

FÊTE DU FROMAGE ET DU MIEL

XIV<sup>ÈME</sup> CONCOURS NATIONAL DE LA TOMME  
DES PYRÉNÉES AU LAIT CRU

SAMEDI 13 AOÛT ET DIMANCHE 14 AOÛT 2016

CASTILLON EN COUSERANS

DOSSIER DE PRESSE



# ÉDITO

---

Voilà près de vingt ans que le fromage est mis à l'honneur dans les Pyrénées Ariégeoises. Vingt ans que des acteurs se rassemblent chaque année autour de la volonté de valoriser cette production emblématique, de faire connaître et reconnaître les talents des fromagers fermiers et artisans.

L'initiative en revient à quelques personnalités ambitieuses qui ont su se mobiliser pour créer, en 1998, le premier concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru. Une manifestation d'envergure rassemblant des dizaines de producteurs et artisans fromagers, venus de tout le massif pyrénéen pour se disputer le prix du jury. D'abord exclusivement réservé aux

professionnels, l'événement s'est progressivement étoffé jusqu'à devenir une manifestation grand public, ouverte à tous depuis cinq ans.

C'est ainsi que les nombreux visiteurs de la fête se plaisent chaque année à arpenter les allées



du marché le dimanche et à participer au « Prix du Public ».

Organisé tous les deux ans, le **concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru** sera au programme en cette année 2016 ! Une compétition, pilotée par l'AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées), le PNR des Pyrénées Ariégeoises, où l'ensemble de la chaîne des Pyrénées est mise à l'honneur avec plus de 70 fromages représentés toutes catégories confondues : vache, chèvre, brebis et mixte (vache/brebis).

Aussi l'édition 2016 promet d'être encore gourmande et colorée, avec, en prime cette année, un invité de marque : Le Rocamadour !

*André ROUCH, président du PNR des Pyrénées Ariégeoises*

*André BAZERQUE, président de l'AFFAP*

*Patrick TIMBART, maire de Castillon*

*Claude et Ghyslaine SAURAT Union commerciale et artisanale de Castillon*

## LA CHAÎNE PYRÉNÉENNE, BERCEAU D'UNE PRODUCTION FROMAGÈRE REMARQUABLE...

---

Depuis des siècles, le fromage fait partie de la culture et du patrimoine de l'ensemble du massif pyrénéen. Fabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis, il est issu d'une longue tradition des producteurs pyrénéens. Et chaque région, chaque vallée a sa spécificité. Aussi connaît-on quelques célébrités des montagnes pyrénéennes : Bethmale, Barousse, Ossau-Iraty...

Il n'est pas étonnant non plus de constater que c'est là, en plein cœur du massif pyrénéen, que prend place une multitude de fêtes et foires renommées : Foire au fromage de Laruns, Fête du fromage de la vallée d'Aspe, Foire au fromage des Pyrénées de Sant Ermengol à Seu

d'Urgell, Foire aux côtelettes d'Arens, Foire du 1<sup>er</sup> mai d'Oloron Sainte-Marie...

Les Pyrénées Ariégeoises, et tout particulièrement le Couserans, sont, après les Pyrénées Atlantiques, le plus important bassin de production fromagère sur le massif pyrénéen.

Pour cette nouvelle édition, l'éminente fête du fromage et du miel revient logiquement en plein cœur de la vallée fromagère de Castillon-en-Couserans...

Un territoire empreint d'une forte identité, et particulièrement représentatif de la tradition fromagère des Pyrénées Ariégeoises. Moulis, Bethmale, Calabasse, Estive, Rogallais... autant

de têtes d'affiche qui tiennent leurs noms des vallées ou des montagnes castillonnaises.

Des productions artisanales qui, croisées aux vedettes fermières, telles que la fameuse Tomme des Pyrénées au lait cru, se bousculeront sur le podium de la fête du fromage le week-end des 13 et 14 août 2016 !





Carte du massif des Pyrénées – source : SIG Pyrénées

# LA FILIÈRE FROMAGÈRE PYRÉNÉENNE D'HIER à DEMAIN: UN PATRIMOINE VIVANT à PRÉSERVER

## AUX ORIGINES DE LA TRADITION... LE MOYEN-ÂGE

L'activité fromagère dans les Pyrénées est issue d'une longue tradition pastorale. Elle tient sa spécificité de la présence des trois espèces sur un même territoire : vache, chèvre et brebis. Déjà à l'époque médiévale, la fabrication de fromage se faisait dans les cabanes pastorales l'été en montagne pour être ensuite vendu sur les foires à l'automne. Des écrits datant du XIII<sup>ème</sup> siècle relatent cette production pastorale de fromage dans les Pyrénées. Les troupeaux étant mixtes, les fromages étaient élaborés soit avec du lait d'une seule espèce, soit avec du lait de mélange.

## LE XIX<sup>ème</sup> OU LE TEMPS DES FRUITIÈRES

Le véritable essor de la production fromagère dans les Pyrénées est concomitant à l'apparition des fruitières ; ces lieux d'exploitation et de transformation du lait.

Celles-ci se développent de manière exponentielle au XIX<sup>ème</sup> siècle sous l'impulsion de la direction des forêts. On y transforme essentiellement du lait de vache ; espèce jugée plus compatible avec la politique de reboisement et les programmes d'aménagement. L'activité laitière s'organise et prend une forme coopérative.

## DU XX<sup>ème</sup> SIÈCLE à AUJOURD'HUI

Puis progressivement, les fruitières sont remplacées au siècle suivant par les fromageries artisanales à caractère privé (Moulis, Bethmale, Saint-Lary...) qui s'attachent à la transformation de tous types de laits.

Aujourd'hui, la production fromagère des Pyrénées s'organise autour de deux catégories de fromagers : les fromagers fermiers, c'est-à-dire, des éleveurs transformant exclusivement le lait de leurs animaux sur leur exploitation ; et les fromagers artisanaux, industriels ou affineurs. Pour la 1<sup>ère</sup> catégorie, près de 25 millions de litres de lait sont transformés à la

ferme chaque année. Un produit phare en ressort : la Tomme des Pyrénées. En moyenne ce sont 3100 tonnes de tommes qui sont produites chaque année.

Importante à plus d'un titre, la filière fromagère pyrénéenne contribue directement à l'aménagement du territoire. En outre, elle favorise par le biais de l'élevage laitier, la valorisation des ressources fourragères locales ; elle permet le maintien d'une activité économique et sociale dans une zone relativement défavorisée. Les fêtes du fromage constituent un beau moyen de valoriser ce patrimoine vivant...



## ZOOM SUR LA TOMME DES PYRÉNÉES AU LAIT CRU

La Tomme des Pyrénées au lait cru est un fromage de garde, c'est-à-dire, qui se consomme après une longue période d'affinage ou vieillissement. Ce premier constat entraîne une des caractéristiques principales du produit : son poids situé entre 2 et 5 kg nécessaire à un affinage lent et prolongé. Pour une tomme de vache ou de chèvre, l'affinage durera de 2 à 3 mois minimum, il faudra compter au moins 4 mois pour qu'une tomme de brebis commence à exprimer ses arômes.

L'aspect de la pâte permet de les différencier. La tomme de vache aura une pâte plutôt jaune grâce à la richesse du lait en carotène, alors que les tommes de chèvre et de brebis seront plus pâles.

La qualité et la spécificité de la Tomme des Pyrénées au lait cru repose principalement sur 3 facteurs :

- l'alimentation des bêtes conditionne la qualité fromageable et aromatique du lait.
- Le lait cru préserve une diversité de flore microbienne qui intervient dans l'affinage et conduit à une richesse aromatique incomparable.

- Le savoir-faire du fromager va permettre d'exprimer pleinement le potentiel aromatique du produit.

### LE SAVOIR-FAIRE...UN SECRET BIEN GARDÉ

Le lait chauffé à 32-36°C est **emprésuré**. Sous l'effet de la présure le lait se gélifie et se présente sous l'aspect d'une masse uniforme. Après cette phase, ce caillé est finement découpé en morceaux de la taille d'un grain de riz à la taille d'une noisette. Ces morceaux subissent alors un **brassage** avec ou sans réchauffage afin de permettre l'égouttage du caillé, arrive alors le **moulage** où l'on sépare le futur fromage du lactosérum.

10 litres de lait de vache ou de chèvre sont nécessaires pour faire 1 kg de fromage.

5 à 6 litres de lait de brebis suffisent pour faire le même

kilo (le lait est plus riche).

La tomme ainsi formée séjourne une dizaine d'heures en moule afin de parfaire l'**égouttage** et lui permettre de garder la forme donnée par le moule. Vient alors le salage réalisé soit avec du gros sel, soit avec une saumure.

L'**affinage** peut alors démarrer, aidé par les retournements et les lavages de croûte réguliers que réalise le fromager.

La Tomme des Pyrénées au lait cru intégrera bientôt la démarche IGP (Indication Géographique Protégée).



## UN CONCOURS ATTENDU – SAMEDI 13 AOÛT 2016

Organisé depuis 1998, le concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru est le seul à réunir des producteurs de Tomme des Pyrénées, fermiers et artisans, de toute la chaîne de Pyrénées, autour des fromages à base de lait de vache, de chèvre, de brebis et mixte (vache/brebis).

L'organisation d'une telle manifestation est une occasion rare pour les producteurs de pouvoir comparer leurs produits et recueillir un avis constructif sur leur qualité, notamment grâce au retour d'un dossier technique constitué sur les bases des remarques du jury.

Le concours représente de plus une tribune unique pour promouvoir le produit « Tomme des Pyrénées au lait cru » en général, mais aussi pour valoriser individuellement le savoir-faire des producteurs pyrénéens.

La réussite d'une telle manifestation repose en grande partie sur la diversité et la crédibilité des membres du jury, composé de professionnels de la fabrication fromagère, de professionnels des métiers de bouche et de consommateurs avertis. Cette année, c'est Stéphane Vergne, président de la Fédération des Fromagers de France qui présidera le jury.

Selon la note obtenue, les participants peuvent obtenir une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

Organisé le samedi 13 août, il faudra néanmoins attendre le lendemain et se rendre sur le marché de Castillon pour connaître les résultats. Car, c'est le dimanche, sur la place des écoles du village, que se tiendra le grand marché aux fromages et aux miels. Et, en deçà des fromagers, ce sont aussi les apiculteurs qui seront mis à l'honneur à l'occasion de cette fête.



## DES ABEILLES ET DES HOMMES : ZOOM SUR LA FILIÈRE APICOLE PYRÉNÉENNE

---

En France, et tout particulièrement dans les Pyrénées, la filière apicole représente une activité emblématique dans le paysage agricole pyrénéen. L'abeille a de tout temps fait partie du patrimoine local pyrénéen. Dans les villages, chaque famille possédait un buc ou quelques ruches qui lui fournissaient sa production annuelle de miel. Depuis les années 1980, de nombreux apiculteurs se sont installés sur la chaîne. Amateurs ou professionnels, par leur savoir et leur savoir-faire, ils ont créé leur ferme, développé leur activité et su répondre à la demande toujours croissante de miel de qualité.

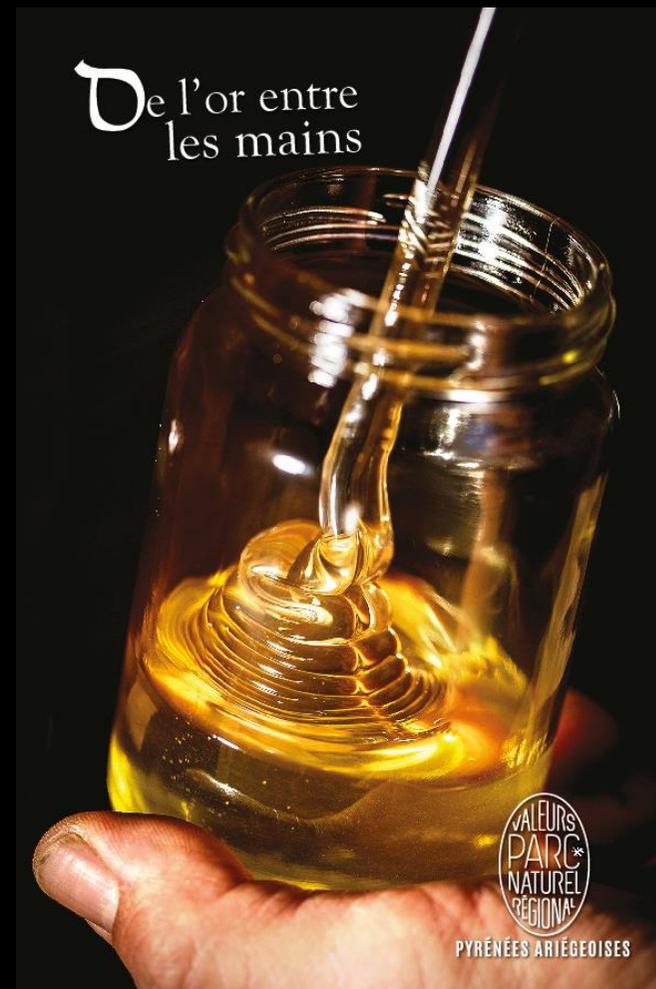
La région Midi-Pyrénées, rassemble environ 10% du cheptel français ; elle est la troisième région en terme de nombre de ruches (après PACA, et Rhône-Alpes). Le département de l'Ariège compte à lui seul plus de 700 apiculteurs qui détiennent environ 16 000

ruches. De par sa situation géographique - piémont, montagne et haute montagne - l'Ariège est un territoire à la flore mellifère riche et variée. De mai à septembre, les récoltes d'acacia, tilleul, châtaignier, miel de montagne et de haute montagne, rhododendron et bruyère callune se succèdent, offrant des miels typés, très appréciés tant localement qu'au-delà du département. Environ 500 tonnes de miel des Pyrénées Ariégeoises sont produites et commercialisées dans différents circuits chaque année.

Les apiculteurs savent également extraire le meilleur de ce que la ruche peut produire : propolis, pollen, gelée royale... et cerise sur le gâteau, certains d'entre eux se sont découvert des talents de cuisinier, pour vous concocter des recettes de biscuits, pains d'épices, nougats ou d'hydromels, riches en miel, dont vos papilles ne pourront plus se passer !

En tant que production particulièrement emblématique des Pyrénées, la filière apicole sera également mise à l'honneur à l'occasion de cette grande fête du fromage et du miel. Venez rencontrer les acteurs qui se cachent derrière cette activité ; les enjeux inhérents au

maintien de cette filière, et régalez-vous des mets sucrés de la ruche...



## UN DIMANCHE AUX ALLURES DE FÊTES...

---

Le dimanche constitue le jour de fête à proprement parler. C'est ce jour là que se rassemblent, sur la place des écoles de Castillon, des dizaines de producteurs, fromagers et apiculteurs pour proposer au public un marché de grande qualité. Une journée ponctuée çà et là par diverses animations et temps forts : démonstration de fabrication de fromage au chaudron, jeux en bois pour les enfants, atelier de dégustation du fromage, invités surprises, animation musicale, « prix du public », exposition de races locales, balades en calèche, randonnée à dos d'âne, démonstration de débardage avec mules...

Laissez-vous surprendre et succombez aux odeurs, aux couleurs et aux saveurs de la chaîne des Pyrénées. Plus d'une vingtaine de fromagers et apiculteurs du massif sont attendus pour cette nouvelle édition. De l'Atlantique à la Méditerranée, tout le monde y sera pour parler terroirs, lait cru, saveurs et cultures !

Et c'est également à l'occasion de cette journée de fête qu'aura lieu la proclamation des résultats du concours national de la tomme des Pyrénées au lait cru. Celle-ci sera couplée à la proclamation des résultats du concours agricole national des Prairies Fleuries 2016-secteur Couserans Ouest.

### « VOUS AVEZ DIT "PRAIRIES FLEURIÉS" ?

*A la différence des jachères fleuries, qui sont implantées en lisière des champs cultivés, les prairies fleuries, au sens du concours, sont des herbages (non semés) riches en espèces qui sont fauchées ou pâturées pour nourrir le bétail. Il s'agit donc de prairies humides, de pelouses sèches, de pelouses de moyenne ou haute montagne, de parcours, de landes, etc. Le concours récompense par un prix d'excellence agri-écologique, dans chaque catégorie (prairies fauchées/prairies fauchées et pâturées/pâturages), les exploitations dont les prairies riches en espèces présentent le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique. Territoire organisateur du concours général agricole des prairies fleuries, le PNR récompensera à l'occasion de la fête du*

*fromage et du miel, son lauréat local pour la qualité et l'équilibre agri-écologique de sa prairie et pâturages. »*



*Retrouvez le détail de la programmation page 12*

## LE ROCAMADOUR : TERRITOIRE FROMAGER INVITÉ DE L'ANNÉE 2016



Chaque année, la fête du fromage et du miel est l'occasion de mettre à l'honneur un territoire fromager particulier. En 2015, c'était le Parc naturel d'Alt Pirineu qui était présent sur la manifestation pour valoriser les productions fromagères de nos voisins catalans. Cette année, le Rocamadour est l'invité d'honneur de la fête.

## LA PETITE HISTOIRE DU ROCAMADOUR...

Le Rocamadour, jadis appelé « Cabécou de Rocamadour », petit fromage de chèvre en occitan, se nomme ainsi depuis l'obtention de son AOP. L'AOP Rocamadour fait partie des plus anciens produits des Causses du Quercy. Au XV<sup>e</sup> siècle, ces petits palets de chèvre sont cités en tant que valeur de métayage et d'impôt. Ainsi la dîme (l'impôt de l'époque) était fixée en fromage.

Aujourd'hui, le Rocamadour a traversé les âges et est devenu une référence pour les connaisseurs de fromage de chèvre. Sa zone d'appellation est essentiellement concentrée sur le territoire du Lot avec quelques débordements du Causse sur la Corrèze, le Tarn & Garonne, la Dordogne et l'Aveyron. C'est dans les années 80 que les producteurs ont décidé de faire connaître ce petit fromage de chèvre à toute la France. Cette ambition fut couronnée de succès le 16 juillet 1996 avec l'obtention de l'AOP.

## UNE AOP, UN TERRITOIRE : LES CAUSSES DU QUERCY

Falaises, dolines, vallées et plateaux immenses recouverts par une pelouse sèche naturelle et une flore riche et variée, les Causses du Quercy sont un territoire préservé né en grande partie grâce à l'érosion des sols ; un territoire homogène par sa géologie, sa flore et son climat avec des terrains calcaires propices à l'élevage caprin et à la production de fromages de Rocamadour. Riches de ressources paysagères, culturelles et patrimoniales variées, le territoire est classé depuis 1999 en Parc naturel régional.



## LE VILLAGE DE ROCAMADOUR, LE BERCEAU D'UN FROMAGE UNIQUE



L'appellation AOP Rocamadour est liée au village du même nom. Ce lieu religieux est bâti dans les falaises, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Appelée Cité du Vertige, le village de Rocamadour est un lieu où l'histoire et le passé sont omniprésents.

### UN GOÛT ET UN CARACTÈRE UNIQUES

Le Rocamadour prend la forme d'un petit palet rond de 60 mm de diamètre et 16 mm d'épaisseur, soit 35 g de «pur chèvre» fabriqué exclusivement au lait cru et entier. Il renferme un cœur tendre et onctueux, résultat d'un affinage de 6 à 7 jours minimum. Loin des fromages à fort caractère, il révèle en bouche un goût caprin doux, couplé de saveurs crème et noisette.

### L'AFFINAGE

Six jours minimum d'affinage sont nécessaires à la fabrication du Rocamadour. Durant ces six jours d'affinage, en cave ou en hâloir, le fromage après avoir été moulé est disposé sur des grilles. Ces grilles vont être retournées tous les jours pour obtenir une texture onctueuse, fondante et homogène.

### UNE FILIÈRE à TAILLE HUMAINE

S'il est une chose qui caractérise au mieux le fromage de chèvre Rocamadour, c'est bien l'aspect traditionnel de sa fabrication. En effet, l'homme prend une part extrêmement importante dans sa production, la mécanisation étant quasi inexistante dans sa fabrication.

L'aire d'Appellation compte 16 500 chèvres, 3 artisans, 1 affineur, 34 producteurs fermiers affinant à la ferme, 3 producteurs fermiers livrant à un affineur, 48 producteurs de lait et 5 producteurs de caillé. En 2012, plus de 31 millions de Rocamadour ont été commercialisés soit l'équivalent de 1090 tonnes.



**Complètement fondant**

# AU PROGRAMME...

## LE SAMEDI 13 AOUT

☞ Venez rencontrer les membres du jury du XIV<sup>e</sup> concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru au bar « le Picolo » de Castillon-en-Couserans à partir de 18H.



## LE DIMANCHE 14 AOUT

☞ Dégustez, observez, sentez, flânez...

**Toute la journée** sur le marché, vous pourrez profiter des animations, des dégustations et des démonstrations offertes par les exposants du marché : des animaux de races locales seront présentés (brebis castillonnaises, vaches gasconnes, ânes des Pyrénées, chevaux castillonnais, chèvres des Pyrénées ...). Des démonstrations de fabrication de fromage au chaudron ponctueront la journée. Un stand dédié à la vie de l'abeille éveillera votre curiosité, et les plus flâneurs pourront profiter d'une balade



à dos d'âne ou en calèche, ainsi que des nombreuses animations présentes sur le marché... Dans l'après-midi, vous retrouverez également le fameux groupe de danse folklorique La Bethmalaise.



☞ Venez décrocher le prix du public !

**De 11h à 14h** Baladez-vous parmi les stands et les producteurs, sentez, touchez, flânez et surtout, n'oubliez pas de goûter ! Car vous serez invités à venir tester vos papilles sur la reconnaissance des fromages et vous remporterez peut-être le « prix du public ».

## ☞ Proclamation des résultats du concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru

La proclamation se fera à **15H** au cœur du marché aux fromages et aux miels. Elle sera couplée à l'annonce du palmarès du concours national agricole des prairies fleuries et suivie des remises de récompenses.

## ☞ Apprenez à déguster le fromage !



**A 16h**, un atelier de dégustation sensorielle « *Connaître et déguster les fromages au lait cru d'Ariège* », ouvert à tous, sera organisé. Au menu, un peu d'histoire sur la tradition fromagère ariégeoise, présentation des pratiques locales d'élevage et de transformation fromagère, tour d'horizon des différentes dénominations et marques des fromages ariégeois, et bien sûr, dégustation sensorielle accompagnée de différents fromages locaux. Ces ateliers seront animés par des producteurs et techniciens fromagers.



## ☞ Randonnez « fromage » avec un accompagnateur en montagne !

A **8h et à 14h**, départ pour une demi-journée de découverte des estives et d'un producteur de fromage en altitude. Tarifs et inscription nécessaire au 06 71 13 42 03



# CONTACTS PRESSE

---

Pour toute demande de précisions sur l'organisation générale:

- Syndicat mixte du PNR des Pyrénées Ariégeoises : Laure LETARD  
[l.letard@parc-pyrenees-ariegeoises.fr](mailto:l.letard@parc-pyrenees-ariegeoises.fr)  
05 61 02 71 69
- UCA (Union commerciale et artisanale de Castillon) : Ghyslaine et Claude SAURAT  
[uca.castillon@club-internet.fr](mailto:uca.castillon@club-internet.fr)  
05 61 96 15 54
- AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées) : Florence DAVIAUD  
[daviaud.affap@apem.asso.fr](mailto:daviaud.affap@apem.asso.fr)  
05 61 02 14 19

Pour toute demande de précisions sur la production de « Tomme des Pyrénées au lait cru » :

- André BAZERQUE, Carregaut 09420 CASTELNAU DURBAN  
[bazerque.andre@orange.fr](mailto:bazerque.andre@orange.fr)  
05 61 96 31 90



**Mairie  
De Castillon**