

Concours National de la Tomme des Pyrénées au lait cru

dimanche 1^{er} août, Saint-Girons

Le dimanche 1^{er} août 2010 se tiendra le concours de fromage de Saint-Girons, devenu « **Concours National de la Tomme des Pyrénées au lait cru** ». Organisé depuis 1998, cet événement réunit producteurs fermiers et artisanaux de toute la chaîne de Pyrénées, autour de fromages à base de lait de vache, de chèvre, de brebis et mixte (vache/brebis).

➤ Toute la journée, sur le marché gourmand d'**Autrefois le Couserans**, rendez-vous sur le « **pôle fromage** », avec dégustations et vente de fromages, démonstrations de transformation au chaudron, présentation de la démarche « Cabrit des Pyrénées »,...

De 14h00 à 16h00, venez **décerner le « prix du public »** aux meilleures Tommes des Pyrénées Ariégeoises !

➤ A 10h30, 14h00 et 15h30, **ateliers de dégustation sensorielle**, organisés à l'hôtel de ville de Saint Girons : découverte de l'économie fromagère, éducation au goût et dégustation de Tommes des Pyrénées, étude des accords vin / fromage, ...

(Nombre de places limité, participation 2€, inscription obligatoire auprès du Syndicat mixte du Parc : 05 61 02 71 69)

➤ A 16h30, **proclamation officielle des résultats**, avec remise des récompenses, dégustations et vente des fromages du concours.

Informations et inscriptions :
Syndicat mixte du Parc naturel régional
des Pyrénées Ariégeoises

Tél. : 05 61 02 71 69
info@parc-pyrenees-ariegeoises.fr
www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr

Rendez vous

avec les producteurs fromagers des Pyrénées Ariégeoises

Visites gourmandes

Dimanche 2 mai 2010

Concours National de la Tomme des Pyrénées

Dimanche 1^{er} août 2010 - Saint Girons



Parc
naturel
régional
Pyrénées
Ariégeoises

Tomme des Pyrénées, visites gourmandes, dimanche 2 mai

Au cœur du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, fermiers ou artisans, les producteurs de Tomme des Pyrénées au lait cru vous ouvrent leurs portes pour des visites gourmandes dans leurs ateliers : découverte de l'économie fromagère, des savoir-faire et dégustations.

3 horaires et de multiples possibilités de circuits, en toute liberté...

... Et 4 lieux de restauration où déguster de la Tomme des Pyrénées au lait cru. N'hésitez pas à vous y arrêter pour apprécier des préparations à base de ce délicieux fromage.

La Tomme des Pyrénées, d'hier à aujourd'hui...

Depuis le XIII^{ème} siècle, de l'Atlantique à la Méditerranée, un fromage caractéristique est fabriqué dans les Pyrénées : la Tomme des Pyrénées au lait cru. Dans les Pyrénées ariégeoises, lieu historique de cette tradition fromagère, les tommes sont essentiellement élaborées à partir de lait de vache.

Aujourd'hui, autour de Saint-Girons, dans le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, une économie fromagère active, porteuse de nombreux emplois, perpétue cette tradition fromagère.

Plus d'une vingtaine de producteurs fermiers, et une dizaine d'artisans transformateurs et/ou affineurs travaillent lait de vache, de brebis ou de chèvre pour la fabrication de Tommes des Pyrénées au lait cru.

Cette production permet de valoriser les immenses ressources fourragères locales, d'entretenir ainsi l'espace et de maintenir l'activité économique et sociale.

Le signe officiel de qualité « IGP Tomme des Pyrénées au lait cru », en cours d'obtention, valorisera bientôt ce savoir-faire.



A 11h, 14h30 ou 16h, laissez vous tenter par les visites d'un producteur fermier ou d'une cave d'affinage :

Inscriptions recommandées auprès du Syndicat mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises ; 05 61 02 71 69, www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr

1 ECOMUSÉE D'ALZEN

Vidallac, 09240 ALZEN
05 61 01 12 49
ecomusee.alzen@wanadoo.fr
www.ecomusee.alzen.free.fr
Lait de vache et de chèvre, exploitation et fromagerie pédagogiques, animations scolaires, grand public et chantier d'insertion

2 GAEC DE MONDELY

Françoise, Eric et Sébastien WYON
Le Pla de la Borde
09240 LA BASTIDE DE SEROU
05 61 64 54 06
Lait de chèvre, 3 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

3 GAEC « FERME DU CARREGAUT »

André et Anne BAZERQUE, Jérôme MORSCHIEDT, Damien SABADIE
Carregaut
09420 CASTELNAU DURBAN
fermeducarregaut@free.fr
05 61 04 95 82
Lait de vache, 9 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

4 FERME DE LA HULOTTE

Edith et Christian GAILLARD
Losque
09420 CASTELNAU DURBAN
05 61 66 58 09
lafermedelahulotte@orange.fr
Lait de chèvre, 3 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

5 FERME DE GUILHEM

Hubert STEINMANN et Muriel VERMEERSCH
09290 CAMARADE
fermeguilhem@wanadoo.fr
05 61 69 79 81
Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

6 FROMAGERIE « LA PASSADO »

Jan Berthus BOOTSMAN et Marie Thérèse STORMS
Morère, 09230 CERIZOLS
Bert-jan.marie@wanadoo.fr
05 61 96 47 13
Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

7 LE MOULIN GOURMAND

Christian GIMBREDE
09800 ENGOMER
moulin.gourmand@wanadoo.fr
05 61 96 83 38
Lait de vache, de chèvre et de brebis, 30 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

8 LA GRANGE DE BAMALOU

Ecomusée du fromage
09800 CASTILLON EN COUSERANS
lagrangedebamalou@groupe3a.fr
05 61 04 45 35
Lait de vache, 400 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANT À LA MANIFESTATION



La « Table Paysanne »
de l'Ecomusée d'Alzen
Vidallac 09240 ALZEN
www.ecomusee.alzen.free.fr
05 61 01 12 49

Café-restaurant culturel
« La Soupe aux Cailloux »
(chambres et services)
Place du Village 09160 BETCHAT
05 61 04 90 62

L'Auberge de La Core
Village
09800 ARRLEN EN BETHMALE
05 61 04 80 53

Bar associatif « Ô Créé Louche »
09800 ENGOMER
www.creelouche.com
05 61 04 89 39

● Fromagers Fermiers

● Entreprises artisanales

**Pour vous rendre sur les fromageries, suivez les panneaux :
« Tommes des Pyrénées, visites gourmandes »
installés depuis les centres-bourgs les plus proches.**