

# Emilie Pagès

*L'hiver en plaine, l'été en montagne, je fabrique un fromage fermier pur brebis dans la tradition des bergers béarnais.*

*Sur une petite exploitation en fermage, j'éleve mes brebis de race Basco-béarnaise. Soucieuse de leur bien-être et afin de produire un fromage de qualité, qui renferme toutes les richesses du terrain, mes brebis sont nourries à l'herbe, au foin et aux céréales.*

## LA BERGERIE D'ÉMILIE

300 chemin de Carré  
64300 SALLESPISSÉ

43°30'51.1"N 0°42'59.9"W

06 66 66 05 34

emilie.pages64@gmail.com

## Nos produits :

- ✓ **Fromage pur brebis** (toute l'année) et **d'estive** (à partir de novembre).
- ✓ **Greuil** (de décembre à juin).  
En barquette.

## Points de vente :

- ✓ **Sur l'exploitation** : sur commande ou rendez-vous. D'octobre à mi-juin au 06.66.66.05.34 et de mi-juin à septembre au 05.59.67.78.52 ou au 06.60.30.89.79.
- ✓ **Sur les marchés** :
  - Arthez-de-Béarn (samedi matin), page 128.

## Visite de l'exploitation :

- ✓ Sur rendez-vous.

