



## IGP Tomme des Pyrénées : Tous unis pour une identité commerciale renforcée

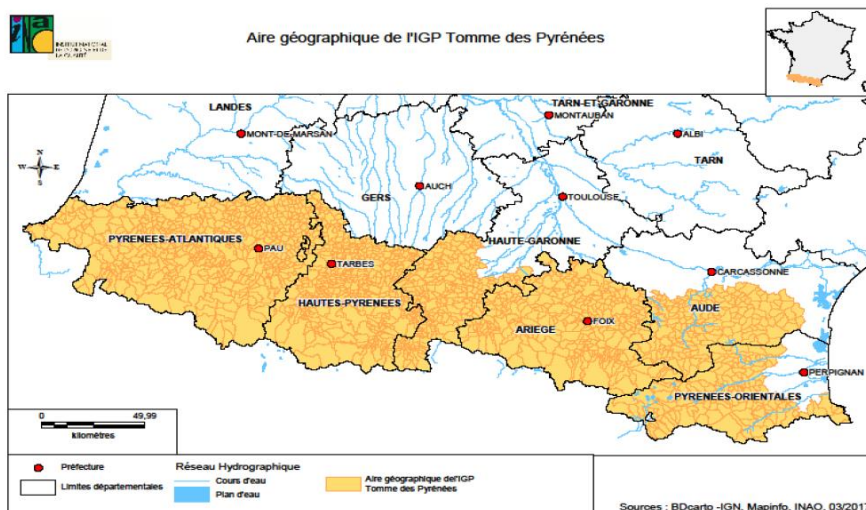
L'IGP Tomme des Pyrénées, jusqu'ici réservée aux fromages à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé (à la croute noire ou dorée), vient de connaître en 2020 une avancée majeure : les tommes des Pyrénées au lait de vache, de chèvre, de mélange (vache/brebis, chèvre/brebis, vache/chèvre), utilisé cru ou thermisé, vont pouvoir rejoindre le signe de qualité.

### Un engagement fort des éleveurs et des collecteurs

Pour rentrer dans la démarche, le producteur doit maintenant signer une demande d'identification et d'engagement (DIE) en vue de son habilitation et s'engage à respecter ce nouveau cahier des charges définissant les conditions de production et plus particulièrement les éléments relatifs au mode d'élevage et à l'alimentation, véritable point de différence par rapport au cahier des charges précédent :

Ainsi, 70% des fourrages doivent être originaires de la zone géographique.

De plus, pour l'alimentation des animaux dont le lait est destiné à la fabrication au lait cru et thermisé, au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle doit être constituée d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, en provenance de l'aire géographique et les animaux doivent pâturer un minimum de 91 jours par an.



### Une nouvelle approche commerciale

Cette nouvelle IGP Tomme des Pyrénées doit permettre de rassembler toutes les diverses mentions pyrénéennes sous une même « bannière », avec une véritable identité Pyrénées, provenance géographique et mode d'alimentation garantie par le cahier des charges.

La démarche commerciale en sera ainsi simplifiée :

- garantie de la qualité et des caractéristiques produits au travers du signe de qualité,
- classification des produits et clarification des gammes auprès des acheteurs,
- meilleure visibilité en rayon par une cartographie régionale.

### Contact presse :

#### Association Les Fromagers Pyrénéens (AFP)

Claude FLOCH - [c.floch@coopoccitanie.fr](mailto:c.floch@coopoccitanie.fr) – 06 86 11 74 46

[www.tommess-des-pyrenees.e-monsite.com](http://www.tommess-des-pyrenees.e-monsite.com)