

# “ Les marchés en Pays Basque ”

## EUSKAL HERRIKO MERKATUAK

Mercados - Markets

~ Sans mention particulière les marchés se tiennent le matin et toute l'année.

### LUNDI

- **Guéthary** : Fronton, marché nocturne du 17/07 au 21/08.
- **Hendaye** : Front de mer, nocturne en juillet et août.
- **Saint-Jean-Pied-de-Port** : Marché couvert.
- **Sare** : Fronton, du 19/06 au 04/09. Marché artisanal.
- **Socoa** : Parking de l'Untxin, du 15/06 au 1/09.
- **Tardets** : Place centrale, une semaine sur deux hors saison, toutes les semaines l'été et pendant les vacances scolaires.

### MARDI

- **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, début juillet 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

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

### JEUDI

- **Anglet** : Esplanade Quintaou.
- **Ainhoa** : Place du Fronton, du 13/07 au 24/08 de 16h 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, du 04/05 au 28/09. Marché de producteurs. En juillet et août artisans et créateurs en complément.

### VENDREDI

- **Anglet** : Chambre d'Amour, nocturne en juillet et août.
- **Bassussarry** : Place du Bourg, tous les 1<sup>ers</sup> vendredis du mois d'avril au 07/10, 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

- **Ascain** : sous la Halle, Place Pierre Loti.
- **Bayonne** : Quai de la Nive.
- **Bidart** : Place Atchoarena.
- **Boucau** : Plateau sportif, face à la mairie.
- **Hasparren** : Place Verdun.
- **Hendaye** : Place Sokoburu.

- **Mauléon** : Place des Allées.
- **Saint-Etienne-de-Baïgorry** : Place de la Mairie, 1<sup>ers</sup> 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 d'Amikuze, 1<sup>ers</sup> samedis du mois, si pluie repli au marché couvert.
- **Urrugne** : Bourg Place René Soubelet.
- **Ustaritz** : Place du château Lota.

### DIMANCHE

- **Anglet** : Esplanade Quintaou.
- **Arbonne** : Place de la Mairie.
- **Ciboure** : Place Camille Julian.
- **Guéthary** : Fronton, du 14/05 au 24/09.
- **Hendaye** : Place de la République, en juillet et août.
- **Urrugne** : Bébobie Place de Pausu, 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> dimanche du mois, de mars à fin juillet (marchés aux fleurs).

### TOUS LES JOURS

- **Anglet** : Halles, du mardi au dimanche.
- **Bayonne** : Halles du lundi au dimanche et pêcheirie 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.

# DE BONS PRODUITS LABELLISÉS

## EUSKAL HERRIKO SORMARKAK

*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](http://www.ossau-iraty.fr)

#### VIN D'IROULEGUY

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

[www.rouleguy.net](http://www.rouleguy.net)



#### 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](http://www.kintoa.fr)



#### 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](http://www.pimentdespelette.com)



### ~ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

*Le Pays Basque compte 400 fermes engagées dans cette démarche.*

La plupart d'entre elles commercialisent leurs produits sur les marchés et magasins de proximité. Ce mode de production exclut les produits chimiques de synthèse, les technologies transgéniques. Il favorise le bien-être animal et la biodiversité.

[www.civam.org/ble-paysbasque-bio](http://www.civam.org/ble-paysbasque-bio)



### ~ IDOKI : PRODUITS FERMIERES DE QUALITÉ



Regroupant une centaine de fermes, le label fermier 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](http://www.idoki.org)