



## L'IGP TOMME DES PYRÉNÉES À LA RENCONTRE DES CONSOMMATEURS AU SALON AGRICOLE LES PYRÉNÉENNES

**Les acteurs de la filière IGP Tomme des Pyrénées seront présents lors du salon agricole Les Pyrénéennes, qui a lieu du 19 au 22 septembre prochain à Saint-Gaudens. Objectif : sensibiliser les consommateurs au maintien d'une filière laitière et fromagère de qualité et d'origine dans la région et aux vertus du circuit court.**

C'est tout simplement, après celui de Paris, le plus grand rendez-vous agricole de France avec ses 10 000 m<sup>2</sup> de surface d'exposition et ses 120 000 visiteurs attendus. Pour sa 13<sup>e</sup> édition, le salon Les Pyrénéennes, qui se tient du 19 au 22 septembre prochain au Parc des expositions du Comminges, va une nouvelle fois mettre en valeur les filières agricoles de l'ensemble du massif et favoriser leur rencontre avec le grand public.

L'IGP Tomme des Pyrénées veut profiter de ces 4 jours de fête pour porter haut et fort ses valeurs auprès des visiteurs qu'elle accueillera sur son stand.

*« Avec l'IGP Tomme des Pyrénées et l'Agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge, nous sommes le seul produit sous SIQO (Signe d'identification de la qualité et de l'origine) à porter le nom de notre magnifique massif montagneux », rappelle Olivier Beaufiles, producteur de lait et président de l'Indication géographique protégée Tomme des Pyrénées. C'est une vraie fierté. Car notre nom, c'est notre signature. Nous sommes les garants d'une tradition laitière et fromagère de qualité qui existe depuis des siècles sur notre territoire et que nous voulons perpétuer et développer. »*

### Découverte et sensibilisation

L'objectif, durant les 4 jours du salon, est donc d'échanger au maximum avec les consommateurs régionaux pour leur faire découvrir ou redécouvrir ce fromage aux multiples facettes.

*“La grande force de notre IGP Tomme des Pyrénées, c'est qu'elle propose des fromages pour tous les goûts, tous les instants de vie et tous les budgets », poursuit Olivier Beaufiles. « 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 notre signe de qualité. Nous avons donc au sein de notre IGP des fromages très doux au lait pasteurisé et des fromages au lait cru bien plus affirmés en raison de leur affinage. Et nous sommes la seule IGP fromagère à offrir autant de choix gustatifs. ”*



Les 220 éleveurs laitiers qui fournissent leur lait aux 3 ateliers de transformation et d'affinage et les 37 producteurs fermiers, qui fabriquent leur fromage directement sur leur ferme avec le lait produit par leurs vaches, brebis ou chèvres veulent aussi profiter de ce temps d'échange et de rencontre avec les consommateurs pour engager des discussions de fond.

### « Maintenir de l'activité et de la vie dans nos territoires de montagne »

*“Notre filière IGP Tomme des Pyrénées fait vivre 1500 familles dans le massif pyrénéen et ces 1500 familles contribuent au maintien d'une vie économique, sociale et culturelle sur nos territoires de montagne, se félicite Olivier Beaufile. Consommer de la Tomme des Pyrénées IGP, c'est donc participer à la souveraineté de notre agriculture régionale et plus largement nationale, mais aussi maintenir de l'activité et de la vie dans nos territoires de montagne. Nous voulons aussi rappeler aux consommateurs que le cahier des charges de notre IGP garantit des pratiques d'élevage traditionnelles, avec du pâturage, des fourrages originaires de notre zone géographique ou encore le maintien d'un savoir-faire laitier et fromager ancestral. Il y a un autre sujet très important auquel le grand public est sans doute plus sensibilisé depuis les manifestations des agriculteurs de l'hiver dernier : dans notre filière sous Signe d'identification de la qualité et de l'origine, les éleveurs sont payés au juste prix pour leur lait et peuvent vivre de leur métier. Et je veux croire que les consommateurs que nous rencontrerons durant ce salon agricole des Pyrénéennes, qui sont de plus en plus exigeants quant à la qualité et l'origine des produits, sauront entendre notre message.”*

#### INFOS PRATIQUES

Salon agricole Les Pyrénéennes

Entrée gratuite

Du jeudi 19 au dimanche 22 septembre 2024

Parc des Expositions du Comminges

Route de la croix de, Cassagne, 31800 Villeneuve-de-Rivière

#### Stand Tomme des Pyrénées IGP dans le « village des Pyrénéennes » du salon

En savoir plus : [www.pyreneennes.fr](http://www.pyreneennes.fr)

En savoir plus sur l'IGP Tome des Pyrénées : [www.tommes-des-pyrenees.fr](http://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](mailto:s.arenas@coopoccitanie.fr) – 06 31 29 88 46

