevage

- Production sur le plan de l'élevage et de l'abattage :

- **1 500** éleveurs de porcs,
- **1 800 000** de porcs charcutiers produits,
- **100 000** hectares de céréales transformées,
- des abattoirs de porcs.

- Salaison sur le bassin de l'Adour :

- **9** principaux sites de production,
- **50** artisans salaisoniers implantés en milieu rural,

La production du jambon de Bayonne représente 20% de la production française, tous jambons secs confondus.

5. L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)

Un cahier des charges strictement défini

Les porcs destinés à la fabrication de jambon de Bayonne sont exclusivement nés et élevés dans une zone d'origine limitée : le Sud-Ouest. Leur élevage exige le strict respect du cahier des charges I.G.P. jambon de Bayonne dont voici les grandes règles :

Une alimentation traditionnelle

Essentiellement constituée de céréales ceci afin d'avoir des gras d'excellente qualité qui contribuent à donner les arômes caractéristiques du Jambon de Bayonne.

Une traçabilité garantie

Tous les animaux sont identifiés et suivis depuis leur naissance. L'abattage et la découpe des pièces sont effectués dans la seule zone d'élevage : le Sud-Ouest.

Le salage : à la froidure hivernale

Les jambons frais entiers sont frottés avec du sel sec des salines du bassin de l'Adour. Ils sont ensuite recouverts d'une épaisse couche de sel et placés au saloir.

Le repos : dans la souillarde

Les jambons sont suspendus en salle de repos, permettant de recréer les conditions hivernales et un séchage à basse température.

Le séchage : pendus à la poutre

Les jambons sont placés dans les séchoirs où va débuter une longue maturation afin d'optimiser la saveur, l'arôme et le moelleux du jambon.

Le pannage : en attendant d'être consommé

Le pannage (application sur les parties musculaires du jambon d'un mélange à base de panne de porc et de farine) permet un séchage plus doux pendant la longue période d'affinage.

L'affinage

C'est l'ultime étape où le jambon va acquérir toutes ses qualités et révéler sa personnalité : saveur douce, salage équilibré, arôme délicat.

A l'issue de l'affinage intervient le sondage : les jambons sont soumis au jugement des nez qui définiront leurs qualités gustatives.

La durée moyenne de fabrication d'un jambon de Bayonne se situe entre 9 et 10 mois, avec un minimum de 7 mois. Pour certains jambons, les plus gros, le temps de fabrication peut atteindre un an et même plus.

6. Liste des intronisés 2009 de la Confrérie du Jambon de Bayonne et listes des exposants

6.1 Liste des intronisés

La cérémonie d'intronisation se déroule à la Maison des associations le dimanche 12 avril à 9h15. Les intronisés :

EBRARD Nicole, Grand Maître des cérémonies de la confrérie des vins du Gard.

GAUTHIER Jean-Marie, chef de cuisine au Palais à Biarritz, meilleur ouvrier de France.

HERRERA Alfred, Vice président délégué de la Fédération Française des médaillés de la jeunesse et des sports.

IHIDOY Jean-Michel, charcutier salaisonier à Sauveterre de Béarn.

LAUQUE Christine, adjointe au maire de Bayonne.

PECASTAING Gilles, éleveur de porc I.G.P. à Pissos.

RUIZ ORTIZ Mikel, Fondateur de la confrérie du cidre à Hernani.

SEUROT Bernard, maire de Bruges.

6.2 Exposants sur le mail Chaho-Pelletier

AGUERRIA (conserves de canard),
BIALEK APICULTURE (miel d'apiculteur),
BIPER ONA (piment d'Espelette),
BOULANGERIE GOXOBAT (pains artisanaux),
BRASSERIE AKERBELTZ (bière artisanale),
CHÂTEAU DE L'ESPINGLET (vin de Bordeaux),
CHÂTEAU DE MONTEBERIOT (vin de Côtes de Bourg),
CHÂTEAU DES FAURES (vin de Côtes de Castillon),
CLAVE Pascal (liqueurs d'Armagnac),
CONFISERIE BERGEZ-CAZALOU (confiseries),
DOMAINE BORDATHIO (cidre artisanal),
DOMAINE DES TONNEAUX (pineau des Charentes),
DOMAINE MALARRODE (vin de Jurançon),
DOMAINE MOURGUY (vin d'Irouléguy),
GAEC AINTZINIA (caillé de brebis),
GAEC DE PECOULA (vin de Bergerac),
GAEC XISTU (fromage de brebis),
GIORGI (produits corses),
LA COURTISANE (confitures artisanales),
LA FABRIQUE DE MACARONS (macarons),
LA FERME DU LUY (foie gras, conserves de canard),
LA HALTE FERMIÈRE (produits auvergnats),
LA PASTOURELLE (roquefort),
LE CHALET AUX NOISETTES (noisettes et dérivés),
LE FOURNIL PAYSAN (tourtières artisanales),
LES PAINS D'ÉPICES D'AÏNOHA (pains d'épices),
O MARINA (taloas),
PRAT Mathieu (crêpes),
SALLES Audrey (churros),
USON Jean-Jacques (pâtisseries méditerranéennes).

6.3 Charcutiers-artisans sur le carreau des Halles

Pierre ACCOCEBERRY, José ARRUABARRENA, MAISON AUBARD, Christian BARUCQ, Denis BRILLANT, Jean-Pierre CASAMAYOU, DUPOUX, MAISON DUBERNET, Patrick DABAT, Marie GARAT, Pierre GASTELLOU, Eric IBARLOSA, Jean-Baptiste LOYATHO, Eric MAYTE, Christian MONTAUZER, Eric OSPITAL, Pierre OTEIZA, Louis OSPITAL, Jean-Sauveur OLÇOMENDY, Clara PETRICORENA, SALAISONS PYRÉNÉENNES, SÉCHOIR DES ALDUDES.

6.4 Exposants sur le quai Roquebert

ARRASTIA (gâteaux basques),
BIPIA (piment d'Espelette),
BATTELEKU (conserves de poisson),
BOULANGERIE LESTRADE (gâteaux basques),
CHÂTEAUX COLAS / PAULIN (vin de Sauternes et Graves),
CLOS BASTE (vin de Jurançon),
CHÂTEAU LAFITTE (vin de Jurançon),
CELLIER DES TEMPLIERS (vin de Banyuls),
CHÂTEAU BERRIT (liqueurs d'Armagnac, floc de Gascogne),
FROMAGERIE ESTAGELLOISE (fromage de chèvre),
FERME LABOUYRIE (conserves canard),
HUÎTRES LOUTON (huîtres du Bassin d'Arcachon),
HARANEA (gâteaux basques),
GAEC HAMEKA (foie gras, conserves de canard),
IPHARAGUERRE Régine (piment d'Espelette),
GAEC IRIBARNE (conserves de canard),
LOREZTIA (miel d'apiculteur),
L'APICULTEUR D'ITXASSOU (miel, confitures artisanales),
LES MARGOTINES (macarons),
LUCAS Nadège (vin de Jurançon),
MAISON OSPITAL (taloas),
OUSSET Régis (fromage de brebis),
PARIS (foie gras),
TXOPINONDO (cidre artisanal),
VIGNOBLES DUCAU (vin de Bordeaux).