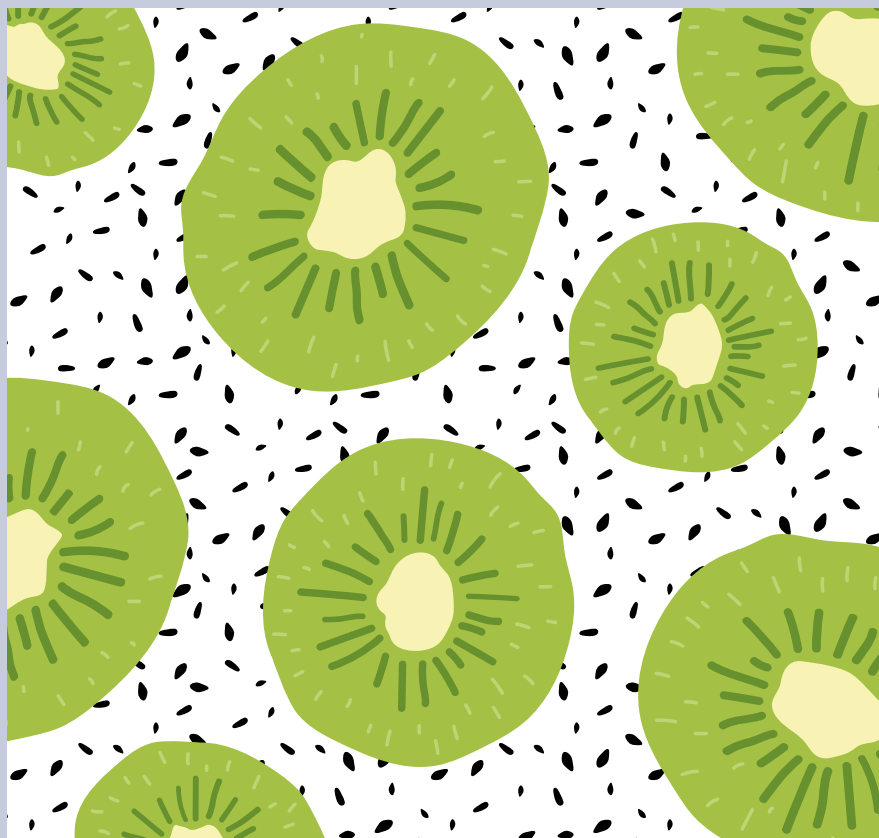


LA TRAVERSÉE GOURMANDE



COLLECTION DE LA VALLÉE • N°1

Bienvenue dans La Vallée du Kiwi ! Nous vous proposons de découvrir le Pays d'Orthe et Arrigans version gourmande.

Baladez-vous le long de nos Traversées et partagez des moments conviviaux lors de rencontres avec nos producteurs passionnés. Promenez-vous le long de la vallée, au pied des rivières, avec des kiwis à perte de vue, faites une pause au bord de l'eau tout en dégustant une belle corbeille de produits.

Nous vous promettons un moment de déconnexion au cœur de la nature avec des boucles de balades accessibles.

147, allée des Évadés, 40300 Peyrehorade
+33 (0)5 58 73 00 52
tourisme@orthe-arrigans.fr
www.tourisme-orthe-arrigans.fr

SOMMAIRE



ITINÉRAIRE 1
LA TRAVERSÉE DES CÔTEAUX P.6



ITINÉRAIRE 2
LA TRAVERSÉE DES COLLINES P.9



ITINÉRAIRE 3
LA TRAVERSÉE DES BARTHES P.12



ITINÉRAIRE 4
LA TRAVERSÉE DES GAVES P.15



ITINÉRAIRE 5
LA TRAVERSÉE DU PROMENEUR P.18

NOS PRODUITS GOURMANDS P.21

EN SAVOIR PLUS SUR LE KIWI P.22





À l'aide de ce carnet de route,
l'objectif est de valider trois
étapes minimum afin d'obtenir
une récompense et de pouvoir
partager son expérience.



Publication : équipe OT POA
Édition réalisée par Pop Communication
faustine@pop-communication.com - Tél. : + 33 (0)6 09 51 83 20
Responsable éditoriale & direction artistique : Faustine François
Graphisme : Stéphane Nikel
Rédaction : Faustine François et Chloé Pingard
Crédits photos : OT POA et partenaires - Bienvenue à la Ferme
Parution : Mars 2023
Qualité Landes - Shutterstock - Céline Zilly

« Les contenus sont non-contractuels et vous sont donnés à titre indicatif. L'éditeur décline toute responsabilité concernant les erreurs et omissions pouvant apparaître sur document. Toute reproduction partielle ou totale des textes ou des illustrations est interdite. »

LA TRAVERSÉE DES CÔTEAUX

ITINÉRAIRE 1

1 FERME BASTEBIEILLE

Tai visité 

Canards gras

Producteur conserveur de canards, élevés en plein air et gavés traditionnellement au maïs non OGM à Mimbaste. Produits sans conservateurs. Médaille d'or dans la catégorie « Foie gras entier de canard en conserve » lors de l'édition 2020 du Concours général agricole.

60 Chemin de Bastes, 40350 **Mimbaste**
+33 (0)5 58 55 30 05 • +33 (0)6 71 43 03 20
fermebastebieille@orange.fr

Du lundi au samedi
de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche.



2 CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN

Tai visité 

Vins

Vente directe et dégustation des vins AOC Tursan, IGP Landes et des IGP Chalosse du Domaine de Labaigt à Mouscardès. Vous trouverez également du Floc de Gascogne et d'Armagnac de notre partenaire, le Domaine d'Ognoas.

367 boulevard des Sports, 40350 **Pouillon**
+33 (0)5 58 98 20 68
caveau-pouillon@tursan.fr

Le mardi de 9h à 12h et de 14h30
à 18h30. Du mercredi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 17h30.



3 DOMAINE DU TASTET

Tai visité 

Vins

Le Domaine du Tastet, propriété familiale depuis 3 générations a su, à toute époque, s'adapter au potentiel de son terroir, pour obtenir aujourd'hui un vin landais d'un parfait équilibre et d'une rare finesse d'expression. Aujourd'hui, le Domaine du Tastet, c'est une palette de cépage éparpillée sur 15 hectares ce qui permet d'élaborer une gamme complète de vins de Chalosse charmeurs et de caractère. Vigneron indépendant qui produit : rouge, rosé, moelleux, IGP Landes et Coteaux de Chalosse.

2350 chemin Aymont, 40350 **Pouillon**
+33 (0)5 58 98 28 27
domainedutastet@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30.
Fermé le dimanche et les jours fériés.



4 FERME ESCAZAOÛS

Tai visité 

Canards gras

Élevage de canards à foie gras située au coeur de la chalosse dans les Landes. Les canards sont élevés en plein air, nourris et gavés au maïs grains entiers produits également sur les terres de la ferme. Une production fermière alliant tradition paysanne et terroir pour préserver saveur et authenticité. Production de conserves artisanales à la ferme.

2010 chemin lassegué, 40290 **Misson**
+33 (0)6 14 91 33 27
contact@ferme-escazaous.com

Ouvert du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Et le samedi de 14h à 17h





MIMBASTE

1



D947

3

POUILLON

2



“
J'ai adoré partir à la rencontre des vignerons du territoire, en plus la dégustation est un super moment de convivialité !
 ”
 BRIGITTE 58 ANS, DAX

MISSON

4



ITINÉRAIRE 1

LA TRAVERSÉE DES CÔTEAUX

OÙ MANGER ?

- RESTAURANT :**
- L'Auberge du Pas de Vent • Pouillon
- PANIERES REPAS :**
- Hartebon - La Cave aux affaires • Pouillon
 - Goumami - Au fournil des filles • Pouillon

À VOIR DANS LES ENVIRONS :

- ACTIVITÉS :**
- La Brocante Éco Solidaire • Mimbaste
 - La Petite Ferme • Pouillon
 - Balades Greeters • Pouillon-Misson
- HÉBERGEMENTS :**
- Château Saint Martin • Pouillon
 - Sarrailh de Garanx • Pouillon

Plus d'adresses sur www.tourisme-orthe-arrigans.fr



LA TRAVERSÉE DES COLLINES

ITINÉRAIRE 2

1 FERME DE BOY J'ai visité

Farines, pains, biscuits et huiles

Exploitation de céréales et oléagineux cultivés en Agriculture Biologique, et transformation en huiles, farines, biscuits et pains au levain naturel. Tous les produits sont revendus dans la boutique ouverte au public.

325 Route de Haut Bordes, 40300 Saint-Lon-les-Mines
+33 (0)6 09 07 22 19
earlboy@sfr.fr

Ouvert le mardi et le vendredi
de 16h à 18h30.

2 API MELLI J'ai visité

Produits apicoles

Découvrez auprès de Thierry Francke, le métier d'apiculteur professionnel, et les miels produits sur place. Il vous accueille pour partager la richesse de son métier et les trésors de sa production.

270 chemin de Menautat, 40300 Saint-Lon-les-Mines
+33 (0)6 70 06 09 17
domaineapimelli@orange.fr

Ouvert le vendredi
de 16h à 18h.
Et sur rendez-vous.



3 LA TRADITION LANDAISE J'ai visité

Oies et canards gras

Marie-Pierre a un élevage d'oies gavées au maïs produit à la ferme, une petite exploitation à taille humaine, dans la plus pure tradition. Découvrez les conserves d'oies et de canards en fabrication artisanale à la ferme à Bélus, des produits d'excellence tant au niveau du foie qu'au niveau du confit.

Maison Castagnet,
1250 route du Serry, 40300 Bélus
+33 (0)5 58 73 64 65 • +33 (0)6 88 18 77 07
la-tradition-landaise@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi
de 8h à 12h et de 14h à 18h.



4 FERME DE BELESLOU J'ai visité

Canards gras et porcs gascons

Élevage de porcs gascons et de canards fermiers à Cagnotte, nourris au maïs, transformation en conserves sur place. Repas à la ferme, au cours d'une journée campagnarde, la ferme de Beleslou vous fait partager son repas et son animation musicale.

56 route de Lesablère, 40300 Cagnotte
+33 (0)5 58 73 18 92 • +33 (0)6 09 23 33 54
info@ferme-beleslou.com

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 17h.
Samedi sur rendez-vous.



ITINÉRAIRE 2 LA TRAVERSÉE DES COLLINES

OÙ MANGER ?

RESTAURANT :

■ Gnàc & Pause • Saint-Lon-les-Mines

PANIER REPAS :

■ Goumamí - Ferme de Boy • Saint-Lon-les-Mines

À VOIR DANS LES ENVIRONS :

ACTIVITÉS :

- Musée du fruit • Cagnotte
- Musée de la Mine • Saint-Lon-les-Mines
- Bijé Bootcamp • Saint-Lon-les-Mines

HÉBERGEMENTS :

- Camping La Comtesse • Bélus
- Gnàc & Pause • Saint-Lon-les-Mines
- Gîte Arnaou • Saint-Lon-les-Mines

Plus d'adresses sur www.tourisme-orthe-arrigans.fr

LA TRAVERSÉE DES BARTHES

ITINÉRAIRE 3



1 FERME LESTRADE

T'ai visité

Volailles

Yvan Laborde est producteur de volailles : élevage de canards prêts à gaver, élevage de poulets et canetons col vert. Vente directe de volailles prêtes à cuire.

140 chemin de Lestrade, 40300 **Orist**
+33 (0)5 58 57 74 03 • +33 (0)6 13 09 30 35
yvan.laborde@sfr.fr

Ouvert tous les jours



2 APID'OR

T'ai visité

Produits apicoles

Jean-Baptiste Robert vous invite à découvrir les meilleurs miels de sa production tout au long de l'année. Exploitation ouverte depuis 2015 située à Saint-Étienne d'Orthe.

665 route de Labajgt, 40300 **Saint-Etienne-d'Orthe**
+33 (0)5 58 89 16 71 • +33 (0)6 48 95 81 80
contact@apid-or.fr

Ouvert du lundi au vendredi.
Fermé les week-ends
et jours fériés.



3 DOMAINE DARMANDIEU

T'ai visité

Kiwis, fruits et autres produits

Le domaine Darmandieu situé à Saint-Étienne d'Orthe, initialement tenu par le pionnier du kiwi en France, Henri Pédelucq, propose des kiwis en vente directe à la boutique, ainsi que d'autres produits locaux, de terroirs et d'ailleurs. Dans un lieu accueillant et chaleureux, les clients prennent le temps de redécouvrir la saveur des fruits, les odeurs, le rythme des saisons, l'attente patiente des cueillettes et les balades aux beaux jours, en famille et entre amis.

RD6, 40300 **Saint-Etienne d'Orthe**
+33 (0)5 58 73 22 33
contact@domaine-darmandieu.com

Le Domaine Darmandieu ouvre fin août,
aux premières cueillettes de pommes et ferme
en mai lorsque les stocks de fruits sont épuisés.

Consulter le calendrier : www.domaine-darmandieu.com/informations-pratiques



“
 Mes petits-enfants ont beaucoup aimé la visite des vergers, mais surtout la cueillette : super façon de découvrir la production de kiwis !
 ”
 MARTINE, 59 ANS, TOSSE

ITINÉRAIRE 3

LA TRAVERSÉE DES BARTHES

OÙ MANGER ?

- RESTAURANTS :**
- La Ferme d'Orthe • Orthevielle
 - Gnàc & Pause • Saint-Lon-les-Mines

- PANIERS REPAS :**
- Goumami - Les saveurs du Pays d'Orthe • Saint-Étienne d'Orthe
 - Goumami - Domaine Darmandieu • Saint-Étienne d'Orthe
 - Harte Bon - Domaine Darmandieu • Saint-Étienne d'Orthe

À VOIR DANS LES ENVIRONS :

- ACTIVITÉS :**
- Jéhane Savons • Port-de-Lanne
 - Musée de la batellerie et de la pêche • Port-de-Lanne
 - Le Sabot des Landes • Saint-Étienne d'Orthe

- HÉBERGEMENTS :**
- Parc Résidentiel de Loisirs de Port Carrère • Orist
 - Basta Home • Port-de-Lanne
 - Gîte Labadie • Port-de-Lanne

Plus d'adresses sur www.tourisme-orthe-arrigans.fr



LA TRAVERSÉE DES GAVES

ITINÉRAIRE 4

1 LAIT GOURMAND J'ai visité

Produits laitiers

La famille Fortassier élève des vaches laitières et s'est lancé le défi de transformer leur lait de vache en produits laitiers frais ! Venez découvrir leurs produits à la ferme dont le yaourt à la vanille, médaille d'or au concours international de Lyon.

241 route des Lavoirs, 40300 Orthevielle
+33 (0)6 89 02 61 15

Ouvert le mercredi de 9h à 12h30
et le vendredi de 16h à 19h.

2 MAISON DU SAUMON J'ai visité

Saumons fumés et produits dérivés

Entreprise familiale depuis 3 générations, la Maison Barthouil valorise son savoir-faire de fumage « à l'ancienne » en suspens au bois d'aulne. Saumons sauvages et d'élevage, tarama... Charcutiers à l'origine, ils proposent également à la vente une gamme de foie gras et conserves de canard de grande qualité.

378 route d'Hastingues, 40300 Peyrehorade
+33 (0)5 58 73 75 72
contact@barthouil.fr



3 KIWI DÉLICES J'ai visité

Kiwis et produits dérivés

Producteur de kiwis de l'Adour à Sorde l'Abbaye, Kiwis Délices a développé 2 gammes de produits artisanaux. Des gourmandises à déguster sans modération : jus de kiwis, confitures de kiwis. Mais également une gamme de produits cosmétiques fabriqués à partir de l'huile pure de pépins de kiwis pour le soin du corps et des cheveux.

168 chemin de Pedelalanne, 40300 Sorde-l'Abbaye
+33 (0)6 73 73 22 15
contact@kiwis-delices.com



“ J'ai appris plein de nouvelles informations lors de la visite de la Maison du Saumon. J'ai aussi pu repartir avec plein de bons produits pour offrir à mes proches. ”
JEANNE, 64 ANS, BARDOS

ITINÉRAIRE 4 LA TRAVERSÉE DES GAVES

OÙ MANGER ?

- RESTAURANTS :**
- La Ferme d'Orthe • Orthevielle
 - Au bon coin • Peyrehorade
 - L'Embuscade • Peyrehorade
 - Le Central • Peyrehorade
 - Restaurant Du Fronton • Peyrehorade
 - La Pasta • Peyrehorade
- PANIER REPAS :**
- Harte Bon - Les mille et 1 plantes • Peyrehorade

À VOIR DANS LES ENVIRONS :

- ACTIVITÉS :**
- Abbaye d'Arthous • Hastingues
 - Centre d'exposition Saint-Jacques de Compostelle • Hastingues
 - Balades Greeters : Oeyregave-Hastingues-Peyrehorade-Sorde L'Abbaye
 - Abbaye de Sorde • Sorde l'Abbaye
 - 2X Aventures • Sorde l'Abbaye
- HÉBERGEMENTS :**
- L'Écrin des Gaves • Hastingues
 - Les Taoulères • Hastingues
 - L'Ermitage • Hastingues
 - La Clé de Vos Rêves • Orthevielle
 - Maison Basta • Orthevielle
 - La Belle Landaise • Peyrehorade
 - Jancéliou • Peyrehorade
 - Gîte Merlou • Peyrehorade
 - Gîte Cazaubieilh • Peyrehorade
 - Maison du Pierrou • Sorde l'Abbaye

LA TRAVERSÉE DU PROMENEUR

ITINÉRAIRE 5

1 API MELLI

Tai visité 

Produits apicoles

Découvrez auprès de Thierry Francke, le métier d'apiculteur professionnel, et les miels produits sur place. Il vous accueille pour partager la richesse de son métier et les trésors de sa production.

270 chemin de Menautat, 40300 **Saint-Lon-les-Mines**
+33 (0)6 70 06 09 17
domaineapimelli@orange.fr

Ouvert le vendredi
de 16h à 18h.
Et sur rendez-vous.



2 LA TRADITION LANDAISE

Tai visité 

Oies et canards gras

Marie-Pierre a un élevage d'oies gavées au maïs produit à la ferme, une petite exploitation à taille humaine, dans la plus pure tradition. Découvrez les conserves d'oies et de canards en fabrication artisanale à la ferme à Bélus, des produits d'excellence tant au niveau du foie qu'au niveau du confit.

Maison Castagnet
1250 route du Serry, 40300 **Bélus**
+33 (0)5 58 73 64 65 • +33 (0)6 88 18 77 07
la-tradition-landaise@wanadoo.fr

Ouvert du lundi
au samedi de 8h à 12h
et de 14h à 18h.



3 FERME DE BELESLOU

Tai visité 

Canards gras et porcs gascons

Élevage de porcs gascons et de canards fermiers à Cagnotte, nourris au maïs, transformation en conserves sur place. Repas à la ferme, au cours d'une journée campagnarde, la ferme de Beleslou vous fait partager son repas et son animation musicale.

56 route de Lesablère, 40300 **Cagnotte**
+33 (0)5 58 73 18 92 • +33 (0)6 09 23 33 54
info@ferme-beleslou.com

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 17h.
Samedi sur rendez-vous.



4 MUSÉE DU FRUIT

Tai visité 

Fruits

Sur la commune de Cagnotte, le Musée du fruit vous fera découvrir plusieurs centaines de variétés différentes, cultivées sur des principes inspirés de la permaculture et de l'agroforesterie.

157 bis route de Lesablère, 40300 **Cagnotte**
06 78 54 02 80
museedufruit@gmail.com

Ouvert du lundi au dimanche
de 10h à 18h, visites sur réservation.

NOS PRODUITS GOURMANDS



VINS DE TURSAN

Le Tursan est l'un des terroirs landais situé dans le Pays de l'Adour Landais. Il dispose de vins blancs très secs, rosés ainsi que des rouges. Il possède une AOP depuis 2011. Dégustez notamment un Tursan blanc en apéritif, ou accompagné de poissons grillés et coquillages.



CANARD FERMIER DES LANDES

Les canards landais, élevés minimum 102 jours en plein air, sont traditionnellement gavés au maïs. On ne fait plus la réputation des produits issus du canard du Sud-Ouest, vous pourrez déguster chez nous : foie gras, magret...



SAUMON DE L'ADOUR

Le saumon sauvage de l'Adour se pêche vers l'embouchure de l'Adour. C'est un produit d'exception, à déguster notamment à la Maison Barthouil où il est préparé et fumé selon une méthode ancestrale. Il s'agit d'un produit rare, un saumon peu gras avec une chair ferme au goût incomparable : une expérience gustative inoubliable.



PASTIS LANDAIS

Cette brioche traditionnelle des Landes est généralement parfumée à la vanille, de rhum ou encore de fleur d'oranger ou d'anis. Son origine landaise ou béarnaise est souvent débattue, mais il n'en reste pas moins un délicieux gâteau à déguster au dessert ou au goûter. Il ne vous restera plus qu'à déterminer quelle est votre texture favorite : briochée, compacte, fondante, moelleuse.

ITINÉRAIRE 5

LA TRAVERSÉE DU PROMENEUR

OUÛ MANGER ?

RESTAURANTS :

- Ferme de Beleslou · Cagnotte
- Gnàc & Pause · Saint-Lon-les-Mines

PANIER REPAS :

- Goumami - Ferme de Boy · Saint-Lon-les-Mines

À VOIR DANS LES ENVIRONS :

ACTIVITÉS :

- Musée de la Mine · Saint-Lon-les-Mines
- Bije Bootcamp · Saint-Lon-les-Mines

HÉBERGEMENT :

- Gnàc & Pause · Saint-Lon-les-Mines

Très bonne balade à la découverte des produits du territoire : arrivés à la maison nous avons goûté les premiers produits qui sont juste magnifiques en bouche, notamment le magret fourré au foie gras !

MICHELLE, 67 ANS, TARNOS

MAIS D'OÙ VIENT LE NOM DU KIWI ?

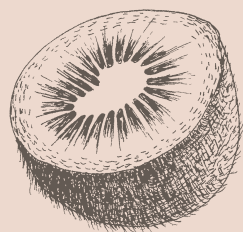
Le kiwi est originellement appelé Yang Tao par les Chinois, ou « groseille de Chine » par les Néo-Zélandais. Mais pour le distribuer sur les marchés américains et anglais, il faut lui trouver une appellation plus attrayante.

Histoire

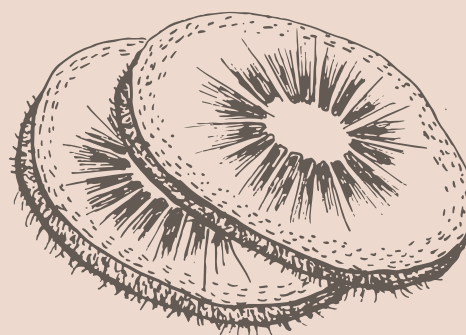
Le kiwi est un fruit originaire de Chine, puis importé au début du XX^{ème} siècle en Nouvelle-Zélande. La production de kiwis débute dans les années 1960 grâce à Henri Pédelucq, qui est le premier à introduire et expérimenter sa culture dans la Vallée du Kiwi.

Culture

Le kiwi pousse sur une liane appelée Actinidia, et la Vallée du Kiwi dispose de plusieurs facteurs favorables permettant à la plante de bien se développer et de donner de beaux kiwis : du soleil, une prise au vent spécifique, des variations de température, un certain type de climat et de sol...



“
DOMAINE DARMANDIEU
Le Domaine Darmandieu, ce sont des visites, guidées ou libres, à l'appréciation de chacun, mais aussi la possibilité de participer aux cueillettes des fruits. Pour les enfants, une aire de jeux a été installée, où j'organise des ateliers gustatifs autour des 5 sens.
”
VIRGINIE PÉDELUCQ



Labels

Seuls les kiwis de la variété Hayward (de couleur verte), peuvent bénéficier de la double labellisation (Label Rouge et IGP). L'ensemble de la filière, du producteur à la station fruitière qui commercialise, s'engage à respecter des critères stricts de suivi de culture et de conditionnement, afin d'assurer une qualité supérieure du fruit et la traçabilité aux consommateurs. Les kiwis de l'Adour sont reconnaissables grâce aux Labels officiels posés sur les fruits, les étiquettes des barquettes, ou les plateaux.
www.kiwiadour.com

Variétés

Il existe différentes variétés de kiwi. Celui à chair jaune est surprenant par son goût car il ressemble à un fruit tropical. Il est également plus doux en bouche. Il y a aussi le Kiwāi, une variété de mini-kiwi à croquer sans l'éplucher ! Il est plus parfumé que le kiwi vert que l'on ne vous présente plus ! Tous ont de multiples vertus et bienfaits pour l'organisme.

Dégustation

Ce petit fruit au goût à la fois sucré et acidulé est frais et vitaminé. Acheté entre novembre et juin, le kiwi se déguste cru la plupart du temps en fin de repas, au petit-déjeuner ou en jus. Mais on peut aussi le déguster en version salée : salade composée, en association avec des poissons ou crustacés.

“
KIWI DÉLICES
La vente de kiwis s'arrêtant au mois d'avril, il n'y a plus de fruits à faire découvrir durant l'été, ce qui rend la promotion compliquée. Nous avons décidé de commercialiser une gamme de produits qui met le kiwi à l'honneur toute l'année : jus, confitures, mais aussi une gamme de cosmétiques à l'huile pure de pépins de kiwis.
”
STÉPHANE MALFATTI



Retrouvez toute l'actualité
de la région dans notre magazine...



...et écoutez
notre podcast



la VALLÉE
du KIWI
Pays d'Orthe et Arrigons



www.tourisme-orthe-arrigans.fr