



Une année très prometteuse pour la Tomme des Pyrénées IGP

L'Association Les Fromagers Pyrénéens, qui gère l'Indication Géographique Protégée Tomme des Pyrénées, a tenu son assemblée générale vendredi 1er décembre 2023 à Montréjeau. L'occasion pour tous les acteurs de la filière de dresser le bilan d'une année aussi positive que prometteuse.

Pour les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les transformateurs et les affineurs de l'IGP Tomme des Pyrénées, comme pour tous les acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, 2023 ne s'annonçait pas forcément sous les meilleurs auspices. Dans un contexte de très forte inflation, de nombreux ménages sont en effet obligés de réorienter leur budget vers les produits alimentaires les moins chers ou de réduire les volumes achetés.

“En ce qui concerne les fromages, la crainte était que les consommateurs ne délaissent les fromages sous signes de qualité, c'est à dire les IGP ou les AOP, pour se tourner vers des fromages basiques et moins cher”, rappelle Olivier Beaufiles, producteur de lait et président de l'Association Les Fromagers Pyrénéens.

“Alors que beaucoup d'AOP ont subi un coup d'arrêt avec l'inflation en raison de leur valeur faciale plus élevée, notre IGP Tomme des Pyrénées se porte bien. Même si nos prix de vente ont légèrement augmenté en raison de la hausse du coût de l'énergie et des matières premières, nos ventes restent stables en 2023, avec plus de 3500 tonnes commercialisées. Et ces bons résultats s'expliquent par le fait que nous produisons un fromage local et de grande qualité à un prix qui reste encore très accessible pour le consommateur”, se félicite Pierre Bernoux, directeur filières IGP et AOP Chez Sodiaal Fromages et membre du Conseil d'administration de l'Association Les Fromagers Pyrénéens.

Deux fois plus de producteurs fermiers au sein de l'IGP

L'autre preuve de la bonne santé, du dynamisme et de l'attrait de la filière, c'est le doublement du nombre de producteurs fermiers au sein de l'IGP Tomme des Pyrénées, puisqu'ils sont désormais au nombre de 37, contre 20 fin 2022, grâce au travail réalisé par l'AFFAP (Association des fromagers fermiers et artisans des Pyrénées) et l'UPF64 (Union des producteurs fermiers des Pyrénées-Atlantiques). Pour rappel, un producteur fermier est un producteur qui fabrique son fromage directement sur sa ferme, avec le lait produit par les vaches de son exploitation.

L'IGP Tomme des Pyrénées, qui existe depuis 1996 et qui était réservée depuis sa création aux tommes des Pyrénées à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé à la croûte noire ou dorée, a connu une avancée majeure en 2020 puisque les tommes des Pyrénées au lait de vache cru ou thermisé, de chèvre, de mélange (vache/brebis, chèvre/brebis, vache/chèvre), ont intégré le signe de qualité.

“Grâce à l'élargissement du cahier des charges de l'IGP, les producteurs fermiers, dont beaucoup fabriquent des fromages au lait cru ou avec des laits de mélange, ont rejoint le collectif. Ils sont partie prenante de l'histoire et de l'aventure de la Tomme des Pyrénées IGP. Notre filière rassemble tous les acteurs laitiers du massif pyrénéen, qu'ils soient producteurs de lait, producteurs fermiers, transformateurs artisanaux et industriels ou affineurs. Nous sommes tous unis pour continuer à produire sur notre territoire montagneux notre fromage qui existe depuis des siècles”, se réjouit Olivier Beaufiles.

Les valeurs de la filière parlent aux consommateurs

Si la filière IGP Tomme des Pyrénées se porte bien et attire de nouveaux opérateurs, c'est parce qu'elle répond parfaitement aux attentes de consommateurs toujours plus exigeants et regardants en ce qui concerne la qualité des produits, leurs bienfaits pour la santé, les méthodes de production, l'origine géographique ou encore le respect de l'environnement.

“Derrière les 3 lettres de notre acronyme, notre IGP Tomme des Pyrénées incarne en effet de nombreuses valeurs qui font sens à leurs yeux. Car nous garantissons des pratiques d'élevage traditionnelles, avec du plein air et de la pâture, des fourrages majoritairement originaires de notre zone géographique, une méthode de fabrication du fromage qui fait appel à des savoir-faire ancestraux et un produit de qualité élaboré en circuit court et local. Notre filière fait vivre 1500 familles dans le massif pyrénéen. Alors ces valeurs nous voulons les partager avec les consommateurs en continuant à aller à leur rencontre”, conclut Olivier Beaufils.

Après avoir participé en 2023 au Salon international de l'agriculture à Paris, au Pique-Nique des Qualivores au Pont du Gard, aux salons Sud de France multi-enseignes à Narbonne et Sud de France Show RHF à Toulouse, l'IGP Tomme des Pyrénées sera présente au REGAL Sud de France, le salon régional de l'agriculture d'Occitanie, qui se tiendra au Meet de Toulouse du 15 au 17 décembre prochain (Hall 1, stand 221).

Plus d'infos sur: www.tommes-des-pyrenees.fr

Retrouvez-nous également sur [Facebook](#) et [Instagram](#)

Contact presse :

Association Les Fromagers Pyrénéens (AFP)

Sandrine ARENES DABAN – s.arenas@coopoccitanie.fr – 06 31 29 88 46

