



Communiqué de Presse

Décembre 2025



Une année positive pour l'IGP Tomme des Pyrénées

Réunis en assemblée générale lundi 24 novembre 2025 à Montréjeau (Haute-Garonne), les membres de l'Association Les Fromagers Pyrénéens, qui fédère tous les acteurs de l'IGP Tomme des Pyrénées, ont dressé le bilan d'une année 2025 positive, marquée par des indicateurs économiques favorables et des perspectives de développement encourageantes.

La filière de la Tomme des Pyrénées IGP affiche en 2025 une bonne santé économique, confirmant la solidité d'un modèle collectif ancré dans son terroir et résolument tourné vers l'avenir. La production dépasse cette année encore les 3 000 tonnes, illustrant la vitalité du fromage le plus emblématique du massif pyrénéen.

La filière fédère aujourd'hui 210 producteurs de lait, 7 collecteurs, 10 transformateurs et affineurs ainsi que 41 producteurs fermiers, engagés chaque jour dans une démarche de qualité exigeante et répondant à un même cahier des charges.

L'Indication Géographique Protégée garantit aux consommateurs un fromage élaboré dans une aire géographique clairement définie, couvrant les six départements du massif montagneux : Pyrénées-Atlantiques (64), Hautes-Pyrénées (65), Ariège (09), Aude (11), Pyrénées-Orientales (66) et Haute-Garonne (31). Ce périmètre contribue à préserver le lien étroit entre le produit, son environnement et les pratiques des femmes et des hommes qui le fabriquent.



Après plusieurs années marquées par des tensions économiques et sanitaires, la filière démontre sa capacité d'adaptation. L'année 2025 confirme la pertinence des orientations stratégiques engagées : montée en gamme, investissements dans les outils de transformation et valorisation du signe officiel de qualité grâce à des actions de communication ciblées.

● Une montée en gamme

Créée en 1996, l'IGP concernait à l'origine uniquement les tommes à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, à croûte noire ou dorée. Depuis l'élargissement du cahier des charges en 2020, elle a enrichi son offre et propose aujourd'hui cinq catégories distinctes, au lait pasteurisé, thermisé ou cru : vache, chèvre, brebis-vache. *“Avec la Tomme des Pyrénées IGP, il y a un fromage pour chaque envie, chaque moment et chaque budget, analyse Olivier Beaufiglioli, producteur de lait et président de l'Association Les Fromagers Pyrénéens. La tomme à croûte noire, affinée 21 jours, au goût frais et léger, est l'un des fromages sous Signe officiel de qualité et d'origine les moins chers du marché et accessible à tous. La tomme à croûte dorée, affinée au minimum 45 jours, a un goût plus prononcé. Et nos tommes fermières au lait cru, plus typées, offrent une incroyable palette de*

saveurs qui reflètent chacune la diversité de nos vallées pyrénéennes et le savoir-faire particulier de chacun de nos producteurs fermiers.”

● Des investissements dans les outils de transformation

Pour soutenir le développement de la filière, les industriels jouent aussi le jeu. “*Nous avons réalisé de gros investissements dans de nouveaux outils de production dans notre fromagerie de Lons, près de Pau, où est transformée la tomme à croûte noire, explique Pierre Bernoux, directeur filières IGP et AOP chez Sodiaal Fromages et membre du Conseil d’administration de l’Association Les Fromagers Pyrénéens. Nous croyons vraiment au produit et à son potentiel. Augmenter les volumes de production, c’est assurer la pérennité des exploitations de nos producteurs de lait et répondre aux attentes des consommateurs, qui attendent des garanties fortes en matière d’origine et de qualité mais aussi des engagements clairs en faveur des producteurs et des territoires.*”

● Des actions de communication ciblées

Pour promouvoir ses valeurs d’excellence auprès des consommateurs, l’IGP Tomme des Pyrénées a notamment participé en 2025 au Pique-nique des produits d’excellence des Qualivores d’Occitanie ou au concours Saveurs Nouvelle Aquitaine.

En juillet 2025, L’IGP Tomme des Pyrénées est devenue partenaire du Luchon Aneto Trail, l’une des plus prestigieuses épreuves pyrénéennes. Durant 3 jours, elle a fourni 35 tommes de fromage, qui ont alimenté les ravitaillements ainsi que le buffet d’arrivée offerts aux 3600 coureurs. Elle a également tenu un stand sur le village de la course, pour proposer ses produits à la dégustation et à la vente. Baptiste Cazaux, producteur fermier de l’IGP installé dans le Val d’Azun (65), l’un des artisans de ce partenariat, s’est aussi illustré en remportant l’une des épreuves de la course.

“Aller à la rencontre des consommateurs est essentiel, poursuit Olivier Beaufiles. Nous avons à cœur de leur faire découvrir l’excellence de nos fromages mais aussi de leur raconter notre histoire, celle d’éleveurs et de fromagers qui se transmettent leur passion de génération en génération depuis des siècles, en maintenant des pratiques d’élevage traditionnelles et durables, avec du pâturage, des fourrages originaires de notre zone géographique ou encore le maintien d’un savoir-faire laitier et fromager ancestral. En 2026, nous voulons aussi impliquer les consommateurs en proposant à certains d’entre eux de participer à nos commissions de contrôle organoleptiques, pour garantir la qualité de nos produits.”

Pour clôturer en beauté cette année 2025, l’IGP Tomme des Pyrénées a participé à la première édition du Marché Gourmand d’Occitanie, qui s’est tenu au Meett de Toulouse du 12 au 15 décembre.

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

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

Contact presse : Association Les Fromagers Pyrénéens /

Sandrine ARENES DABAN - s.arenas@coopoccitanie.fr

06 31 29 88 46

