

Euskal Herriko merkatuak Les marchés en Pays Basque

Mercados - markets

Les marchés se tiennent le matin, sauf mention particulière

LUNDI - ASTELEHENA

LUNES - MONDAY

- > **Guéthary** : Fronton, marché nocturne en juillet et août.
- > **Hendaye** : Front de mer, nocturne en juillet et août.
- > **Saint-Jean-Pied-de-Port** : Marché couvert.
- > **Sare** : Fronton, juillet et août, Foire de l'été.
- > **Socoa** : Parking de l'Untxin, en juillet et août.
- > **Tardets** : Place centale, une semaine sur deux hors saison, toutes les semaines l'été et pendant les vacances scolaires.

MARDI - ASTEARTEA

MARTES - TUESDAY

- > **Bidart** : Place Sauveur Atchoarena, de juillet à mi-septembre.
- > **Hendaye** : Rond Point du Palmier, toute la journée en juillet et août.
- > **La Bastide-Clairence** : Place des Arceaux, mi-juin à mi-septembre.
- > **Saint-Jean-de-Luz** : autour des Halles.
- > **Saint-Pée-sur-Nivelle** : Place de La Poste, marché d'artisans créateurs en juillet et août.

MERCREDI - ASTEAZKENA

MIÉRCOLES - WEDNESDAY

- > **Arcangues** : Parking du bourg.
- > **Bayonne** : Places des Gascons.
- > **Biarritz** : Quartier St-Martin.
- > **Espelette** : Place du Marché.
- > **Hendaye** : Place de la République.

JEUDEI - OSTEGUNA

JUEVES - THURSDAY

- > **Anglet** : Esplanade Quintaou.
- > **Ainhoa** : Place du Fronton, en juillet août de 16h30 à 19h.
- > **Biarritz** : Quartier Kléber.
- > **Bidart** : Place Sauveur Atchoarena, marché nocturne juillet et août.
- > **Hendaye** : Place Sokoburu, en juillet et août de 20h à minuit.
- > **Saint-Jean-Pied-de-Port** : marché couvert, mi-juin à mi-septembre.
- > **Sare** : Fronton, de mai à septembre.

VENDEDI - OSTIRALA

VIERNES - FRIDAY

- > **Anglet** : Chambre d'Amour, nocturne en juillet et août.
- > **Bassussarry** : Place du Boug, tous les 1ers vendredis du mois d'avril au 7 octobre, de 17h à 20h.
- > **Bayonne** : Polo Beyris et Place du Marquisat.
- > **Biarritz** : Place Saint-Charles.
- > **Cambo-Les-Bains** : Rue Chiquito.
- > **Saint-Jean-de-Luz** : autour des Halles.
- > **Saint-Palais** : marché couvert.

SAMEDI - LARUNBATA

SÁBADO - SATURDAY

- > **Ascain** : sous la Halle, Place Pierre Loti.
- > **Bayonne** : Quai de la Nive.
- > **Bidart** : Place Sauveur Atchoarena.
- > **Boucau** : Place Gabriel Péry.
- > **Hasparren** : Place Verdun.
- > **Hendaye** : Place Sokoburu.

- > **Mauléon** : Place des Allées.
- > **Saint-Etienne-de-Baïgorry** : Place de la Mairie, 1ers samedis du mois.
- > **Saint-Jean-de-Luz** : autour des Halles, en juillet et août.
- > **Saint-Pée-sur-Nivelle** : Place de l'Église.
- > **Saint-Palais** : Place du Foirail, 1ers samedis du mois, si pluie repli au marché couvert.
- > **Urrugne** : Bourg Place René Soubelet.
- > **Ustaritz** : Fronton Hiribehere.

DIMANCHE - IGANDEA

DOMINGO - SUNDAY

- > **Anglet** : Esplanade Quintaou.
- > **Arbonne** : Place de la Mairie.
- > **Ciboure** : Place Camille Jullian.
- > **Guéthary** : Fronton, de mi-mai à mi-septembre.
- > **Hendaye** : Place de la république, en juillet et août.
- > **Urrugne** : Béhobie, 2ème et 4ème dimanche du mois de juin à octobre (marché aux fleurs).

TOUS LES JOURS - EGUNGUZIZ

TODOS LOS DÍAS - EVERYDAY

- > **Anglet** : Halles, du mardi au dimanche.
- > **Bayonne** : Halles du lundi au dimanche et pêcherie des Allées Marines, tous les matins sauf le dimanche.
- > **Biarritz** : Halles.
- > **Ciboure** : vente directe de poissons sur le port, tous les matins sauf le dimanche.
- > **Saint-Jean-de-Luz** : Halles.

Euskal Herriko Sormarkak De bons produits labellisés

Buenos productos con certificación - Good products labelled

LES 4 AOP* BASQUES REPRÉSENTENT 1300 FERMES
qui proposent des produits de qualité



FROMAGE OSSAU-IRATY

Seule AOP fromagère de la chaîne pyrénéenne, l'Ossau-Iraty est exclusivement fabriqué avec du lait entier provenant de l'une des trois races de brebis locales : la manex tête rousse et tête noire et la basco-béarnaise.

www.ossau-iraty.fr

PORC BASQUE KINTOA ET JAMBON DE KINTOA

Race rustique locale, le porc basque se caractérise par des tâches noires à l'avant et l'arrière du corps. Les porcs sont élevés et engraisés en liberté dans des parcs enherbés et sous-bois pendant plus d'une année.

www.kintoa.fr



VIN D'IROULEGUY

Vignoble de montagne planté en terrasses autour de Saint-Etienne-de-Baïgorry et Saint-Jean-Pied-de-Port. Il se décline sous 3 couleurs : rouge, rosé et blanc.

www.irouleguy.net



PIMENT D'ESPELETTE

Le piment est cultivé sur 10 communes autour d'Espelette. Issus de semences fermières, les piments sont récoltés à la main, triés pour être destinés à la production de corde ou séchés puis passés au four pour être broyés en poudre.

www.pimentdespelette.com



IDOKI

Produits fermiers de qualité du Pays Basque

Regroupant une centaine de fermes, la charte fermière Idoki caractérise une production fermière à taille humaine et en relation directe avec le consommateur. Le producteur ne transforme que la matière première issue de sa ferme, sur la base de pratiques respectueuses de la qualité du produit et de l'environnement.

www.idoki.org

*AOP : Appellation d'Origine Protégée - Jatorri Deitura Gerizatua - Denominación de Origen Protegida - Protected Designation of Origin