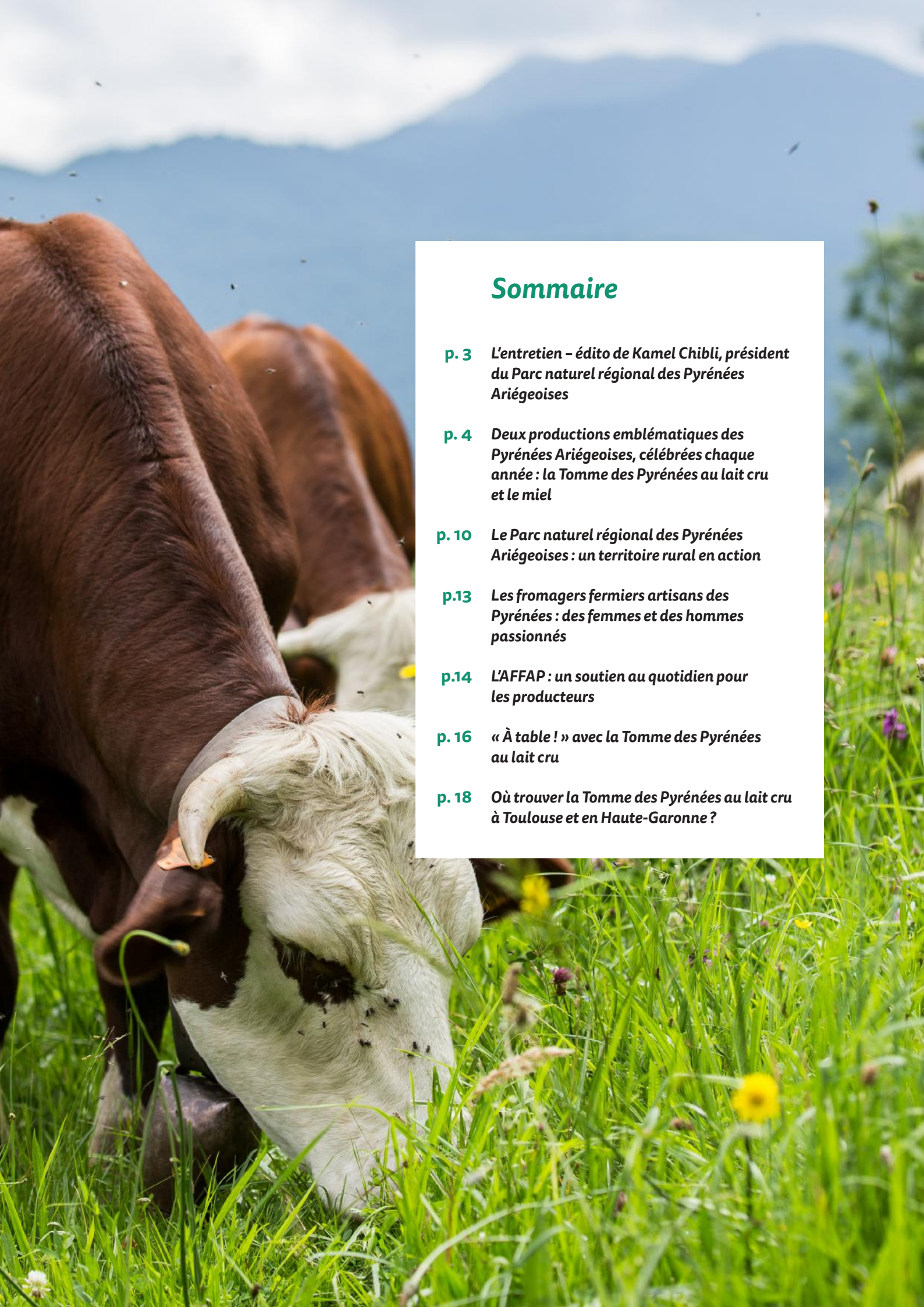
DOSSIER DE PRESSE **2019**

La Tomme des Pyrénées au lait cru

un patrimoine gustatif d'Occitanie



Sommaire

p. 3 *L'entretien – édito de Kamel Chibli, président du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises*

p. 4 *Deux productions emblématiques des Pyrénées Ariégeoises, célébrées chaque année : la Tomme des Pyrénées au lait cru et le miel*

p. 10 *Le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises : un territoire rural en action*

p.13 *Les fromagers fermiers artisans des Pyrénées : des femmes et des hommes passionnés*

p.14 *L'AFFAP : un soutien au quotidien pour les producteurs*

p. 16 *« À table ! » avec la Tomme des Pyrénées au lait cru*

p. 18 *Où trouver la Tomme des Pyrénées au lait cru à Toulouse et en Haute-Garonne ?*

La Tomme des Pyrénées au lait cru

un patrimoine gustatif d'Occitanie

« Un fromage exprime des arômes, parfois avec vigueur ... Un fromage peut-il exprimer des valeurs ? Au Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, nous pensons que oui. Nous pensons que les produits, les services que nous consommons sont porteurs des valeurs de leurs auteurs. Nous pensons que ces valeurs doivent guider nos choix de consommation, comme elles ont guidé les choix de la personne qui les a fait naître. Nous pensons que ces valeurs doivent être tout à la fois globales, universelles mais aussi locales.

C'est aujourd'hui avec la profession agricole et fromagère que le Parc s'engage au service de la filière Tomme des Pyrénées au lait cru. Le concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru, la fête du fromage et du miel à Castillon-en-Couserans, le concours des pratiques agro-écologiques, le développement de la marque Valeurs Parc sur les fromages... autant d'actions qui ancrent les Pyrénées Ariégeoises comme territoire d'excellence environnementale, gustative et humaine pour la production de la tomme.

Je vous invite à partager notre passion. »

Kamel Chibli,
Président du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Deux productions emblématiques des Pyrénées Ariégeoises, célébrées chaque année : la Tomme des Pyrénées au lait cru & le miel

Les chiffres clés du territoire du PNR

2 468 km²
soit 40 % de la superficie du département

138 communes

46 000 habitants
soit 30% de la population ariégeoise

Le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises : un territoire conjuguant protection de l'environnement et politique de développement maitrisé au service de la qualité

Créé en 2009, le Parc naturel régional (PNR) des Pyrénées Ariégeoises se veut un moteur du développement durable du territoire.
Situé à l'ouest du département, le Parc naturel régional est riche d'un patrimoine culturel, naturel et paysager exceptionnel.

Sa montagne, particulièrement préservée, est propice à l'élevage en pâturage naturel et abrite de nombreuses espèces rares.
Ainsi, 85 % du territoire couvert par le Parc figure à l'inventaire des zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique ; seule 1 % de sa superficie est « artificialisée ».

Le Parc est au cœur de multiples activités agricoles, artisanales et industrielles. Certaines, telles que le pastoralisme, en sont emblématiques.
De tout temps, les Pyrénées Ariégeoises ont su élaborer des productions et développer des savoir-faire étroitement liés aux ressources locales : produits issus de l'élevage, des cultures ou de la cueillette, travail du bois, du métal ou de la pierre...

Aujourd'hui, artisans d'art, bergers, apiculteurs, ébénistes, artistes, éleveurs, pâtissiers... des hommes et des femmes passionnés par leur pays font découvrir les fruits de leur travail et les savoir-faire, fermiers ou artisanaux, traditionnels ou innovants, que recèle le territoire. Aux côtés de ces acteurs de terrain fortement engagés, le PNR joue un rôle clé dans cette dynamique de promotion.
Le miel des Pyrénées et la Tomme des Pyrénées au lait cru font partie de ces productions ancestrales dont la qualité et la réputation sont ainsi, à nouveau, mises en avant.

ATELIER·CARTOGRAPHIK

La Tomme des Pyrénées au lait cru

Depuis des siècles, le fromage fait partie de la culture et du patrimoine du massif pyrénéen. Fabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis, il est issu d'une longue tradition des producteurs locaux. Les Pyrénées Ariégeoises, et tout particulièrement la vallée de Castillon-en-Couserans, sont, après les Pyrénées Atlantiques, le plus important bassin de production fromagère sur le massif. Moulis, Bethmale, Couserans, Calabasse, Estive, Rogallais... Autant de têtes d'affiche qui tiennent leur nom des vallées ou des montagnes castillonnaises et dont le grand public ignore qu'il s'agit en réalité d'un seul et même fromage : la Tomme des Pyrénées au lait cru.

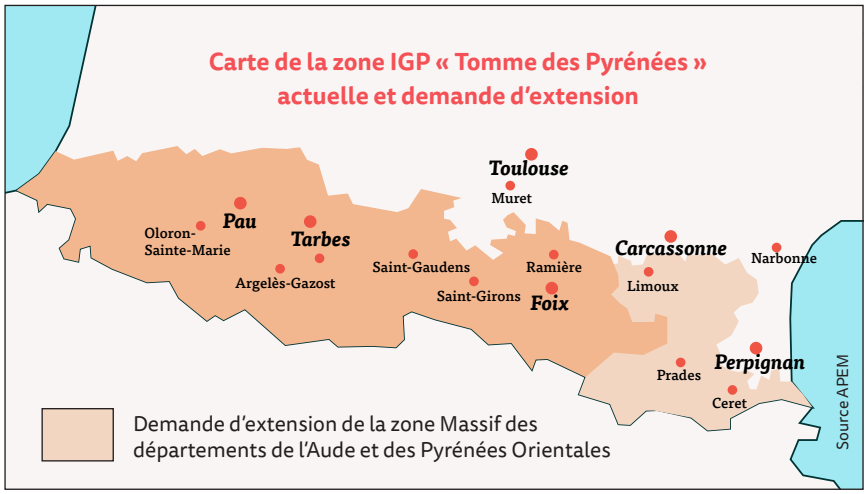
Tomme des Pyrénées au lait cru / Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé

La Tomme des Pyrénées – parfois orthographiée « tome des Pyrénées » - est un fromage à pâte pressée non cuite. Ce fromage, qui se caractérise par sa grande variété, bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP) depuis 1996 pour sa « version » au lait de vache pasteurisé, majoritairement produite par des industriels, et identifiable par sa croûte noire. Une demande d'élargissement de cette IGP est en cours depuis décembre 2009 pour la Tomme des Pyrénées au lait cru, portée par les fromagers fermiers et fabricants artisanaux, qui souhaitent voir reconnaître leur savoir-faire.

L'extension de l'IGP s'articule autour de 6 axes :

1.
L'aire géographique

La Tomme des Pyrénées bénéficiant actuellement de l'IGP est fabriquée avec des laits obligatoirement produits dans une zone délimitée, qui s'étend sur les départements des Pyrénées Atlantiques, des Hautes Pyrénées, de l'Ariège, sur l'arrondissement de St-Gaudens en Haute-Garonne et sur les cantons d'Axat et de Belcaire dans le département de l'Aude. L'extension concernerait la zone des Pyrénées manquantes : les massifs pyrénéens de l'Aude et des Pyrénées Orientales.



2.
L'origine du lait utilisé

Seul le lait de vache est autorisé pour l'instant. L'élargissement de l'IGP rendrait possible l'utilisation de lait de chèvre, mais également de mélanges (on parle alors de lait mixte) : vache/chèvre, vache/brebis et chèvre/brebis.

3.
Le traitement thermique du lait

L'IGP actuelle ne s'applique qu'à des Tommes fabriquées avec du lait pasteurisé (chauffé à 72°C pendant 15 secondes). L'extension demandée permettrait à la Tomme des Pyrénées au lait cru de bénéficier également du sigle.

4.
La croûte

La Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé se distingue à sa croûte couverte d'une pellicule de paraffine noire, qui tranche avec la croûte naturelle dorée de la Tomme des Pyrénées au lait cru.

5.
Les critères de production

Aucun critère de production n'encadre l'IGP actuelle, alors que l'origine de l'alimentation des animaux sera contrôlée dans le cadre de l'extension à la Tomme des Pyrénées au lait cru.

6.
La typologie de producteurs

La production de la Tomme au lait pasteurisé repose quasi exclusivement sur 4 industriels. L'élargissement de l'IGP à la Tomme des Pyrénées au lait cru permettra aux producteurs fermiers de bénéficier à leur tour de ce sigle européen de reconnaissance.

La Tomme des Pyrénées au lait cru

Fabrication

L'élaboration : Après emprésurage, le lait caillé est brassé, découpé et mis en moules. Il est ensuite égoutté pendant 24 heures, puis salé et affiné en cave fraîche et humide.

L'affinage : La durée d'affinage est de 21 jours minimum pour la Tomme à croûte noire et de 45 jours pour la Tomme à croûte dorée (lait de vache pasteurisé). La durée d'affinage est de 60 jours minimum pour les Tommes au lait cru de vache et de chèvre, et de 90 jours minimum pour les Tommes au lait cru de mélange. Les fromages sont laissés au repos, en cave, où ils reçoivent des soins quotidiens dont de nombreux retournements.

Les caractéristiques

La Tomme des Pyrénées, de forme cylindrique à deux faces planes avec des bords arrondis, pèse :

- pour la petite Tomme entre 400 g et 1,5 kg
- pour la Tomme de 1,5 kg à 5,5 kg

Sa pâte est souple et sa texture fondante. Sa couleur variant du blanc au jaune, en passant par l'ivoire, est uniforme.

La palette de goûts

Pâte souple et fondante, onctueuse et homogène. Goût évoluant entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés sans excès d'amertume, en fonction de la durée d'affinage et de la nature du lait mis en œuvre.

Les contrôles

Des contrôles sont réalisés, à tous les stades de la filière, par un organisme certificateur indépendant, QUALISUD, agréé par les pouvoirs publics.

Les chiffres clés

2 500 tonnes
de Tommes
au lait pasteurisé
fabriquées par
- 3 entreprises

avec 500 éleveurs laitiers

(IGP actuelle)

2 500 tonnes
de Tommes
aux laits crus
fabriquées par
- 350 producteurs fermiers
- une dizaine d'entreprises

artisanales ou industrielles avec une centaine d'éleveurs laitiers

(IGP en cours)

Le miel des Pyrénées

L'Occitanie est la troisième région en termes de nombre de ruches, avec près de 10% du cheptel français, derrière Provence-Alpes-Côte d'Azur, et Auvergne Rhône-Alpes.
Le département de l'Ariège compte à lui seul plus de 250 apiculteurs qui veillent sur environ 16 000 ruches.

La fête du fromage et du miel des Pyrénées

S'insérant dans une tradition qui remonte à une vingtaine d'années, depuis sept ans, chaque été, la Tomme des Pyrénées au lait cru et le miel sont mis à l'honneur dans les Pyrénées Ariégeoises.
En août, tous les acteurs, dont le PNR des Pyrénées Ariégeoises, se rassemblent avec une même volonté : celle de valoriser ces produits du terroir, de faire connaître, partager et apprécier les talents des fromagers fermiers et apiculteurs locaux.
Evènement majeur de la gastronomie pyrénéenne et de la convivialité de ce territoire, la Fête du fromage et du miel donne une nouvelle fois rendez-vous aux gourmets à Castillon en Couserans, en plein cœur des Pyrénées Ariégeoises, du 5 au 11 août 2019. Au programme de ce temps de partage : dégustation de ces produits phares des Pyrénées que sont le miel et la Tomme au lait cru, dans toutes leurs variantes, leurs nuances, et elles sont nombreuses. Les découvertes de leurs applications culinaires viendront aussi étonner et régaler les gourmets.
La renommée acquise par la Fête du fromage et du miel des Pyrénées reflète bien la vitalité et la convivialité de ce moment fort d'échanges entre un territoire, sa population et un public venant toujours plus nombreux à sa rencontre.

Le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises : un territoire rural en action

Qu'est-ce qu'un Parc naturel régional ?

Une image de marque

Un Parc naturel régional est un territoire rural habité dont la faune, la flore, les milieux, les paysages, l'architecture, les richesses culturelles, les savoir-faire sont reconnus nationalement pour leurs qualités remarquables.

Ensemble, les élus (communes, Département, Région) créent un Parc naturel régional pour mettre en œuvre des actions visant à préserver ses divers patrimoines ainsi qu'à développer durablement ce territoire.

Un outil au service des collectivités

Une équipe, composée de techniciens spécialistes de différents domaines (naturaliste, urbaniste, paysagiste, agronome, ingénieur forestier...) conseille et aide les communes, les communautés de communes, ainsi que les associations locales qui le souhaitent, à monter leurs projets. Elle recherche des financements pour les concrétiser. Elle propose et met aussi en œuvre des actions à l'échelle d'un site ou de l'ensemble du territoire. En résumé, un Parc, c'est une image de marque pour un territoire et un formidable outil au service des collectivités, des habitants, des entreprises et des associations.

La création d'un Parc repose sur une Charte. C'est une « feuille de route » qui fixe les objectifs et les moyens d'actions du Parc. Prévue pour une durée de douze ans, elle est renouvelable.

Les PNR français concernent aujourd'hui 3 706 communes, 21 régions métropolitaines et 68 départements. Ils couvrent 13% du territoire français. Ils représentent plus de 3 millions d'habitants. Regroupés au sein d'une fédération, ils bénéficient d'une reconnaissance nationale et internationale.

Parc naturel régional Pyrénées Ariégeoises

Le PNR des Pyrénées Ariégeoises : une décennie d'actions en territoire rural

Un territoire rural

Le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises a été créé par décret du Premier Ministre en mai 2009. Il se compose de 138 communes (142 au moment de sa création, mais plusieurs ont fusionné depuis) ayant signé la Charte du Parc, qui en fixe les objectifs et les moyens d'actions.
Le PNR des Pyrénées Ariégeoises, où vivent 46 000 habitants, s'étend sur 250 000 hectares, des vallées montagnardes du Couserans et du Vicdessos au Plantaurel et à l'Arize, jusqu'aux Petites Pyrénées du Volvestre.
Ce territoire de montagnes, bordé au sud par les frontières avec l'Espagne et l'Andorre, et de profondes vallées, est essentiellement rural. Il couvre près de la moitié du département de l'Ariège, mais abrite moins d'un tiers de sa population. La principale agglomération, Saint-Girons, sous-préfecture et « capitale » du Couserans, accueille 6800 habitants.

Une équipe composée d'élus et de techniciens

Le Syndicat mixte est la structure gestionnaire du Parc naturel régional. Il est composé d'élus délégués par les communes du Parc, le Conseil départemental de l'Ariège et le Conseil régional Occitanie. Ce Syndicat mixte est chargé d'animer et de coordonner l'application des orientations de la Charte du Parc. Les décisions se votent en Comité syndical ou en Bureau et sont mises en œuvre par l'équipe technique. Experts et polyvalents, les chargés de mission et l'équipe administrative apportent conseil et soutien techniques aux élus, professionnels et habitants porteurs d'initiatives en rapport avec la Charte du PNR. Les chargés de mission initient, bâtissent, animent et suivent des projets, chacun dans leurs domaines d'action (urbanisme, patrimoines bâtis et naturels, Marque Parc, forêt, bois, tourisme, énergies…). Ils constituent et gèrent des dossiers de financement et communiquent sur les différents projets menés.

Les actions du PNR

Le Parc impulse ou pilote des actions dans des domaines aussi divers que la protection de la faune et de la flore, la restauration du patrimoine bâti, la préservation des paysages, la promotion des économies d'énergie et des énergies renouvelables, le management environnemental, l'éducation au territoire, la valorisation de la forêt et du bois, le tourisme durable, la promotion des savoir-faire et celle des produits locaux ayant obtenu le label « Valeurs Parc ».

La marque « Valeurs Parcs » : un outil de promotion

«Valeurs Parc» est une marque collective, déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle). Décliné sur pratiquement chacun des 53 Parcs naturels régionaux de France, il s'agit d'un outil de développement et de valorisation économique, sociale et environnementale, attribué à des produits et services élaborés dans les PNR. L'obtention de cette marque repose sur plusieurs critères :

- ***Le lien au territoire :*** L'entreprise exerce son activité à l'intérieur du périmètre du Parc, les matières premières utilisées sont locales, le bénéficiaire s'engage à faire découvrir le territoire et son patrimoine à ses clients, il travaille avec les acteurs locaux.
- ***La dimension humaine :*** producteurs et prestataires mettent en œuvre des techniques authentiques, non standardisées, privilégiant les liens humains, les rencontres et les échanges. En contact direct avec les habitants, ces professionnels contribuent à maintenir et renforcer le lien social dans le PNR.
- ***Le respect de l'environnement :*** Producteurs et prestataires veillent au quotidien à une meilleure prise en compte de l'environnement à travers leur activité : gestion de l'espace, intégration paysagère, préservation des milieux naturels, gestion des déchets, diminution de la consommation d'énergie, utilisation de produits biologiques ...

PARC NATUREL RÉGIONAL PYRÉNÉES ARIÉGEOISES

Aujourd'hui, 115 professionnels sont labellisés « Valeurs Parc » dans les Pyrénées Ariégeoises.

Pour en consulter la liste, rendez-vous sur
www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/carte

Les fromagers fermiers artisans des Pyrénées : des femmes & des hommes passionnés

« Nous sommes installés depuis 5 ans dans le Bas-Salat avec un troupeau de brebis laitières dont nous transformons le lait, en agriculture biologique.
Notre troupeau est constitué de 100 brebis de race Manech à tête rousse, originaires du pays basque. Nos animaux, issus d'un environnement géographique assez proche du piémont couserannais, se sont très bien adaptés à leur nouveau lieu de vie et peuvent sortir pour pâturer toute l'année. Nous complétons leur alimentation par du foin provenant de la ferme et, en période de lactation, par des céréales produites localement. Les mises-bas ont lieu en février et nous trayons de mars jusqu'en septembre, les brebis se tarissant alors d'elles-mêmes.
Pendant cette période nous fabriquons des yaourts et de la Tomme des Pyrénées au lait cru, principalement. Comme nous attendons que la tomme ait trois mois d'affinage pour la commercialiser, nous ne la vendons qu'à partir de l'été et jusqu'au printemps suivant si nos stocks le permettent !
Nous vendons l'essentiel de notre production en direct sur le marché de Saint-Girons et livrons des magasins spécialisés de notre secteur, notamment la Biocoop de Saint-Gaudens.
Notre projet agricole est né de l'envie de vivre en Ariège et d'y avoir une activité professionnelle. Nous aimons notre territoire et cela nous paraissait évident d'intégrer le PNR par le biais du label « Valeur Parc ». Vivre dans un environnement préservé tout en ayant une activité économique respectueuse de cet environnement, ça nous parle !
En plus d'être en agriculture biologique, gage de bonnes pratiques agricoles, nous nous efforçons de travailler sur l'impact paysager de notre activité : nous tenons les abords de la bergerie propres et ordonnés, entretenons des haies qui masquent le bâtiment auprès de nos voisins (et qui font également office de coupe-vent, offrent de l'ombrage aux brebis...), limitons l'embroussaillement ; parce que la qualité paysagère, chère au PNR, est également très importante pour nous.
Nous tenons à ce que notre activité ait un sens et puisse se pérenniser, afin d'avoir la vie la plus épanouissante possible dans ces belles Pyrénées Ariégeoises ! »

Marion Roullois et Eric Bidenne
La ferme des Manechs
Le Village -09160 Mauvezin de Prat

Vivre dans un environnement préservé tout en ayant une activité économique respectueuse de cet environnement, ça nous parle!

« Le Moulin Gourmand, c'est une histoire de passation, de famille, de goût. Originaire de Marseille, ma famille est arrivée en Ariège en 1973. En 1978, mon père a loué un local à Engomer, entre Saint-Girons et Castillon-en-Couserans, pour y fabriquer un fromage de Bethmale, baptisé L'Estive. *C'est une vie de labeur : on a tout bâti à la main mais avec plaisir. Sous l'impulsion de mes parents, qui ont développé en parallèle une activité de restauration saisonnière,* la Table du Moulin Gourmand, *le succès a été rapidement au rendez-vous ! J'ai repris l'entreprise en 1988, avec la volonté de rester une structure à taille humaine, c'est une des clés de notre réussite. Le Moulin Gourmand est d'ailleurs le plus petit producteur de Fromage de Bethmale ! Aujourd'hui nous avons six employés et nous produisons 20 tonnes de fromage, toujours « à la main » avec des cuves de 600 litres, qui rendent possible la fabrication à l'ancienne d'une spécialité : la brousse. Le petit lait recueilli après la fabrication du fromage de Bethmale est recuit, comme le faisaient les bergers à la montagne, et ça, les cuves industrielles ne peuvent pas le faire.*

Nous sélectionnons nos matières premières selon l'origine et la qualité. Nous nous approvisionnons exclusivement auprès de producteurs de lait du PNR et nous collectons le lait directement à la ferme : le lait de vache provient d'Engomer, celui de brebis de Prat-Bonrepaux et celui de chèvre du coté de Foix. Grâce à cette démarche, nos fromages bénéficient de la marque Valeurs Parc. Nous fabriquons également le millas, un dessert traditionnel du Sud-Ouest à base de farine de maïs, ne contenant aucun conservateur, ni colorant chimique, ni OGM, et une création gastronomique originale : des ravioles à base de brousse et de magret de canard provenant des Terroirs de Plantaurel.

Depuis cinq ans, nous avons aussi diminué notre vente dans les supermarchés et nous privilégions les marchés et la vente directe. Mes fils, Clément et Vincent, ont redémarré une activité de restauration et sont prêts à prendre la relève. Le Moulin Gourmand a encore de beaux jours devant lui ! »

Christian Gimbrède
Le Moulin Gourmand
Rue du Moulin - 09 800 Engomer

Le petit lait recueilli après la fabrication du fromage de Bethmale est recuit, comme le faisaient les bergers à la montagne, et ça, les cuves industrielles ne peuvent pas le faire.

L'AFFAP : un soutien au quotidien pour les producteurs fromagers fermiers des Pyrénées

Définition officielle d'un « fromage fermier »

« La dénomination « fromage fermier » ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. »
Article 9-1 du Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

Cinq structures d'appui aux producteurs fromagers fermiers sont présentes dans le Massif des Pyrénées :

- l'Association des Fromagers Fermiers et Artisanaux des Pyrénées
- l'Union des producteurs fermiers des Pyrénées-Atlantiques
- l'Association des producteurs fermiers du pays basque
- le Syndicat AOP Ossau Iraty
- l'Association des éleveurs transhumants des trois Vallées béarnaises.

Caractéristiques d'un producteur fromager fermier

selon ces 5 structures d'appui :

- Il fabrique des fromages fermiers exclusivement au lait cru,
- Il défend un savoir-faire, une qualité supérieure et une diversité de goûts,
- Il privilégie les circuits courts pour la commercialisation de ses fromages,
- Il a une mission d'animation de l'économie locale.

Basée à Foix en Ariège, l'Association des Fromagers Fermiers et Artisanaux des Pyrénées (AFFAP) est une association loi 1901 regroupant une centaine de fromagers fermiers de la zone Massif des Pyrénées, couvrant cinq départements : Pyrénées-Orientales, Aude, Ariège, Haute-Garonne et Hautes-Pyrénées. 110 des 140 fromagers fermiers présents sur cette zone sont membres de l'AFFAP. Ils élèvent, principalement à l'herbe pâturée et au foin, des vaches, chèvres et brebis laitières. Entre 75 et 80% du lait produit est transformé en Tomme des Pyrénées au lait cru.

« L'activité est pérenne : nous constatons très peu de fermetures. Les structures se transmettent, il y a un véritable engouement des jeunes générations pour le métier... Et nous sommes ravis de voir des néoruraux nous rejoindre et créer avec succès leur activité ! » explique **André Bazerque,** Président de l'AFFAP.

L'AFFAP assure un soutien technique au quotidien pour ses adhérents. Sa mission s'articule autour de 4 axes :

- Aide à la création et à la mise en route de l'activité pour les nouveaux installés,
- Accompagnement et conseils sur les questions de conformité sanitaire,
- Conception et animation d'un programme de formation spécifique à la fromagerie fermière,
- Promotion de la Tomme des Pyrénées à l'occasion d'évènements, de salons, ...

« À table ! »
avec la Tomme des Pyrénées au lait cru

La Tomme des Pyrénées au lait cru se déguste d'abord comme un fromage. Mais c'est aussi un ingrédient de premier choix pour des compositions culinaires variées, qui vont des soupes, aux gâteaux, en passant par des salades, ou des gratins. Ce fromage s'allie aussi bien avec le potimarron, le poireau, l'ail, le bœuf, la poire, la noix, ...

Plus originale encore est l'union de la Tomme et de l'escargot. C'est ce mariage étonnant, savoureux et délicat que propose *le Restaurant de Galey*, au cœur de la montagne ariégeoise, qui a accepté de livrer sa recette.

Recette de la cassolette d'escargot à la Tomme des Pyrénées au lait cru

Pour 4 personnes :
• 25 cl de crème liquide • 10 g de Tomme des Pyrénées au lait cru (idéalement, de vache) • 48 escargots • sel, poivre

Chauffer dans une casserole le fromage, la crème, saler, poivrer et épaissir selon la consistance désirée. Ajouter les escargots.

Crumble au fromage
20 g de corn flakes nature • 50 g de de Tomme • 50 g de beurre • 50 g de farine
Mixer au robot tous les ingrédients puis étaler sur plaque anti- adhésive, cuire au four à 180° pendant 10-15 minutes.

Pour le dressage : verser les escargots et la sauce dans une cassolette, mettre au four quelques minutes. Au moment de déguster, parsemer le crumble au fromage sur les escargots.

Autres exemples de recettes,
proposées par l'Association des Fromagers Pyrénéens.

Tartare de Saint-Jacques à la Tomme de chèvre des Pyrénées

Pour 4 personnes
16 noix de Saint-Jacques • 150 g de Tomme de chèvre • 4 tomates cerises • ¼ de botte de ciboulette • vinaigre balsamique • Baies roses - Huile de noix - Fleur de sel – Mâche – Sel - Poivre

Couper les noix de Saint-Jacques en petits cubes, assaisonner avec le sel, le poivre et les baies roses. Couper la Tomme en petits dés et mélanger en cubes de Saint-Jacques. Ajouter quels brins de ciboulettes, 3 c à café de vinaigre balsamique et 5 à 6 c à soupe d'huile de noix pour faire une marinade. Réserver au réfrigérateur 1 à 2 h. Laver la mâche, disposer-la sur un plat avec au centre le tartare. Décorer avec les tomates cerise et quelques brins de ciboulette. Parsemer de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Servir bien frais accompagné de pain grillé.

Soufflé à l'ail rose de Lautrec et la Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes
40 g d'ail rose de Lautrec • 200 g de Tomme des Pyrénées • 350 g de pommes de terre • 40 g de beurre • 10 cl de crème • 4 œufs • sel • poivre • noix de muscade.

Peler l'ail rose de Lautrec et le blanchir deux fois (départ eau froide). Au terme de la cuisson des gousses d'ail, les écraser afin d'obtenir une purée. Cuire les pommes de terre (départ eau froide salée). Lorsque les pommes de terre sont cuites, les passer au presse-purée. Mélanger les deux purées et incorporer le beurre coupé en dés, mélanger. Ajouter la crème épaisse ainsi que la Tomme des Pyrénées coupée en dés. Mélanger bien tous les ingrédients. Incorporer les jaunes d'œufs, rectifier l'assaisonnement. Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes et ensuite les incorporer délicatement à l'ensemble de la préparation.
Beurrer les moules à soufflés puis fariner les parois en éliminant l'excédent. Remplir les ramequins au trois quart. Enfourner dans un four chauffé à 200°C (Th 7) pendant 20 à 25 mn environ.

Crème de potimarron aux croûtons Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes
200 g de Tomme des Pyrénées • 1 litre de fond de blanc de volaille • 600 g de potimarron • 300 g de poireau • 150 g d'oignon • 20 cl de crème UHT entière • 100 g de beurre • 150 g de chapelure • 2 œufs • 100 g de farine • sel • poivre gris du moulin

Peler et détailler le potimarron en gros cubes. Tailler finement les oignons ainsi que le poireau et les faire suer au beurre. Ajouter les cubes de potimarron à la préparation, puis le fond blanc froid et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le potimarron s'écrase sous la pression du doigt. Mixer le tout puis verser la crème et assaisonner. Couper la Tomme des Pyrénées en dés de 1 cm sur 1 cm et les laisser durcir quelques instants au congélateur sur du papier siliconé. Paner la Tomme des Pyrénées en procédant de la façon suivante : rouler les cubes de Tomme des Pyrénées dans la farine, puis les tremper dans un mélange d'œufs battus, sel, poivre et huile, enfin les rouler dans la chapelure. Sauter les cubes panés au beurre dans une poêle antiadhésive ou bien les faire frire.

Pommes de terre et tomme comme un aligot

Pour 4 personnes
1 kg de pommes de terre • 300 g de Tommes des Pyrénées • 100 g de beurre • un joli bouquet de persil plat • 4 tranches de jambon de Bayonne • 3 gousses d'ail • 20 cl de crème liquide • piment d'Espelette

Préparation 30 mn • cuisson 30 mn

Eplucher, rincer et tailler les pommes de terre. Une partie en gros morceaux pour la purée et l'autre en rondelles pour faire revenir dans du beurre.
Les mettre en cuisson départ eau froide et gros sel (à partir du point d'ébullition, laisser cuire pendant 20 mn).
Pendant ce temps, faire fondre du beurre dans une poêle et lorsqu'il monte en température cuire les rondelles de pomme de terre sans trop remuer pour qu'elles prennent un peu de coloration.
Faire chauffer 10 mn la crème liquide et les trois gousses d'ail hachées.
Sortir les pommes de terre cuites à l'eau, les passer au moulin, baratter à la spatule avec du beurre frais et la Tomme des Pyrénées coupée en petits cubes, ajouter la crème liquide avec l'ail, le persil plat juste concassé, remuer à la spatule et rectifier l'assaisonnement.
Garnir un plat allant au four en formant de petits tas et parsemer dessus des rondelles de pomme de terre préalablement sautées au beurre, ajouter un peu de tomme râpée.
Gratiner en réchauffant au four environ 10 mn à 150°C jusqu'à obtenir une légère coloration.
Déguster très chaud.

Où trouver la Tomme des Pyrénées au lait cru à Toulouse et en Haute-Garonne ?

À Toulouse

Le Récantou
42, rue des sept Troubadours
31000 Toulouse

Ferme Attitude Saint Georges
23, rue d'Astorg
31000 Toulouse

Ferme Attitude Saint Cyprien
4, rue Villeneuve
31300 Toulouse

Festival Régal
Parc Des Expositions Toulouse
Rond-Point Michel Bénech
31400 Toulouse

Festival Garo'Bio
Allées François Verdier
31000 Toulouse

Fromagerie Betty
21, place Victor Hugo
31000 Toulouse

Biocoop Purpan
301, avenue de Grande Bretagne
31300 Toulouse

Biocoop Grandeur Nature
21, avenue des Écoles Jules Julien
31400 Toulouse

Biocoop Jaurès
32, allée Jean Jaurès
31000 Toulouse

Biocoop Trinité
7 Place de la Trinité
31000 Toulouse

Biocoop Minimes
4 Avenue Frédéric Estèbe
31200 Toulouse

En Haute-Garonne

Marché de Blagnac
Place des marronniers
31700 Blagnac

AuBio Arcadie
223 Route de Grenade
31700 Blagnac

Biocoop Blagnac
2 Rue Henri Matisse
31700 Blagnac

Marché de Castanet-Tolosan
Centre ville
31320 Castanet-Tolosan

Biocoop Le Perget
1 Avenue André-Marie Ampère
ZAC du Perget
31770 Colomiers

Chez Jeannot
13 Allée de Catchere
31770 Colomiers

Cultures Paysannes
9 Place Alfred Sauvy
31270 Cugnaux

Biocoop l'Oustal
81 Route de Paris
31150 Fenouillet

Biocoop Grandeur Nature
16 Place Du Lauragais
31670 Labège

Biocoop Bio Comminges
Zone Commerciale de Landorthe
31800 Landorthe

Biocoop Montredon
2 Rue d'Ariane
31240 L'union

Intermarché Super & Drive
52 Avenue Tolosane
31260 Mane

Biocoop Martres-Tolosane
Zone commerciale de l'Epinette
56b Avenue des Pyrénées
31220 Martres-Tolosane

Biocoop Muret
20 Boulevard de Joffrery
31600 Muret

Biocoop Plaisance
44 Avenue des Pyrénées
31830 Plaisance-du-Touch

Biocoop Portet-sur-Garonne
8 Allée Pablo Picasso
31120 Portet-sur-Garonne

Biocoop La Ramée
110 Avenue du Marquisat
31170 Tournefeuille

Biocoop Quint-Fonsegrives
12 Chemin de Ribaute
31130 Quint-Fonsegrives

Ethique Verte
106 Avenue Tolosane
31520 Ramonville-Saint-Agne

Fromagerie Betty
3 Rue Jean Monnet
31240 Saint-Jean

Et bien sûr, en Ariège !

Points de vente à retrouver sur le site :
www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr

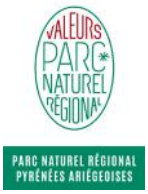
Crédits photos : Atelier Cartographik, Raphaël KANN, Marc MESPLIE, PNR Pyrénées Ariégeoises, Restaurant chez Stéphane et Monique, Marion ROULLOIS, Arnaud SPANI.

GIESBERT & MANDIN
RELATIONS MEDIAS • OPINION • INFLUENCE

CONTACT PRESSE
Mathilde LISE
Agence Giesbert & Mandin
06 26 26 52 68
m.lise@giesbert-mandin.fr

Parc
naturel
régional
Pyrénées
Ariégeoises

affap


VALEURS
PARC
NATUREL
RÉGIONAL
PARC NATUREL RÉGIONAL
PYRÉNÉES ARIÉGEOISES

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Occitanie

Nouvelle-
Aquitaine

Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat

Comú d'Ordino

Nafarroako
Gobernua
Gobierno
de Navarra

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Interreg
POCTEFA

GREEN

Communauté de Communes
COUSERANS
Pyrénées

Ariège
PYRENEES
le Département
09

COUSERANS
PYRÉNÉES
Vivre l'instant !