



Fête du Fromage et du Miel
XVème Concours National de la Tomme des
Pyrénées au lait cru

Samedi 11 août et dimanche 12 août 2018
Castillon en Couserans

Dossier de presse

EDITO

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.

Organisé tous les deux ans, **le concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru sera au programme de cette année 2018!**

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 étoffé progressivement pour devenir une manifestation grand public, ouverte à tous depuis sept ans.

C'est ainsi que les nombreux visiteurs de la fête se plaisent chaque année à arpenter les allées à la rencontre des fromagers et des apiculteurs.

Aussi l'édition 2018 promet d'être encore gourmande et colorée, avec, en prime cette année, un invité de marque : **Le Comté!**

Wolfgang BENDICK, président de l'Association Fromages et Miels des Pyrénées



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 coeur 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 1er 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, la Fête du fromage et du miel des Pyrénées revient logiquement en plein coeur 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 et du miel des Pyrénées le dimanche 12 août 2018 à Castillon-en-Couserans !

LA FILIÈRE FROMAGÈRE 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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} siècle à aujourd'hui :

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^{ère} 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. Dix 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.

UN CONCOURS ATTENDU - SAMEDI 11 AOÛT 2018

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, le concours sera présidé par Zacharie MASSE, de la fromagerie MARZAC, à Revel.

Bien que le concours est organisé le 11 août, il faudra attendre le lendemain et se rendre à la Fête du fromage et du miel des Pyrénées pour connaître les résultats.



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 découverts 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.



UNE SEMAINE D'ANIMATION DANS LE COUSERANS :

Tout au long de la semaine du 6 au 12 août 2018, un programme d'animations vous sera proposé pour découvrir les produits et les paysages du Castillonnais : visites de fromageries, randonnées et le fromage à l'honneur dans les restaurants de la vallée.

Samedi 11 août 2018 : Jour du concours

Venez rencontrer les membres du jury du XV^e Concours National de la Tomme des Pyrénées au lait cru à Castillon-en-Couserans.

Cette année, gagnez votre place pour faire parti du jury de la Tomme des Pyrénées au lait cru !

Profitez d'une soirée festive avec des produits locaux à déguster.

Retrouvez le programme détaillé sur le site du PNR des Pyrénées Ariégeoises et de l'OT Couserans Pyrénées au mois de juin.



FÊTE DU FROMAGE ET DU MIEL DES PYRÉNÉES 2018



Le dimanche 12 août 2018 :

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.

Baladez-vous parmi les stands et les producteurs, sentez, touchez, flânez et surtout, n'oubliez pas de goûter !

Les enfants pourront profiter de jeux en bois traditionnels, d'une « ménagerie à vélo », de spectacles de déambulation.

Les plus flâneurs pourront profiter d'une balade en calèche.

Proclamation des résultats du concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru :

La proclamation se fera à midi au coeur du marché aux fromages et aux miels.



LE COMTÉ, TERRITOIRE FROMAGER INVITÉ DE L'ANNÉE 2018 :

Chaque année, la fête du fromage et du miel est l'occasion de mettre à l'honneur un territoire fromager particulier. En 2016, c'était Rocamadour qui était présent sur la manifestation pour valoriser les productions fromagères des Causses du Quercy. Cette année le Comté est invité.

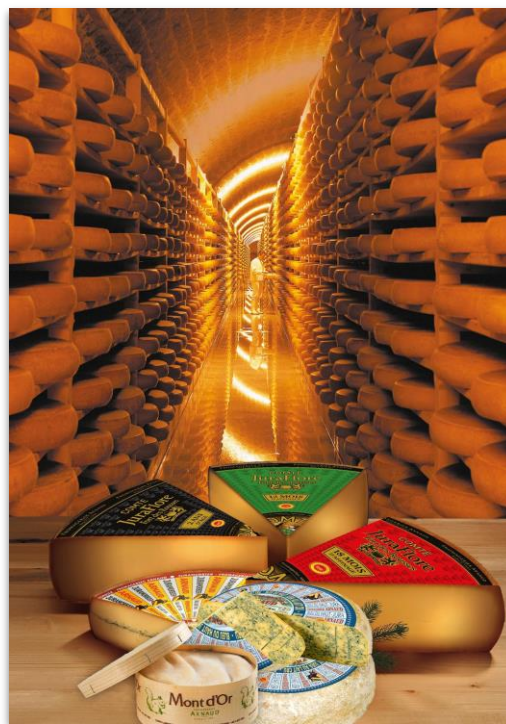
Retrouvez sur le marché, le dimanche 12 août 2018, la fruitière du Comté Monts Jura pour déguster ce fameux fromage.

Portrait d'un grand fromage :

La filière Comté, c'est aujourd'hui, 2 600 exploitations agricoles, environ 150 "fruitières", atelier où les producteurs rassemblent leur lait pour le faire fructifier et 13 maisons d'affinage et de commercialisation, spécialisées : chacune a son site, son ambiance et son tour de main.

Le Comté est un fromage au lait cru fabriqué dans les 24 heures suivant la traite la plus ancienne et dans une zone maximale de collecte du lait limitée à un cercle de 25 km de diamètre. Lors de la fabrication, les additifs et colorants sont interdits.

Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois. Les fromages sont disposés sur des planches d'épicéa dans des caves à hygrométrie et température contrôlées. Un contrôle de chaque meule est réalisé à la sortie de cave et on applique une bande de marquage verte ou marron suivant la qualité.



Le Comté, plus il est vieux, meilleur il est ?

Le Comté "jeune" aura un arôme plus lactique, des notes douces, avec un petit goût de caramel au lait.

Le Comté "fruité" aura des notes d'agrumes et parfois de fruits secs, type noix ou noisettes.

Plus il est vieux, plus la palette aromatique du Comté se diversifie (agrumes, fruits secs, notes de cuir) jusqu'à se caractériser par un torrifié fort, des notes "bouillon de viande" ou "cuir". Mais tout ceci n'est que théorie globale, car finalement chaque Comté est unique !

Un territoire :

Située entre 200 et 1 500 m d'altitude, la zone AOP Comté, le Massif du Jura, s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Bourgogne-Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Auvergne-Rhône-Alpes).

Le Haut-Jura est un territoire de moyenne montagne qui couvre les plus hauts sommets de la chaîne du Jura. La forêt recouvre 70% du territoire, la faune est très présente autour d'espèces emblématiques locales (lynx, chamois, chevreuil, martre, hermine,...) ou en expansion (cerfs, sangliers). Le territoire riche et préservé bénéficie du classement Parc Naturel Régional du Haut Jura depuis 1986.



Parc
naturel
régional
du Haut-Jura

CONTACT PRESSE :

Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises : Laure LETARD

l.letard@parc-pyrenees-ariegeoises.fr

05 61 02 71 69

Credit Photos :
©Raphaël Kann, PNR PA
©Francis Girard



Interreg
POCTEFA



Comité des
Fêtes de
Castillon