



Nouveau cahier des charges : la Tomme des Pyrénées IGP se conjugue maintenant au pluriel !

Au lait de vache, de chèvre, de brebis, utilisé cru ou pasteurisé, nature ou en mélanges... toutes les déclinaisons de la Tomme des Pyrénées, fromage à pâte pressée non cuite, bénéficient désormais de la même IGP (Indication Géographique Protégée) Tomme des Pyrénées, à l'exception de celle au lait de brebis qui ne peut être utilisé qu'en mélange.

Ce signe de qualité européen protège l'appellation « Pyrénées » et reconnaît un véritable savoir-faire fromager au Massif pyrénéen.

C'est à la demande de toute la filière, fortement mobilisée, que le cahier des charges de l'IGP Tomme des Pyrénées, a été révisé. Obtenue en 1996, cette IGP était auparavant réservée à la Tomme au lait de vache pasteurisé, à la croûte noire ou dorée.

Aujourd'hui, elle s'ouvre à toute la grande famille des Tommes des Pyrénées, élaborées maintenant sur l'intégralité du massif Pyrénéen et une partie de son piémont. Les modifications demandées du cahier des charges ont été validées par la Commission Européenne (JO du 18 mai 2020). L'aire d'appellation évolue, elle aussi, pour englober l'ensemble du Massif Pyrénéen en s'étendant maintenant à la zone Massif de l'Aude et des Pyrénées orientales.



Actuellement, la production annuelle de Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé, 3 300 tonnes, est assurée par trois entreprises. 400 éleveurs laitiers sont collectés sur la zone IGP. Potentiellement, 350 producteurs fermiers et une dizaine de fromageries pourraient aussi utiliser l'IGP Tomme des Pyrénées.

Tout opérateur étant intéressé par l'obtention du Signe de Qualité IGP Tomme des Pyrénées, peut contacter Claude FLOCH à l'Association des Fromagers Pyrénéens (AFP).

Contact presse :

Association Les Fromagers Pyrénéens (AFP)

Claude FLOCH - c.floch@coopoccitanie.fr – 06 86 11 74 46

www.tommess-des-pyrenees.e-monsite.com