



Parc national
des Pyrénées



Communiqué de presse

L'Argent pour le fromage de brebis *Esprit parc national* du GAEC BEXKA

Au départ, il y a cette herbe d'estive aux saveurs si particulières, en haute vallée d'Aspe. La vallée d'Aspe, on y dit qu'il y a plus de brebis que d'habitants et ce n'est pas le fait du hasard : les animaux y pâturent l'âme et la tradition montagnardes.

Le jury du Concours général agricole du Salon agricole international de Paris 2023, ne s'y est pas trompé en décernant la reconnaissance nationale de la médaille d'argent au fromage de brebis d'estives d'Elise Thébault et d'Olivier Maigre du GAEC BEXKA.

Quand le début de l'été approche, les brebis d'Elise Thébault et d'Olivier Maigre (GAEC BEXKA) ont hâte de quitter les prairies basques pour rejoindre les estives de la cabane de Salistre (Etsaut). Pendant 3 mois, chaque jour, les fromages sont fabriqués là-haut, dans l'atelier de fabrication.

« *La montagne apporte la notion de terroir, d'altitude, les saveurs de réglisse caractéristiques, explique Olivier Maigre, associé du GAEC Bexka. Au fil des semaines, de la météo, les pâturages évoluent, notre fromage avec eux. Avec Elise, nous apportons notre authenticité avec un savoir-faire traditionnel. Les brebis sont traitées à la main et chaque jour, nous élaborons notre fromage de brebis Pé Descaou, selon un procédé à l'ancienne, dans un chaudron en cuivre* ».

Des fromages de brebis de la marque Pé Descaous, la marque à la patte d'ours, et bénéficiaire de la marque *Esprit parc national*, qui racontent cette histoire familiale au plus près de la nature, du respect des animaux et de la fierté d'un savoir-faire.

« *Remporter la médaille d'argent du Concours agricole international de Paris est un reconnaissant à plusieurs égards : celui de la qualité de notre produit bien sûr - nous avons également remporté le concours agricole de Tardets en 2022-, mais aussi celui de la qualité du fromage de montagne et du savoir-faire de gens qui, comme nous, ont créé de toutes pièces leur ferme. Plus qu'un métier, il s'agit d'une passion, d'un engagement familial que nous partageons avec notre fille, Margot qui a appris à marcher là-haut...* » conclut l'éleveur au tempérament affirmé.

Si vous êtes amateur de nature et de bien-vivre, soucieux de privilégier l'économie locale et la qualité des produits et services que vous consommez, les produits et services *Esprit parc national* et notamment le fromage de brebis du GAEC BEXKA, sont faits pour vous !

Ferme Bexka
64470 TARDETS
Tél. : 06 60 98 09 64 & 06 10 63 69 50
bergeredefrance@yahoo.fr www.ferme-bexka.fr



www.espritparcnational.com

www.facebook.com/espritparcnational

Contact Presse :

Caroline Bapt – chargée de mission Communication Parc national des Pyrénées

05 62 54 16 74 – 06 30 15 99 39

Caroline.bapt@pyrenees-parcnational.fr