

UNE ANNEE CONSOLIDEE POUR L'IGP TOMME DES PYRENEES

L'Association Les Fromagers Pyrénéens, qui gère l'Indication géographique protégée Tomme des Pyrénées, a tenu son assemblée générale le vendredi 6 décembre 2024 à Pau. L'occasion pour les acteurs de la filière de dresser le bilan d'une année qui a confirmé la dynamique du collectif.

Dans un contexte politico-économique plus tendu que jamais, marqué notamment par les manifestations des agriculteurs, l'instabilité gouvernementale et la reprise très timide de la consommation, l'IGP Tomme des Pyrénées a bien résisté avec plus de 3000 tonnes commercialisées en 2024, un chiffre relativement stable par rapport aux dernières années.

Ce bon résultat prouve une nouvelle fois la dynamique de la filière portée par les 205 producteurs de lait, les 9 transformateurs et affineurs et les 41 producteurs fermiers qui sont mobilisés au quotidien pour consolider leur production et asseoir la valeur ajoutée de leurs fromages.

Réservée à l'origine aux tommes des Pyrénées à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé à croûte noire ou dorée, l'IGP, qui existe depuis 1996, se conjugue désormais au pluriel. Elle a élargi son cahier des charges en 2020 et enrichi son offre avec les tommes des Pyrénées au lait de vache cru ou thermisé, de chèvre, de mélange ont intégré le signe de qualité. Le plateau de fromages de l'IGP Tomme des Pyrénées propose aujourd'hui cinq catégories distinctes, au lait pasteurisé, au lait cru ou thermisé : vache, chèvre, brebis-vache, brebis-chèvre- et brebis-chèvre-vache.



Cet élargissement a favorisé l'arrivée de producteurs fermiers au sein de l'IGP. De 20 en 2022, ils sont passés à 41 fin 2024. Pour mémoire, un producteur fermier est un producteur qui fabrique son fromage directement sur sa ferme, avec le lait produit par les bovins, ovins ou caprins de son exploitation.

Des tommes qui portent le message du territoire pyrénéen

« Après 4 ans de relance avec le nouveau cahier des charges, nous devons amplifier notre dynamique. Les signaux sont positifs pour consolider la production et les valeurs. Le doublement du nombre de producteurs fermiers dans l'IGP est un signe d'ouverture fort vers la pluralité des produits. Un de nos atouts est d'avoir une diversité dans la qualité des produits et dans les moments de consommation. Entre la tomme noire, la tomme dorée et les productions fermières, le consommateur peut varier les plaisirs et les budgets », se félicite Olivier Beaufile, producteur de lait et président de l'Association Les Fromagers Pyrénéens.

« La coexistence dans notre IGP de produits transformés et fermiers est une force. Signes de qualité, nos tommes portent fortement le message du territoire pyrénéen », renchérit Pierre Bernoux, directeur filières IGP et AOP chez Sodiaal Fromages et membre du Conseil d'administration de l'Association Les Fromagers Pyrénéens.

« Du Soulor à la Méditerranée, nous portons un vrai enjeu territorial. Et nous répondons à une demande croissante du consommateur pour des produits à l'origine claire », poursuit Olivier Beaufile.

Une filière engagée dans la durabilité

Pour étayer l'enjeu essentiel de la durabilité, l'Association Les Fromagers Pyrénéens avait convié cette année à son assemblée générale l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire d'Occitanie, qui développe une politique régionale de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires en favorisant la mise en œuvre et la promotion des signes officiels de qualité. L'IRQUALIM a proposé des pistes de réflexion autour des trois piliers du développement durable que sont l'économie, le social et l'environnement.

Valorisation du collectif, protection de la marque, travail sur l'attractivité des métiers, transmission des savoir-faire, autonomie ou encore souveraineté alimentaire : autant de sujets qui vont enrichir les actions déjà engagées par l'IGP Tomme des Pyrénées en matière de développement durable.

« En tant que filière de qualité adhérente au CNAOL, le Conseil national des appellations d'origine laitière, nous avons déjà intégré de nombreux critères de durabilité dans notre cahier des charges et nous devons le faire savoir », rappelle Pierre Bernoux.

« Nous devons continuer à nous développer, en incitant de nouveaux opérateurs à rejoindre notre filière. A ce titre, l'adhésion croissante de producteurs fermiers est rassurante. Et nous devons continuer à fidéliser les consommateurs grâce à notre signe de qualité. Au final, nous contribuons au maintien d'une filière lait de qualité dans les Pyrénées et c'est fondamental », conclut Olivier Beaufils.

Pour partager ses valeurs d'excellence avec le plus grand nombre, l'IGP Tomme des Pyrénées a participé en 2024 au Salon International de l'agriculture, au Salon Fromages et Produits laitiers à Paris, à l'Afterwork de la Cité du Vin à Bordeaux, au Pique-nique des produits d'excellence des Qualivores d'Occitanie, au salon agricole Les Pyrénéennes à Saint-Gaudens, au concours Saveurs Nouvelle Aquitaine en Charentes Maritimes ou encore au Dîner des Qualivores au Lycée Hôtelier de Toulouse. Pour clôturer en beauté cette année 2024, **l'IGP Tomme des Pyrénées sera présente au Salon Régional de l'Agriculture d'Occitanie, qui se tiendra au Meet de Toulouse du 13 au 15 décembre prochain (Hall 1, stand 343).**

En savoir plus sur l'IGP Tome des Pyrénées : www.tommes-des-pyrenees.fr

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

Contact presse :

Association Les Fromagers Pyrénéens - ODG de la Tomme des Pyrénées IGP

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

