

## La visite de la ferme

Venez visiter notre ferme, à Irissarry au Pays Basque.

Les visites guidées se déroulent le mercredi et le vendredi, de mi-juillet à mi-septembre. Rendez-vous à 11h à la conserverie d'Ossès.

Vous pouvez également accéder seuls à la visite libre. Sur place, un parcours fléché vous guide et vous renseigne sur la vie de nos canards.

N'hésitez pas à vous déplacer.



# ARNABAR



### ATELIER-BOUTIQUE À OSSÈS

Route de St-Jean-Pied-de-Port  
64780 Ossès

GPS : N.43.2332, W.1.2982  
Tél. 05.59.37.62.93

### BOUTIQUE DE ST-JEAN-DE-LUZ

15, rue Labrouche (A côté des Halles)  
Tél. 05.59.85.98.96

### HALLES DES 5 CANTONS, À ANGLET

3, rue Paul Courbin  
Tél. 05.59.29.48.24

### FERME ARNABAR (visite de l'élevage)

Route de Baigura - 64780 Irissarry  
GPS : N.43.2623, W.1.2521  
Tél. 05.59.37.62.93

● ANGLET

40 mn

● ST-JEAN  
DE-LUZ

● IRISSARRY

● OSSÈS

● ST-JEAN-PIED-DE-PORT

Renseignements et vente en ligne :  
[www.arnabar-foie-gras.com](http://www.arnabar-foie-gras.com)

Bureau 14 - Photos DR



Canards Fermiers  
Foie Gras - Confits - Spécialités  
Produits du terroir basque

VISITE DE LA FERME







## La ferme

Depuis 3 générations, nous exploitons les 20 hectares de «Arnabar», notre ferme familiale, située sur les contreforts du mont Baïgura, à Irissarry, au Pays Basque. C'est ici que nous élevons nos canards. Nous les nourrissons de blé, de maïs, de tournesol et de colza. A partir de l'âge de 3 semaines, ils accèdent librement aux prairies de la ferme et complètent leur alimentation de végétaux ou d'insectes. En veillant à leur offrir, tout au long de leur croissance, de vastes enclos herbeux et ombragés, nous leur assurons l'environnement confortable et paisible nécessaire à leur bon développement. Nos pratiques respectueuses de l'animal et de son environnement permettent à notre élevage d'être labellisé "Label Rouge".



## La conserverie

Nous vous accueillons toute l'année dans la boutique de notre conserverie d'Ossès (à deux pas de notre ferme), aux Halles d'Anglet, dans notre boutique de St-Jean-de-Luz et sur les marchés locaux. Vous pourrez découvrir les foies gras et les confits que nous cuisinons avec les canards de notre ferme. Nous vous présenterons également nos plats cuisinés en conserve, élaborés avec des ingrédients issus de notre vallée. Et si vous n'avez pas l'occasion de venir nous rendre visite, vous pouvez commander sur notre site internet et suivre le calendrier des foires gourmandes, nous serons peut-être bientôt près de chez vous.

