



La Tomme des Pyrénées IGP gagne en visibilité

Le fromage emblématique de la chaîne des Pyrénées gagne en visibilité. L'IGP Tomme des Pyrénées qui a obtenu en 2020 l'élargissement de son cahier des charges pour mieux fédérer l'ensemble de son territoire, se dote aujourd'hui d'un nouveau logo, d'une nouvelle charte graphique et d'un nouveau site internet.

Le nouveau logo donne le ton

En choisissant une typographie massive et impactante, le nouveau logo Tomme des Pyrénées IGP affiche d'entrée de jeu la force de son territoire. Cette typographie principale intègre des attributs graphiques qui mettent en avant le fromage et les montagnes. La portion qui se détache de la tomme amène à la convivialité. Le choix des couleurs fait référence aux deux types de tomme, à croûtes noires ou dorées. Ce nouveau logo s'accompagne d'une nouvelle charte graphique et d'outils de communication (formats kakemono ou flamme) qui mettent aussi en avant **la pluralité de la tomme des Pyrénées. En effet, depuis l'élargissement de son cahier des charges, la Tomme des Pyrénées se conjugue plus que jamais au pluriel. La diversité des pâturages, des producteurs, des savoir-faire et des types de laits utilisés pour la fabrication sont des valeurs associées à l'histoire de la Tomme des Pyrénées, et autant de forces pour fédérer toutes les typologies de consommateurs.**



Un nouveau site internet qui invite aux voyages et aux rencontres

Construit pour être plus convivial et répondre à toutes les questions que se posent les amateurs de Tomme des Pyrénées, notre nouveau site internet (www.tommes-des-pyrenees.fr) donne une place de choix aux visuels qui vous invitent au voyage, aux pictogrammes qui vous guident en toute simplicité, et à l'information qui se veut complète et structurée. En quête de réponses simples, ou envie d'approfondir certains sujets, le site Tomme des Pyrénées vous informe sur l'histoire et l'itinéraire de l'IGP, sur le terroir et les hommes qui l'animent, sur toutes les étapes de fabrication, du pâturage au fromage. Vous y ferez de belles rencontres au travers de témoignages authentiques. Côté pratique, vous y trouverez aussi des recettes et les meilleures adresses pour acheter de la Tomme des Pyrénées.

Depuis 2020 : un signe de qualité étendu

En mai 2020, dix ans après le dépôt du dossier, l'IGP Tomme des Pyrénées obtient l'élargissement de son cahier des charges aux laits pasteurisés de chèvre et mixte, aux laits crus de vache, de chèvre et mixte (Vache/Brebis, Chèvre/Brebis, Vache/Chèvre). Son aire géographique est désormais étendue aux zones de massif de l'Aude et des Pyrénées Orientales. Elle fédère enfin l'ensemble de son territoire : les Pyrénées.

La Région Occitanie soutient le développement de l'IGP Tomme des Pyrénées

La Région Occitanie, très favorable à la valorisation des produits SIQO (signes d'identification de l'origine et de la qualité), soutient le développement de l'IGP Tomme des Pyrénées. Elle engage un programme d'accompagnement sur 3 ans à partir de 2022 pour soutenir le redéploiement de l'IGP qui intègre désormais la filière lait cru. Par ailleurs, elle participe chaque année au programme de promotion dans le cadre du dispositif FEADER.

Tomme des Pyrénées IGP en quelques chiffres IGP

Tommes des Pyrénées au lait pasteurisé :

- 3 500 tonnes / an
- 3 entreprises
- 220 éleveurs laitier

Tommes des Pyrénées au lait cru (potentiel) :

- 500 tonnes / an
- 50 producteurs fermiers
- 10 entreprises artisanales
- 100 éleveurs laitiers

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

Contact presse :

Association Les Fromagers Pyrénéens (AFP)

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

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



Projet cofinancé par le Fonds Européen agricole pour le Développement Rural.
L'Europe investit dans les zones rurales.