

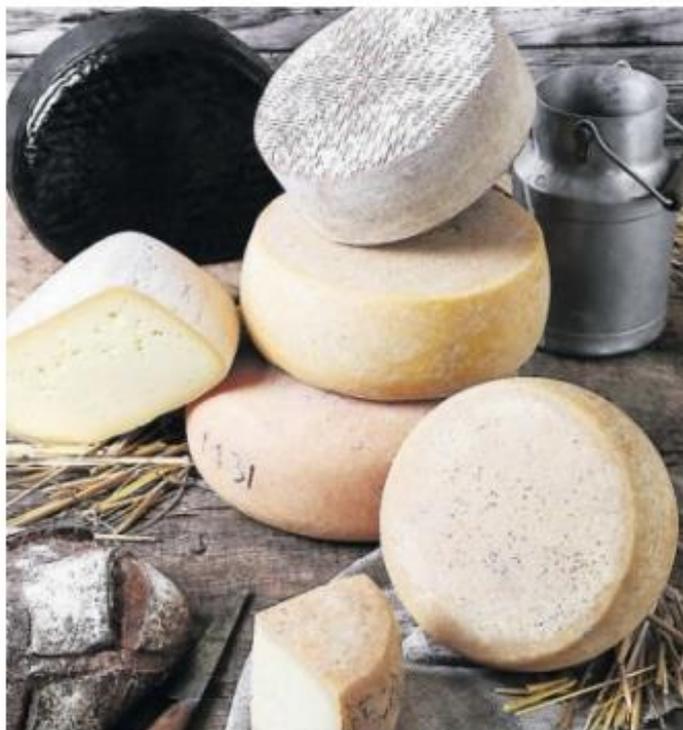
« Bon pour la notoriété » : McDonald's choisit la Tomme des Pyrénées IGP

« Une belle tranche de Tomme des Pyrénées IGP, de bacon fumé au bois de hêtre (porcs élevés en France), d'oignons frits et fondants, de sauce à la Tomme des Pyrénées fondue et de viande charolaise, le tout dans un pain fabriqué à partir de farine de blé label rouge » : c'est la recette du dernier né de la famille « Signature by McDonald's (tm) » que découvrent les clients de la chaîne de restauration rapide, ce mois de décembre, « un burger très généreux », promet la campagne publicitaire lancée le 6 décembre dernier.

« Elle va durer cinq semaines en France et plus que la quantité de fromage écoulé, l'important est l'énorme visibilité que cela va donner à nos produits sous Indication géographique protégée, un signe officiel de qualité », se félicite Sandrine Arenes, de l'Organisme de défense et de gestion « Tomme des Pyrénées ».

De fait, si l'on a pu compter près de 18 millions de téléspectateurs pour France-Angleterre... « Comment rêver meilleur affichage avec un spot de 30 secondes à la mi-temps ? Cette campagne tombe très, très bien pour nous faire gagner en notoriété, à la télé comme sur les réseaux sociaux et bien au-delà du Sud-Ouest », résume-t-elle, sachant aussi que MacDo pèse 2 millions de repas par jour dans ses 1 515 restaurants, sur le plan national.

Côté fast-food ? « L'enseigne renforce ainsi son soutien à la filière



Tomme des Pyrénées, l'IGP qui fédère toute la chaîne. / Photo Association des Fromagers Pyrénéens.

agricole française et à sa transformation vers des modes de productions encore plus respectueux de l'environnement », communique pour sa part la marque dont « plus de 78 % des achats de matières premières agricoles » sont faits en France, rappelle-t-elle.

L'apport du cru et du fermier

Née en 1996, l'IGP Tomme des Pyrénées regroupait jusqu'en 2020 les produits pasteurisés des Fromageries Occitanes (fabriqués et affinés à Lons (64) avant d'être con-

ditionnés à Villefranche-de-Lauragais), mais aussi de Matocq à Asson, en Béarn, et d'Onetik, au Pays basque, soit 3 500 tonnes de fromage par an, grâce au lait de vache de 220 éleveurs.

Mais la spécificité de cette IGP pyrénéenne, donc, est aussi d'accueillir une cinquantaine de producteurs fermiers d'Hendaye à Cerbères, des « P-A » aux « P-0 », désormais, ainsi qu'une dizaine d'entreprises artisanales fournies par une centaine d'éleveurs laitiers. L'aboutissement d'années

d'engagement pour André Bazerque, aujourd'hui retraité agricole dans le Couserans, mais toujours actif avec l'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées (AFFAP).

« Cela a été un long combat jusqu'au 5 mai 2020 pour obtenir la modification de l'IGP, mais elle a permis d'élargir l'appellation géographique en fédérant toute la chaîne des Pyrénées et d'introduire le lait cru et de nouvelles espèces laitières », souligne-t-il. Soit 500 tonnes par an qui bonifient aussi l'image de l'appellation grâce à une offre plus diversifiée.

« Avant la Tomme des Pyrénées, c'était le lait de vache et aujourd'hui, avec l'extension de l'IGP, ce sont également des mixtes vache-brebis, vache-chèvre, chèvre-brebis ou des fromages de chèvres », précise Sandrine Arenes.

En l'occurrence, chez MacDo ? Une « tomme à croûte dorée au lait de vache pasteurisé et affinée durant 45 jours » a été retenue. Au-delà de centaines de milliers de burgers potentiels ? « Cela signifie un effet sur un ou deux ans. Sur la précédente opération, l'Abondance a fait plus 15 ou 20 % m'ont-ils dit », pointe André Bazerque. Tirailé entre ses convictions José Bové, « canal historique » et l'intérêt collectif IGP. Mac Do... « Il faut en prendre le bon côté », conclut-il quand cela aide à faire connaître - aussi - les tommes des Pyrénées artisanales.

P.C.