



Tomme des Pyrénées (IG/50/94)

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

La Tomme des Pyrénées fait partie de la catégorie des fromages à pâte semi-dure. Elle peut être fabriquée avec du lait de vache, de brebis, de chèvre, ou d'un mélange de ces espèces (le lait de brebis étant uniquement utilisé en mélange). □ Le fromage enrobé de noir produit en laiterie est majoritaire, mais la Tomme des Pyrénées artisanale et fermière se développe petit à petit.

ARÔMES ET SAVEURS

La pâte a une couleur claire et homogène et sa texture est fondante, onctueuse, et se raffermi avec l'affinage. □ En terme de goût, la tomme noire concentre le caractère acidulé du petit-lait. La tomme au lait cru présente des arômes plus prononcés sans excès d'amertume, en fonction du lait utilisé et de la durée d'affinage.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production couvre le versant français de la chaîne pyrénéenne. □ C'est un territoire de piémonts, de montagnes et de vallées encaissées. Les fortes pluies en altitude y favorisent la pousse de l'herbe, valorisée depuis des siècles par l'élevage de brebis, de vaches et de chèvres, et un réseau dense de lacs et rivières, qui facilite l'apport en eau des troupeaux lors des transhumances.

UN PRODUIT RECONNU

Cette IGP a été reconnue en 1996. □ Sa réputation est confirmée par les distinctions obtenues dans des concours depuis la fin du XIX^{ème} siècle, notamment le Concours Général Agricole. L'Encyclopédie des Fromages (éditions Gründ, préfacée par Joël Robuchon) a également confirmé la réputation des tommes pyrénéennes à base de différents laits. □ □

Le saviez-vous

Dès l'origine, la Tomme des Pyrénées a été conçue pour être un fromage de garde, fabriqué l'été par les bergers. L'éleveur pouvait ainsi conserver ses fromages en assumant ses tâches agricoles. La forme de la tomme et son croûtage permettaient facilement de l'affiner avant de les commercialiser : une cave, des planches, et une brosse suffisaient.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Départements de l'Ariège, des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Atlantiques et l'arrondissement de Saint-Gaudens dans le département de Haute-Garonne et les cantons d'Axat et de Belcaire dans le département de l'Aude

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Les Fromagers Pyrénéens

Agrobiopole

AUZEVILLE

2 avenue Daniel Brisebois

31322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

BP 82256

N°SIRET : 35084280300032

Contact : Sandrine ARENES

Tél. : 05 61 75 42 82

Mél. : s.arenas@coopocctanie.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture

124 boulevard Tourasse

64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62

Fax : 05 59 30 70 16

Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@quallsud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/tomme-des-pyrenees-16345>

List of links present in page

1. <mailto:s.arenas@coopoccitanie.fr>
2. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>