



De l'Occitanie à la Nouvelle-Aquitaine, la Tomme des Pyrénées IGP veut renforcer son image de fromage emblématique du massif.

L'Assemblée générale de l'Association Les Fromagers Pyrénéens s'est tenue jeudi 16 septembre dans le cadre du Salon de l'Agriculture du Sud-Ouest de la France, *Les Pyrénéennes*, à Saint-Gaudens, en Haute-Garonne. Olivier Beaufiles, éleveur laitier, succède à Thierry Lanuque à la Présidence de l'AFP. Selon lui, la Tomme des Pyrénées IGP doit pouvoir renforcer son image de « *fromage emblématique de la chaîne des Pyrénées, de l'Occitanie à la Nouvelle Aquitaine* ».

C'est en 1996 que la Tomme des Pyrénées a obtenu sa première IGP, Indication Géographique Protégée. Ce signe de qualité européen était alors exclusivement réservé aux fromages à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, à la croûte noire ou dorée, essentiellement produites par trois grandes entreprises. L'année 2020 a marqué un tournant important. L'IGP a été ouverte à des productions fermières et artisanales. Elle compte désormais des tommes fabriquées avec du lait de vache cru mais aussi de chèvre ou de mélange (vache/brebis, chèvre/brebis, vache/chèvre) cru ou thermisé. L'extension de l'IGP permet ainsi d'élargir la palette de goûts sur



l'ensemble du massif pyrénéen, puisque les deux zones de Massif de l'Aude et des Pyrénées Orientales y ont également été ajoutées.

La production annuelle de 3 500 tonnes de Tommes au lait pasteurisé, avec 220 éleveurs laitiers, devrait ainsi augmenter de 450 à 500 tonnes potentielles de Tommes aux laits crus, assurés par 50 producteurs fermiers, une dizaine d'entreprises artisanales ou industrielles, avec une centaine d'éleveurs laitiers supplémentaires.

Renforcer l'image de fromage emblématique des Pyrénées

Pour Olivier BEAUFILS, nouveau Président de l'Association Les Fromagers Pyrénéens, « *L'IGP doit permettre avant tout de créer de la valeur et d'ancrer des pratiques ancestrales sur le territoire. Nous devons répondre aux attentes sociétales des consommateurs qui veulent aujourd'hui donner du sens à leurs achats et consommer plus local* ».

Pour y parvenir, ce producteur de lait de 49 ans, installé à Ponlat-Taillebourg, en Haute-Garonne entend s'inspirer de sa propre expérience professionnelle. « *Comment valoriser le lait de mes vaches ? Je cherche toujours à créer de la valeur par rapport à mon produit, pour construire une exploitation transmissible. De la même façon, il faut inscrire La Tomme des Pyrénées IGP dans le temps* »

Selon lui, les nouvelles conditions du cahier des charges de l'IGP y inciteront. Aujourd'hui, 70 % des fourrages qui nourrissent les animaux doivent être originaires de la zone géographique IGP. Ils devront aussi pâturer un minimum de 91 jours/an. « *Cette autonomie fourragère, le fait de collecter, produire et transformer local, ne peut qu'être bénéfique pour asseoir l'image de la Tomme des Pyrénées en tant que fromage emblématique des Pyrénées* ».

Au sein de l'AFP, l'Organisme de Défense et de Gestion de la Tomme des Pyrénées IGP tous les voyants sont au vert pour consolider les complémentarités, communiquer et expliquer auprès des consommateurs, réfléchir à l'évolution des métiers et des activités sur le territoire.