

LA VALLÉE DU KIWI

TERRITOIRE GOURMAND

Savourez le meilleur de la Vallée du Kiwi



la VALLÉE
du KIWI

Pays d'Orthe et Armagnac



SOMMAIRE

P3

Nos idées de balades

P5

Les traversées gourmandes

P11

Nos balades à pied

P14

Nos balades à vélo

P21

Nos balades à trottinette

P23

Nos idées de recettes

P29

**Annuaire des producteurs
et commerçants**

NOS IDÉES DE BALADES



À pied, en voiture, en vélo et même en trottinette électrique

Baladez-vous au cœur de la vallée, le long des rivières, avec des kiwis à perte de vue. Partez à la rencontre de nos producteurs locaux et commerçants passionnés.

La Vallée du Kiwi se visite de mille et une façons!



Les Traversées
gourmandes pour
acheter vos
produits locaux



Les sentiers de
randonnées passant
à proximité des
vergers



Les circuits d'Izirider
pour découvrir la Vallée
du Kiwi de façon fun



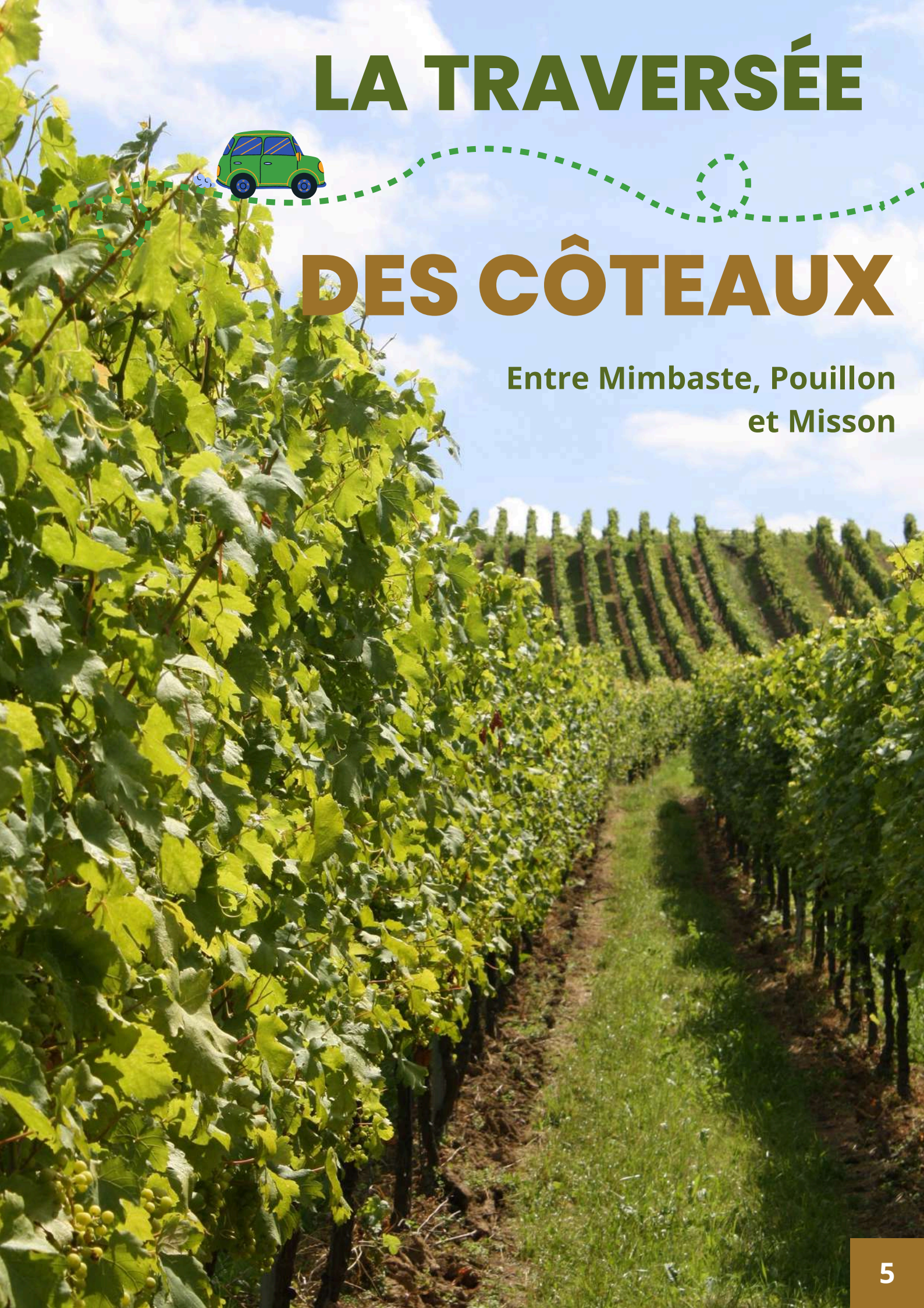
Les circuits à vélo
& boucles cyclo
touristiques

LA TRAVERSÉE



DES CÔTEAUX

Entre Mimbaste, Pouillon
et Misson



1 **FERME BASTEBIEILLE**

Canards gras

Producteur conserveur de canards, élevés en plein air et gavés traditionnellement au maïs grain non OGM. 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 des Bastes 40350 MIMBASTE
+33 5 58 55 30 05 - +33 6 71 43 03 20
fermebastebielle@orange.fr

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

2 **CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN**

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 5 58 98 20 68
caveau-pouillon@tursan.fr

Ouvert du mardi au samedi de
9h à 12h et de 14h30 à 17h30
(18h30 le mardi)

3 **DOMAINE DU TASTET**

Vins

Vigneron indépendant, vinifiant toute sa production sur le domaine. Rouge, rosé, moelleux, etc. IGP Landes et Coteaux de Chalosse. 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.

2350 chemin Aymont 40350 POUILLON
+33 5 58 98 28 27
domainedutastet@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de
8h30 à 12h et de 14h à 18h30

4 **FERME ESCAZAOÛS**

Canards gras

Élevage de canards en plein air sur des parcours herbeux et ombragés. Nous produisons du maïs, tournesol, colza et soja pour les nourrir. Gavage traditionnel au maïs en grains entiers non OGM. Visite de la ferme, vente de conserves ou de produits frais.

2010 chemin Lassègue 40290 MISSON
+33 6 14 91 33 27
contact@ferme-escazaous.com

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

LA TRAVERSÉE



DES COLINES

Entre Saint-Lon-Les Mines, Bélus et Cagnotte



1 **API MELLI**

Produits apicoles

Thierry Francke, apiculteur professionnel, vous accueille pour partager la richesse de son métier et les trésors de sa production : différents miels issus des fleurs de la région, nougat fait avec le miel de la production, pains d'épices maison... Rendez-vous à la boutique, vous y trouverez une exposition permanente sur l'abeille et l'apiculture ainsi qu'un espace de vente de produits apicoles.

270 chemin de Menautat
40300 SAINT-LON-LES-MINES
+33 6 70 06 09 17
domaineapimelli@orange.fr

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

2 **LA TRADITION LANDAISE**

Oies et canards gras

Marie- Pierre vous accueille sur son exploitation agricole et vous fera partager son expérience. Elle vous propose dans sa boutique des conserves d'oies et canard élaborées de façon artisanale à la ferme, des produits d'excellence tant au niveau du foie qu'au niveau des confits.

1250 route du Serry 40300 BÉLUS
+33 5 58 73 64 65 - +33 6 88 18 77 07
la-tradition-landaise@wanadoo.fr

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

3 **FERME DE BELESLOU**

Canards gras et porcs gascons

De l'élevage à l'assiette : Le maïs produit à la ferme sert pour l'alimentation des porcs gascons et canards fermiers afin de vous garantir des viandes de qualité. Les porcs gascons profitent également des forêts de chênes et châtaigniers pendant 2 ans, amenant arômes et saveurs subtiles à nos jambons et salaisons. Transformation en conserves à la ferme.

56 route de Lesablère 40300 CAGNOTTE
+33 5 58 73 18 92 - +33 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.

Le petit +

Situé à quelques mètres de la Ferme de Beleslou, découvrez le Musée du Fruit, lieu consacré aux variétés anciennes de fruitiers et aux nouvelles cultures. Ici tout est cultivé sur des principes inspirés de la permaculture et de l'agroforesterie. Visites à l'aide d'audio-guides. **Vous y rendre** : 157 bis route de Lesablère 40300 CAGNOTTE
Contact et réservation au 06 78 54 02 80

LA TRAVERSÉE

DES GAVES

Entre Peyrehorade et Sorde l'Abbaye



1 **MAISON BARTHOUIL**

Canards, Saumons fumés et produits dérivés

Entreprise familiale depuis 3 générations, la Maison Barthouil valorise son savoir-faire du fumage "à l'ancienne" en suspens au bois d'aune. Saumons sauvages et d'élevage, taramas... 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 5 58 73 00 52
contact@barthouil.fr

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à
18h. Le samedi de 9h à 12h30

Le petit +

venez découvrir l'étonnant parcours du saumon sauvage de l'Adour, son cycle de vie, les traditions locales de pêche, le fumage à l'ancienne de la Maison Barthouil grâce à des visites guidées et commentées de la Maison du Saumon. Du mardi matin au samedi matin à 10h30 et 15h.

2 **CAVE LE VIN AU VERT**

Vins, spiritueux, cafés, thés

La Cave le Vin au Vert propose des vins français et étrangers, divers spiritueux et bières, une épicerie fine, sucrée et salée, des thés, cafés et matés, des accessoires autour du vin et du thé.

47 rue du Château 40300
PEYREHORADE
+33 5 58 73 26 75
cave.conge@hotmail.com

Ouvert du mardi au samedi de
9h30 à 12h30 et de 15h à 19h

Le petit +

La cave organise des ateliers initiation à la dégustation de vins. Le temps d'une soirée, venez développer vos sens olfactif et gustatif dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

3 **KIWIS DÉLICIES**

Kiwis et produits dérivés

Producteur de Kiwis de l'Adour à Sorde l'Abbaye, Kiwis Délices vous propose toute l'année des produits à base de kiwis. des gourmandises à déguster sans modération : jus et confitures de kiwis. Mais également une gamme de produits cosmétiques fabriqués à base de l'huile pure de pépins de kiwis pour le soin du corps et des cheveux.

1000 route de Saint-Cricq 40300 SORDE
L'ABBAYE
+33 6 73 73 22 15 - 33 6 09 76 26 81
contact@kiwis-delices.com

Sur rendez-vous



LES CIRCUITS DE RANDONNÉES ET PROMENADES À PIED



RANDONNÉE DANS LA VALLÉE DU KIWI

Explorez. Respirez. Respectez.



la VALLÉE
du KIWI



LES BONS GESTES DU RANDONNEUR RESPONSABLE :



Restez sur les sentiers balisés - pour préserver la faune et la flore



Ramenez vos déchets - la nature n'est pas une poubelle



Respectez le silence - les animaux vous en remercient



Préparez-vous bien en vérifiant la météo et en portant une tenue adaptée



Pas de cueillette - laissez les fleurs aux abeilles



Pas de feux de camp en dehors des zones autorisées



Garder **votre chien en laisse** pour protéger la faune sauvage



Signaler les problèmes aux autorités locales ou aux gestionnaires des sentiers



Numéros d'urgence :
15 Samu
17 Police Gendarmerie
18 Pompiers
112 Appels d'urgence

Avant de chausser ses chaussures de randonnée, quelques gestes simples peuvent tout changer ! Partir en randonnée, c'est partir à la rencontre de la nature. Pour que cette expérience reste agréable et respectueuse pour tous, adoptons les bons réflexes. Protéger la nature, c'est aussi prendre soin de soi.

Bonne rando !



1 **SORDE L'ABBAYE**

Circuit des falaises et du Gave

Au départ du village de Sorde l'Abbaye, partez à la découverte du patrimoine naturel remarquable dont le Gave, les milieux humides et les vergers de kiwis en empruntant ce circuit de randonnée.

Environ 7 km. Durée : 2h20 à pied. Également accessible aux vélos (40 minutes)
Départ : place de l'église - rue Maubourguet

+ d'infos

Circuit à retrouver dans le rando-guide n°5 du Pays d'Orthe et de Pouillon. Disponible à l'Office de Tourisme. Tarif : 2€. Les parcours de randonnées sont également accessibles aux cyclos. Une attention doit être portée à l'état des parcours pour une pratique optimale de cette activité.

2 **HASTINGUES**

Circuit du patrimoine

Au départ de la bastide d'Hastingues, cheminez jusqu'à l'Abbaye d'Arthous et profitez de beaux panoramas sur la chaîne des Pyrénées et longez les vergers de kiwis.

Environ 8,6km. Durée : 3h à pied. Également accessible aux vélos (35 minutes)
Départ : Place du Général de Monsabert

+ d'infos

Circuit à retrouver dans le rando-guide n°5 du Pays d'Orthe et de Pouillon. Disponible à l'Office de Tourisme. Tarif : 2€. Les parcours de randonnées sont également accessibles aux cyclos. Une attention doit être portée à l'état des parcours pour une pratique optimale de cette activité.

CIRCUITS À VÉLO ET BOUCLES CYCLO TOURISTIQUES



Vous n'avez pas de vélo ? Nous avons la solution !

Louez votre vélo à assistance électrique à l'Office de Tourisme. De 1h à plusieurs jours, les possibilités sont larges et vous laissent la liberté de découvrir la Vallée du Kiwi à votre guise.

Tarifs :

L'heure : 3€ ; la demi-journée : 8€ ; la journée : 15€ ;
la semaine : 100€ ; le mois : 300€.
Équipements en option.

Où ?

à l'Office de Tourisme de la Vallée du
Kiwi
147 allée des évadés 40300
PEYREHORADE



Quand ?

Aux horaires d'ouverture du bureau :

Toute l'année (hors juillet août)
: du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30
Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h.

Nous contacter :

+33 5 58 73 00 52

tourisme@lavalleedukiwi.com

1

BALADE ENTRE LA VALLÉE DU KIWI ET LE PAYS DE BIDACHE

Entre Peyrehorade, Bidache et Hastings - 35KM
Parcours accessible VTC et VTT

Au départ de Peyrehorade, prenez la direction de Oeyregave pour ensuite rejoindre le chemin de halage le long de la Bidouze à partir de Came. Une halte est possible à Bidache pour la visite du château de Gramont. Continuez votre route vers Guiche et Sames. En été, octroyez-vous une pause fraîcheur au bord de leurs lacs. Rejoignez ensuite Hastings. Cette ancienne bastide mérite le détour, n'hésitez pas à y faire une petite halte. Revenez ensuite sur Peyrehorade en longeant les Gaves Réunis .

Découvrir le
parcours



2

BALADE ENTRE LA VALLÉE DU KIWI ET LE BÉARN DES GAVES

Entre Sorde l'Abbaye, Saint-Cricq du Gave et Carresse Cassaber - 26KM - Parcours accessible en VTC et VTT

Au départ de Sorde l'Abbaye, prenez la direction de Saint-Cricq du Gave. Sur le parcours, une halte est possible chez Kiwis Délices, pour acheter vos jus et confitures de kiwis. Vous longerez de nombreux vergers de kiwis. Descendez ensuite en direction de Carresse Cassaber, puis reprenez la route en direction de Sorde l'Abbaye. Profitez-en pour visiter l'Abbaye de Sorde, située au cœur de la bastide. Difficulté variable en fonction de la météo. Section plus technique sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

Découvrir le
parcours



3

BALADE ENTRE LA VALLÉE DU KIWI ET LÉREN

Entre Peyrehorade, Sorde l'Abbaye, Léren et Oeyregave
Parcours accessible uniquement aux VTT

Prenez une demi-journée pour profiter pleinement de cette boucle. Au départ de Peyrehorade, prenez la direction de Sorde l'Abbaye. Une halte est possible au cœur de la bastide pour visiter l'Abbaye de Sorde. Suivez ensuite en partie le chemin de Saint-Jacques de Compostelle puis continuez jusqu'à la commune de Léren. Remontez ensuite en direction de Oeyregave, vous pourrez admirer des vergers de kiwis le long du parcours. Difficulté variable en fonction de la météo.

Découvrir le
parcours



4

BALADE ENTRE PEYREHORADE ET L'ABBAYE D'ARTHOUS

*Entre Peyrehorade et Hastings - 10KM
Parcours accessible en VTC et VTT*

Au départ de Peyrehorade, prenez la direction d'Hastings et suivez les Gaves Réunis jusqu'à la bastide, une halte est possible pour visiter le village. Dirigez-vous ensuite vers l'Abbaye d'Arthous, un des sites incontournables de la Vallée du Kiwi. Reprenez enfin la direction de Peyrehorade. Vous pourrez admirer des vergers de kiwis le long du parcours.

Découvrir le

parcours



5

BALADE SUR LA SCANDIBÉRIQUE

Entre Orist, Saubusse, Port de Lanne, Orthevielle et Peyrehorade - 27KM - Parcours accessible en VTC et VTT

Au départ d'Orist, prenez la direction de la station thermale de Saubusse pour rejoindre la Scandibérique. Descendez l'Adour le long du chemin de halage jusqu'au pont de Port de Lanne. Ensuite, traversez le charmant village d'Orthevielle. Notre parcours se terminera à Peyrehorade, au niveau de la gare ferroviaire.



Découvrir le

parcours

6

CIRCUIT VTT À LA DÉCOUVERTE DES GAVES ET DE L'ADOUR

*Entre Peyrehorade, Orthevielle et Port de Lanne
24KM - Parcours uniquement accessible aux VTT*

Au départ de Peyrehorade, prenez la direction d'Orthevielle et de Port de Lanne. Descendez l'Adour en direction du Bec du Gave. Suivez ensuite les Gaves réunis jusqu'à Peyrehorade. De nombreux vergers de kiwis sont visibles le long du parcours. Difficulté variable en fonction de la météo.

Découvrir

le parcours



7 **BALADE À LA DÉCOUVERTE DES LACS DES GLÉS ET DE LAHONTAN**

Entre Peyrehorade, Lahontan, Labatut, Saint-Cricq, Sorde et Oeyregave - 37KM - Parcours accessible en VTC et VTT

Au départ de Peyrehorade, partez en balade à la découverte des villages de Lahontan, Labatut, Saint-Cricq du Gave, Sorde l'Abbaye et Oeyregave. Les points d'intérêt particuliers: Labatut et le lac de Glés, où vous pourrez vous accorder une pause fraîcheur, Sorde l'Abbaye avec son parcours patrimonial et son abbaye, et aussi les nombreux vergers de kiwis qui longent le parcours.

Découvrir

le parcours



8 **CIRCUIT VTT À LA DÉCOUVERTE DE LA VALLÉE DU KIWI**

Entre Peyrehorade, Bélus et Cauneille - 25KM Parcours uniquement accessible aux VTT

Au départ de Peyrehorade, empruntez le circuit de randonnée de l'Empereur jusqu'au lieu-dit Hilh dou Moulié puis prenez la direction de Bélus. Descendez ensuite sur Cauneille puis Peyrehorade. Difficulté variable en fonction de la météo.

Découvrir

le parcours



9 **BALADE À LA DÉCOUVERTE DE BÉLUS**

Au départ du Camping La Comtesse à Bélus et en direction du village - 8KM - Parcours accessible en VTC et VTT

Au départ du Camping de la Comtesse, partez en balade à la découverte du village de Bélus. Point culminant de la Vallée du Kiwi (127 m d'altitude), il offre de magnifiques panoramas sur la vallée des Gaves, la chaîne Pyrénéenne, les vallonnements de Chalosse ou encore la forêt landaise. Le petit + : On vous propose une halte gourmande chez notre partenaire La Tradition Landaise.

Découvrir

le parcours



10

BALADE À LA DÉCOUVERTE DE BÉLUS ET SAINT-LON-LES-MINES

Au départ du camping La Comtesse à Bélus et direction de Saint-Lon-les-Mines - 12KM - Parcours accessible en VTC et VTT

Au départ du Camping de la Comtesse, partez en balade à la découverte des villages de Bélus et Saint-Lon-Les-Mines. On vous propose deux haltes gourmandes chez nos partenaires La Ferme de Beleslou et La Tradition Landaise. Profitez en également pour découvrir le passé minier de Saint-Lon-Les-Mines et visiter le musée du fruit à Cagnotte

Découvrir
le parcours



Un ennui sur la route ?

Réparer votre vélo dans la Vallée du Kiwi,
c'est possible :

Ateliers réparation vélos avec le **Fait-Tout** à Hastingues les mardis, vendredis et samedis sur inscription. Contact : 07 84 64 68 38

LES BOUCLES CYCLO

TOURISTIQUES

Ces circuits empruntant des petites routes tranquilles vous permettront de découvrir les paysages variés de la Vallée du Kiwi. Ces boucles n'attendent que les fondus de vélo et les amoureux de balades !

1 **BALADE EN PAYS D'ORTHE**

Entre Peyrehorade, Orthevielle, Port-de-Lanne, Orist, Saint-Lon-les-Mines, Cagnotte, Labatut et Sorde l'Abbaye

Au départ de la place du foirail de Peyrehorade, prenez la direction d'Orthevielle puis de Port-de-Lanne. Continuez en alternant des zones agricoles, champs de kiwis et vergers qui occupent les vallées. Traversez Saint-Etienne d'Orthe et Orist pour arriver à Saint-Lon-les-Mines. Replongez dans la vallée de Peyrehorade et son riche patrimoine historique en traversant les communes de Cagnotte et Labatut.

+ d'infos

Circuit principal de 62 km. Circuit découverte de 18,8 km. Balades à retrouver dans le rando-guide À vélo, les Landes boucles cyclo touristiques. Disponible à l'Office de Tourisme. Tarif : 2€.

2 **LA CHALOSSE MÉRIDIONALE**

Entre Pouillon, Gaâs, Mimbaste, Estibeaux et Habas

Au départ du stade municipal de Pouillon, partez en direction de Gaâs puis Heugas. Le circuit continue vers Dax et la vallée de l'Adour, en longeant les barthes, prairies marécageuses ainsi nommées car situées dans le lit majeur de l'Adour et recouvertes par les eaux en cas de crue du fleuve. Continuez ensuite vers Mimbaste, Estibeaux et Habas pour revenir à Pouillon.

+ d'infos

Circuit principal de 58 km. Circuit découverte de 20,2 km. Balades à retrouver dans le rando-guide À vélo, les Landes boucles cyclo touristiques. Disponible à l'Office de Tourisme. Tarif : 2€.



A man wearing a blue polo shirt, grey cargo pants, a green helmet, and glasses is riding an electric scooter on a dirt path. He is leaning forward and has his right leg extended out to the side. In the background, another person wearing a black jacket and a green helmet is also riding an electric scooter. The scene is set in a wooded area with many trees and a clear sky.

LES BALADES EN TROTTEINETTE ÉLECTRIQUE

Izirider vous propose de découvrir la Vallée du Kiwi, son patrimoine bâti et ses producteurs locaux au guidon de ses trottinettes électriques cross. Visites accompagnées et commentées. Sur réservation au 06 18 45 57 40 ou sur www.izirider40.com



1 À LA POURSUITE DU SAUMON DE L'ADOUR

Entre Oeyregave, Hastingués et Peyrehorade

Au départ de Oeyregave, empruntez le chemin du Vieux Moulin et baladez-vous le long des vergers de kiwis. Ensuite prenez la direction de l'Abbaye d'Arthous, joyau architectural de l'art roman de la région. Après avoir rejoint la bastide d'Hastingués, longez les Gaves Réunis en direction de Peyrehorade jusqu'à Oeyregave. En chemin, n'oubliez pas de vous arrêter à la Maison Barthouil, adresse gourmande incontournable de la Vallée du Kiwi.

Les points d'intérêt

Abbaye d'Arthous
- 785 route de l'Abbaye 40300
HASTINGUES

Maison Barthouil
- 378 route d'Hastingués 40300
PEYREHORADE

2 TOUT EST BON DANS LE KIWI

Entre Peyrehorade et Sorde l'Abbaye

Au départ de Peyrehorade, prenez la direction de Sorde l'Abbaye et remontez les Gaves Réunis puis le Gave d'Oloron. On vous propose une première halte chez Kiwis Délices, ambassadeur gourmand producteur de Kiwis de l'Adour. Après quelques kilomètres sur des chemins bucoliques, vous rejoignez le cœur du village de Sorde l'Abbaye où trône l'Abbaye de Sorde, passage obligatoire pour les amoureux de patrimoine. On vous promet tout au long du parcours un véritable moment de détente et de sensations.

Les points d'intérêt

Kiwis Délices -
1000 route de Saint-Cricq 40300
SORDE-L'ABBAYE

Abbaye de Sorde
- 232 place de l'église 40300
SORDE-L'ABBAYE



De nombreux vergers de kiwis jalonnent ses parcours. Quelque soit la saison, nous vous recommandons de ne pas pénétrer dans les vergers sans y être autorisés, ni de cueillir fruits ou fleurs. Le kiwi est un fruit fragile et qui demande une attention particulière. Une cueillette pendant la période de récolte ne garantit pas un fruit à maturation.

NOS IDÉES DE RECETTES



Nos produits phares

Territoire riche et authentique, la Vallée du Kiwi regorge de produits d'exception et de savoir-faire traditionnels à ne surtout pas manquer lors d'un passage dans la région.

Le kiwi



Ce petit fruit vitaminé, incontournable du territoire, se cuisine de mille et une façons dans vos plats sucrés comme salés.

Le canard



Produit phare du Sud-Ouest, le canard se décline sous de nombreuses formes: magret, foie gras ou encore confit... De quoi ravir toutes les papilles !

Le saumon de l'Adour



Pêché à l'embouchure du fleuve dont il porte le nom, le saumon de l'Adour est une spécialité de la Maison Barthouil, où il est délicatement fumé au bois d'aulne.

Idées recettes



*Huître Gilardeau, gaspacho de kiwi de l'Adour, concombre et avocat
Accras au confit de canard
Carpaccio de kiwi de l'Adour au saumon*

Julien Duboué,

Chef et fervent défenseur des produits locaux

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez les chefs landais Jean Coussau à Magescq et Alain Dutournier à Paris.

Après des passages remarquables dans de grandes maisons, il ouvre en 2017 son premier restaurant Afarria dans le 15^{ème} arrondissement de Paris, bistrot dans lequel il propose des produits frais et locaux du Sud-Ouest.

En 2014, il inaugure A Noste, un concept composé de deux restaurants, basé dans le quartier de la Bourse. L'un propose des tapas, l'autre dispose d'une cuisine gastronomique.

En 2018, il ouvre B.O.U.L.O.M, acronyme de Boulangerie Ou L'On Mange. Cet établissement situé dans le 18^e arrondissement de la capitale est un concept composé d'une boulangerie et d'un buffet à volonté.

En véritable ambassadeur de la cuisine du Sud-Ouest, Julien Duboué a eu la gentillesse de nous proposer une recette à base de kiwi, fruit emblématique de la région qui l'a vu grandir.

L'actualité de Julien
Duboué



Recette de Julien
Duboué sur notre
podcast



Notre recette à base de kiwi

Huitre Gilardeau, gaspacho de kiwi de l'Adour, concombre et avocat

Le chef landais, Julien Duboué, originaire de Saint-Lon les Mines vous propose une recette gourmande à base d'huitres et de kiwis !

Ingrédients

- 16 huitres Gilardeau (bien grasses)
- 2 tranches de Jambon de Bayonne
- quelques chips d'ail
- quelques petits croûtons de pain grillé.
- du gros sel

Pour le gaspacho de kiwi de l'Adour :

- 250 g de chair de kiwi de l'Adour
- 50 g de chair d'avocat
- 25 g de concombre
- 3 feuilles vertes de céleri-branche
- 15 g de verts d'oignons nouveaux
- 1 c.à.s de coriandre fraîche ciselée
- 1 c.à.c de gingembre taillé finement
- 1/2 c.à.c de wasabi
- 4 gouttes de Tabasco
- 1 c.à.c d'un mélange de sel et de sucre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 110 g d'eau
- Le jus et les zestes d'un demi citron vert



Pour 4 personnes. Temps de préparation : 35 minutes. Temps de repos : 6 h

La recette :

Le gaspacho de kiwi :

Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients, puis laissez mariner le tout, au réfrigérateur, pendant 6 h. Juste avant de servir, mixez ce gaspacho de kiwi, avant de le filtrer dans une passoire fine.

La poudre de jambon de Bayonne :

Faites sécher les tranches de jambon au four, à 180°, pendant 10 mn, puis mixez-les afin d'obtenir une poudre de jambon.

Le dressage :

Ouvrez les huîtres, puis mettez de côté la chair, tout en jetant l'eau de végétation. Remplissez, à hauteur, une coupelle individuelle remplie de gros sel, puis posez-y une coquille d'huitre. Renouvelez l'opération pour chaque coquille d'huitre. Versez le gaspacho dans chaque coquille, à mi-hauteur, puis déposez la chair de l'huitre par-dessus. Saupoudrez le tout de poudre de Jambon de Bayonne, en terminant avec quelques chips d'ail et des petits croûtons de pain grillé.

Notre recette à base de canard

Accras au confit de canard

Recette de Qualité Landes. Plus de recettes à base de canard sont à retrouver sur www.recetteslandes.com.

Ingrédients

- 500 g de confit de Canard Fermier des Landes IGP Label Rouge
- 400 g de farine
- 350 g d'eau
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 piment antillais
- 2 ou 3 gousses d'ail
- persil plat frais



Pour 4 personnes. Temps de préparation : 20 minutes. Temps de cuisson : 5 minutes

La recette :

Faire dorer les cuisses de canard confit à la poêle ou au four.
Séparez la viande des os et du gras.

Réalisez la pâte en mélangeant au fur et à mesure la farine et l'eau. Pour obtenir une pâte pimentée, écrasez le piment dans un verre d'eau et ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau pimentée à la pâte. Rajoutez ensuite une cuillère à café de bicarbonate de soude.

Hachez le persil et les gousses d'ail.

Émiettez le canard et mélangez-le à la pâte avec le persil et l'ail hachés. Salez et poivrez.

Faire frire les accras dans une huile très chaude (180°) pendant 5 minutes. Pour former les accras, munissez-vous de deux cuillères et formez de petites quenelles ou des boules.

Notre recette à base de saumon

Carpaccio de kiwi de l'Adour au saumon

Recette de Qualité Landes. Plus de recettes sont à retrouver sur www.recetteslandes.com.

Ingrédients

- 1 beau pavé de saumon
- 3 kiwis IGP Label Rouge
- fleur de sel
- poivre du moulin
- huile d'olive
- 1 citron non traité
- quelques feuilles d'aneth



Qualité
LANDES
.com

Pour 2 personnes. Temps de préparation : 15 minutes

La recette :

- Peler et trancher les kiwis en fines lamelles.
- Détailler également le saumon en fines tranches.
- Disposer le kiwi et le saumon harmonieusement dans l'assiette.
- Verser un trait d'huile d'olive. Ajouter de la fleur de sel, du poivre du moulin, de l'aneth ciselé et des zestes de citron.

Le petit + :

Où se fournir en saumon :

Maison Barthouil

378 route d'Hastingues
à PEYREHORADE

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS ET COMMERCÇANTS LOCAUX



Pourquoi consommer local ?



Parce que j'aime mon territoire et que je soutiens ceux qui y travaillent

Pour aller à la rencontre des producteurs locaux

Pour manger des produits frais et de saison

Pour participer au maintien et au renforcement des emplois locaux



VIANDE



POISSONS



MIEL & PRODUITS
DE LA RUCHE



FRUITS
& LÉGUMES



BOISSONS



AUTRES PRODUITS
LOCAUX



KIWIS



VOLAILLES



PRODUITS
LAITIERS



CONSERVES
& CONFITURES



BOULANGERIES
& PÂTISSERIES



PLANTES



PARTENAIRE DE LA
VALLÉE DU KIVI

EN DIRECT À LA FERME



BÉLUS

La tradition Landaise

Conserve de canards et oies

1250 route du Serry, 40300 BELUS

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 64 65 - +33 6 33 18 77 07

la-tradition-landaise@wanadoo.fr

www.latraditionlandaise.fr



Lou Myraicher

Maraîchage bio

Route de Tivoli, 40300 BELUS

[Contacts :](#)

+33 6 22 30 81 74



ESTIBEAUX

Pépinières Scrive

Plants de pépinière

15 chemin de Higas, 40290 ESTIBEAUX

[Contacts :](#)

+33 5 58 98 01 86

pepinierescrive@wanadoo.fr

www.pepinierescrive.com



Ferme la Gelouze

Fruits et légumes de saison

236 impasse du Behus, 40290 ESTIBEAUX

[Contacts :](#)

+33 7 81 50 41 54



CAGNOTTE

Ferme de Beleslou

Canards gras frais et conserves - porcs

56 route de Lesablère, 40300 CAGNOTTE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 18 92

info@ferme-beleslou.com

www.ferme-beleslou.com



GAAS

Ferme Lassalle

Canards gras : frais et conserves

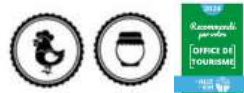
95 chemin de Latappy, 40350 GAAS

[Contacts :](#)

+33 6 48 60 46 60

preuilh.raphael@gmail.com

www.fermelassalle.net



CAUNEILLE

Brasserie Aguiana

Bières artisanales

640 chemin de Larègle, 40300 CAUNEILLE

[Contacts :](#)

+33 6 28 08 72 36

vaalor@neuf.fr



HABAS

Domaine du Lisé

Vins IGP Coteaux de Chalosse

1145 chemin du Lisé, 40290 HABAS

Contacts :

+33 6 72 15 03 43

cathyhillotte@orange.fr



Forestier Quitterie

Veaux et blondes d'Aquitaine

465 route du Barbé, 40290 HABAS

Contact :

+33 6 84 74 87 47

elevagedubarbet@orange.fr



La Ferme du Tilhet

Canards gras : frais et conserves

560 chemin du Lisé, 40290 HABAS

Contacts :

+33 5 58 38 07 84

philippegallur40@gmail.com



HASTINGUES

EARL de Graciendon

Canards gras

300 chemin de Graciendon, 40300 HASTINGUES

Contacts :

+33 5 59 56 03 96

graciendon.cazenave@gmail.com



LABATUT

Ferme Bourlon - GAEC Lesclaouzon

Boeuf et veau

1187 route de Lesclaouzon, 40300 LABATUT

Contacts :

+33 5 58 98 19 54 - +33 6 80 14 74 65

earl.lesclaouzon@wanadoo.fr



Earl Hordiller

Bœuf, veau, oeufs

228 chemin de Labaste, 40300 LABATUT

Contacts :

+33 6 76 30 56 59

lafermehordiller@gmail.com



MIMBASTE

Le panier frais

Légumes de saisons

580 rue du Bergeron, 40350 MIMBASTE

Contacts :

+33 6 72 96 33 87

contact@le-panier-frais.fr

le-panier-frais.com



Ferme Bastebieille

Canards gras : frais et conserve

60 chemin de Bastes, 40350 MIMBASTE

Contacts :

+33 5 58 55 30 33

fermebastebieille@orange.com

www.fermebastebieille.com



MIMBASTE

Ferme Petit Estrade

Canard gras : frais et conserves

209 route de Marte, 40350 MIMBASTE

[Contacts :](#)

+33 6 77 98 11 75

ducassehnf@gmail.com



Les ruchers de Loustaou

Miel et produits dérivés

21 chemin de Loustaou, 40350 MIMBASTASTE

[Contact :](#)

+33 6 88 83 22 87

veronique.didon@orange.fr



Caussat Patrick Apiculteur

Miel et produits dérivés

92 rue de la Plâtrière, 40350 MIMBASTE

[Contacts :](#)

+33 5 58 97 87 17

patrick.caussat@wanadoo.fr

mcaussatpatrick.site-solocal.com



MISSION

Ferme Escazaouïs

Canards gras : frais et conserves - plats cuisinés

2010 chemin Lassegue, 40290 MISSION

[Contacts :](#)

+33 6 14 91 33 27 - +33 6 46 27 51 52

contact@ferme-escazaous.com

www.ferme-escazaous.com



EARL Loumé

Veau de lait race bazadaise

3479 route de Labatut, 40290 MISSION

[Contacts :](#)

+33 6 78 99 47 75

san.lou@hotmail.com



MOUSCARDES

La bergerie des Gerts

Viande agneau et brebis

Route d'Orthez, 40290 MOUSCARDES

[Contact :](#)

+33 6 99 61 10 47



ORIST

Ferme Lestrade

Poulets, lapins et autres volailles

140 chemin de Lestrade, 40300 ORIST

[Contacts :](#)

+33 6 09 20 05 83 - +33 6 13 09 30 35

yvan.laborde@sfr.fr



Vergez et Fils

Fruits, légumes de saison

700 route de Tyrosse, 40300 ORIST

[Contacts :](#)

+33 5 58 57 30 82

ferme.vergez@gmail.com



ORTHEVIELLE

Lait gourmand - GAEC de Sarailot

Lait et produits laitiers

241 route des Lavois, 40300 ORTHEVIELLE

[Contacts :](#)

+33 6 89 02 61 15

www.laitgourmand.fr



EARL Hourton

Fraises et kiwis

58 route de la Sablière, 40300 ORTHEVIELLE

[Contacts :](#)

+33 6 74 47 40 24

virginehourton@orange.fr



OSSAGES

Ferme apicole du Théoulé

Miel et produits dérivés

3294 route de Saint Girons, 40290 OSSAGES

[Contacts :](#)

+33 9 61 20 98 52

a.saude@laposte.net



PEY

La Bohème

Plantes aromatiques et médicinales

41 impasse du Pucet, 40300 PEY

Contact :

+33 6 50 08 63 97

gailleicauber@gmail.com



Ferme de Libat

Légumes, produits laitiers, viande bovine

45 route de Treytin, 40300 PEY

Contacts :

+33 6 30 05 68 57

lafermedelibat@gmail.com

lafermedelibat.wixsite.com/wixsite



EARL Au Jardin des Fraises

Fraises

45 Lieu-dit Pouteou, 40300 PEY

Contacts :

+33 6 80 08 10 81

ange.vergez@gmail.com



Ferme Batis

Conserves de canards gras

670 route de Bel-air, 40300 PEY

Contacts :

+33 5 58 57 70 93

contact@conservesfermebatis.com

www.conservesfermebatis.com



Ferme Pélerin

Canards gras : frais et conserves

268 route du Pélerin, 40300 PEY

Contacts :

+33 6 63 10 17 53

contact@ferme-du-pelerin.com

www.ferme-du-pelerin.com



La Forêt d'Émeraude

Fruits et légumes

350 chemin de Hiton, 40300 PEY

Contacts :

+33 7 69 38 65 92

laforetdemeraude40@gmail.com

www.laforetdemeraude.fr



PEYREHORADE

L'atelier40 Cuarenta

Charcuterie ibérique, volaille, épicerie fine

66 impasse du Bérié, 40300 PEYREHORADE

Contacts :

+33 6 63 10 17 53

tslaneve@gmail.com



POUILLON

Domaine du Tastet

Vins IGP Landes Chalosse

2350 chemin Aymont, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 98 28 27 - +33 6 06 75 11 01

domainedutastet@gmail.com

www.domaine-du-tastet.com



Laplace Christian

Plants de pépinière

13 avenue Pas de Ven, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 98 30 80



Gilquin Jean Claude

Plants de pépinière

163 route de Dax, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 98 31 10

jean-claude.gilquin@orange.fr



Lait deux sources

Lait et produits laitiers

413 impasse de Lacaou, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 6 79 25 77 51

lait2sources@gmail.com



Ferme Lataillade

Canards gras : frais et conserves

153 impasse de Bétaoute, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 6 89 57 11 98

nathalie.saintamon@wanadoo.fr



SAINT-ETIENNE D'ORTHE

Apid'Or

Miel et produits dérivés

665 route de Labaigt, 40300 SAINT-ETIENNE D'ORTHE

Contacts :

+33 5 58 89 16 71

jb.robert@apid-or.fr



SAINT-LON-LES-MINES

Socofruit

Kiwis

555 route de Siest, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contact :

+33 6 84 92 99 34



Akioui

Kiwis

Tastet, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contact :

+33 6 63 94 95 60



Api-Melli

Miel et produits dérivés

270 chemin de Menautat, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contacts :

+33 6 70 06 09 17

domaineapimelli@orange.fr

mielapimelli.com



Ferme de Boy

Farines, biscuits, boulangerie

325 route de Haut Bordes, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contacts :

+33 6 09 07 22 19

earlboy@sfr.fr



Ferme de Lamothe

Volailles et kiwis

940 impasse de Lamothe, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contacts :

+33 5 58 57 64 30

piet.isabelle@gmail.com



SORDE L'ABBAYE

Kiwis délices

Kiwis et produits dérivés

1000 route de Saint-Cricq, 40300 SORDE L'ABBAYE

Contacts :

+33 6 73 73 22 15

contact@kiwis-delices.com

www.kiwis-delices.com



Les Jardins de Caussade

Légumes - Maraîchage

120 chemin de Nier, 40300 SORDE L'ABBAYE

Contacts :

+33 6 62 90 10 07



TILH

Lait sœurs douceurs

Lait, produits laitiers et glaces

Chemin du Pin, 40360 TILH

Contacts :

+33 9 73 61 23 44

laitseursdouceur@gmail.com



Les Fraises Chalossaises

Fraises

2241 route d'Orthez, 40360 TILH

Contacts :

+33 6 08 35 24 37

laure.valmalle@orange.fr



Le champ des bufflonnes

Produits laitiers

780 chemin de Housse, 40360 TILH

Contacts :

+33 6 11 13 07 67

laitseursdouceur@gmail.com



CHEZ NOS COMMERCANTS



CAUNEILLE

Les Chemins du Pain

Boulangerie

50 chemin de la Briqueterie, 40300 CAUNEILLE

[Contacts :](#)

+33 5 58 49 24 16

lescheminsdupain@gmail.com

www.lescheminsdupain.com



ESTIBEAUX

Casier Terres d'ici

Casier libre service

277 route d'Orthez, 40290 ESTIBEAUX



HABAS

Maison Bignalet

Boucherie Charcuterie

192 rue Centrale, 40290 HABAS

[Contacts :](#)

+33 5 58 49 93 09

www.bignalet.com



La Sansglutenerie

Pâtisserie sans gluten

167 rue Centrale, 40290 HABAS

[Contacts :](#)

+33 6 12 27 52 64

sansglutelyne@gmail.com



LABATUT

Boulangerie La Station

Boulangerie Pâtisserie

1047 boulevard de l'océan, 40300 LABATUT

[Contacts :](#)

+33 5 58 35 70 91



Terres d'ici & Ferme Bourlon

Produits du terroir

70 route de Pouillon, 40300 LABATUT

[Contact :](#)

+33 5 58 35 31 08



Boucherie Vach'ment bon

Boucherie Charcuterie

40 route de Habas, 40300 LABATUT

[Contacts :](#)

+33 5 58 70 82 39

boucherie.cayuela@gmail.com



MOUSCARDES

Maison Marcadé

Produits du terroir

711 route des Cinq Jean, 40290 MOUSCARDES

[Contacts :](#)

+33 5 58 98 81 27

bonjour@maisonmarcade.com

www.maisonmarcade.com



ORTHEVIELLE

Boucherie Datchary

Boucherie Charcuterie

50 route de Libarey, 40300 ORTHEVIELLE

[Contact :](#)

+33 5 58 73 03 25

boucheriedatchary@orange.fr



PEY

Le fin couteau

Boucherie Charcuterie ambulante

864 route de la Croix Blanche, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 6 11 49 21 00

fredpey40@yahoo.fr



PEYREHORADE

Maison Tafernaberry

Boulangerie Pâtisserie

1470 route de Bayonne, 40300 PEYREHORADE

[Contact :](#)

+33 5 58 73 03 49



Maison Barthouil

Canards gras en conserves, saumon fumé, produits dérivés

378 route d'Hastingues, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 75 72

contact@barthouil.fr

www.barthouil.fr



Les Gourmandises de Nicolas

Boulangerie Pâtisserie

498 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 79 08

gourmandisesnicolas@gmail.com



Cave Le Vin au Vert

Caviste - Thés & cafés

47 rue du Château, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 26 75

cave.conge@hotmail.com



Boulangerie Clémentine

Boulangerie Pâtisserie

357 avenue du Général de Gaulle, 40300

PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 08 84

boulangerie.clem@hotmail.com



Maison Montauzer

Charcuterie

Place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contact :](#)

+33 5 58 73 29 28

Domaine de Couillohe

Armagnac

61 rue Lembarry, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 5 58 73 01 87

francois.coulinet@wanadoo.fr



Saveurs des saisons

Boutique de produits locaux

92 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contacts :](#)

+33 6 16 25 32 24

saveursdessaisons40@gmail.com



Boulangerie du centre

Boulangerie Pâtisserie

100 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contact :](#)

+33 5 58 41 28 43



POUILLON

Cave des vigneronns de Tursan

Vins et armagnac

367 boulevard des sports, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 98 20 68

caveau-pouillon@tursan.fr

www.tursan.fr



Maison Bignalet

Boucherie Charcuterie

35 rue Gambetta, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 74 24 90

www.bignalet.com



Maison Defesche

Boulangerie Pâtisserie

435 boulevard des sports, 40350 POUILLON

Contacts :

+33 5 58 98 00 10

kikibarucq@yahoo.fr



Au fournil des filles

Boulangerie Pâtisserie

2 rue Gambetta, 40350 POUILLON

Contact :

+33 5 58 42 33 35



SAINT-LON-LES-MINES

Lou Gran Païr

Conserverie artisanale

920 chemin de Jondes, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contacts :

+33 6 28 50 00 97

lougranpair.fr



Le Fournil de Saint-Lon

Boulangerie Pâtisserie

14 route de la Payolle, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

Contact :

+33 5 58 70 31 43



Vous êtes producteur, artisan ou commerçant de produits locaux dans La Vallée du Kiwi et vous n'apparaissez pas sur notre annuaire ou vos informations sont erronées ?

N'hésitez pas à nous envoyer vos informations et coordonnées mises à jours à tourisme@lavalleedukiwi.com

LES MARCHÉS, AMAP & MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS



MARCHÉS

Le marché de Habas

Sur le parvis de l'église. Les dimanches matin, toute l'année.

Chaque dimanche matin, venez profiter du marché de Habas avec des produits alimentaires mais aussi des artisans locaux.

Le marché de Peyrehorade

Le mercredi matin : de la place du Sablot jusqu'à la place Aristide Briand. Toute l'année. Depuis sa création en 1358, le marché de Peyrehorade profite de la situation de carrefour du bourg, et draine la population des alentours. Depuis la place du Sablot, autrefois marché traditionnel aux bestiaux, jusqu'à la Place Aristide Briand, ce sont plus de 100 emplacements occupés par des producteurs locaux (légumes, volailles), des commerçants, des artisans. Ce grand marché hebdomadaire se tient tous les mercredis matins. Un marché plus modeste (uniquement alimentaire) a lieu le samedi matin sur la place Aristide Briand.

AMAP - RUCHE

Les **Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne** visent à favoriser l'agriculture biologique en créant un lien direct entre paysans et consommateurs. Ces derniers s'engagent à acheter la production à un prix équitable en payant en avance.

La **Ruche de Peyrehorade** est une association qui propose la vente en ligne, façon drive, de produits locaux. Les producteurs distribuent ensuite directement les commandes.

AMAP de Misson

Produits BIO : Légumes et asperges, pain et brioches, viandes, œufs, volailles, fromages, miel, kiwis, fraises, pommes, myrtilles.

Distribution le vendredi de 18h30 à 19h30 sous l'appenti de la salle des sports (côté parc Bastère).

Contact :

+33 5 58 98 04 54

La Ruche de Peyrehorade

Légumes de saison, œufs, viandes, pains, produits laitiers, conserves...

Distribution des commandes le mercredi de 18h à 19h au Trinquet Récalde - 36 rue du Trinquet à Peyrehorade.

Contacts :

+33 6 81 53 47 04

laruchedepyrehorade@outlook.fr

laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/7323

MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

On vous donne rendez-vous en juillet et août pour les Marchés des Producteurs de Pays organisés par Bienvenue à la Ferme. Flânez et faites votre marché, dinez sur place ou profitez des animations festives tout en soutenant les producteurs locaux... Cette année, des soirées gourmandes sont organisées dans la Vallée du Kiwi !

Les rendez-vous en 2026 :

- Vendredi 26 juin à Sorde l'Abbaye
- Mercredi 1er juillet à Port-de-Lanne
- Jeudi 9 juillet à Mimbaste
- Jeudi 23 juillet à Orthevielle
- Vendredi 7 août à Saint-Lon-les-Mines

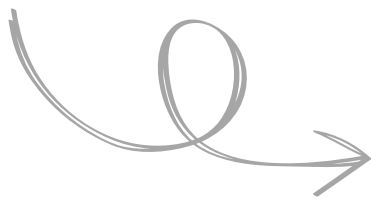


la VALLÉE
du KIWI
Pays d'Orthe et Armagnac



OÙ TROUVER DES KIWIS ?

**Scannez et lisez-moi
en ligne !**





**Retrouvez toutes
les informations
pratiques sur la
carte interactive de
la Vallée du Kiwi**



www.lavalleedukiwi.com

la **VALLÉE**
du **KIWI**
Pays d'Orthe et Arrigans

