

SDRIR 26/12/94

TOMME DES PYRÉNÉES

**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
I. G. P.**

Association "LES FROMAGERS PYRÉNÉENS"

Organisme Certificateur : ARQUALIM
B.P. 7
31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX

L'Association "**LES FROMAGERS PYRÉNÉENS**" née le 6 avril 1981, vient aux droits du Syndicat créé le 3 septembre 1969.

Elle a son siège social à :

. Adresse : Allées des Peupliers 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX

et son siège administratif à :

. Adresse : 183 avenue des Etats-Unis 31016 TOULOUSE CEDEX

. Téléphone administratif : 61 58 87 35

. Fax : 61 57 27 57

Elle se compose de :

- | | |
|--|-------------------------|
| - Alliance Agro-Alimentaire - 3A,
183 avenue des Etats-Unis
31016 TOULOUSE CEDEX | Usine de LONS (64) |
| - Coopérative BERRIA
Macaye
64240 HASPARREN | Usine d'HASPARREN (64) |
| - IDEVAL
2 rue Joseph Cugnot
57076 METZ CEDEX | Usine de ST GIRONS (09) |
| - PYRÉNÉFROM
7 boulevard Hauterive
64000 PAU | Usine de MAULÉON (64) |

Elle a obtenu le Label Rouge sous le numéro 02-81.

L'organisme certificateur est ARQUALIM avec comme organisme tiers de contrôle l'Institut Technique du Gruyère.

I. LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

D'après l'historique ci-dessous, la production de la Tomme des Pyrénées remonte au XII^{ème} siècle.

Par ailleurs, la production du lait, la fabrication du Fromage et l'affinage de celui-ci, se font strictement dans la zone géographique précisément répertoriée.

Ce Fromage a obtenu le Label Rouge en 1981 et son agrément a toujours été maintenu depuis.

Le jugement du Tribunal de Foix en 1973 indique que le Fromage est un produit typiquement régional fabriqué et affiné en fonction de critères s'appuyant sur la tradition.

II. REFERENCES HISTORIQUES

La Tomme des Pyrénées est un fromage rustique fabriqué jadis dans les fermes et l'été en haute montagne.

Les premiers éléments précis sur la Tomme des Pyrénées remontent au XII^{ème} siècle.

Louis VI "Le Gros", de passage à SAINT-GIRONS (09) est reçu par les personnalités de la ville qui lui présentent une "Tomme des Pyrénées".

Il faut attendre cependant le XIX^{ème} siècle pour que la fabrication de la Tomme des Pyrénées passe du stade fermier au stade artisanal.

En 1871, les centres urbains signalent des difficultés d'approvisionnement en lait. Une enquête sur la production fromagère est alors commandée puisque la production laitière est transformée à 95 % en fromage.

Le Préfet désigne le garde général des forêts en mission à ORTHEZ pour organiser la production. Les premières fruitières apparaissent et traitent le lait que les producteurs leur apportent. Les "fruits" de l'activité de l'artisan fromager sont partagés entre les agriculteurs et le fabricant, d'où le nom de "fruitière".

Cette structure existait déjà depuis longtemps, notamment dans le Jura tels que le rapportent des documents de l'époque (séance du Conseil Général du 17 avril 1874).

De 1870 à 1875, le garde général CALVET s'occupe donc de la création des fruitières dans les Pyrénées, et le Ministère de l'Agriculture vote des crédits à des associations.

La région continue de s'organiser par l'intermédiaire de l'Administration et des budgets qui sont alloués pour le développement de ses structures.

C'est vers 1886 que l'on note l'apparition des premières industries de Tomme des Pyrénées puisqu'à cette époque, l'Inspecteur des Eaux et Forêts note dans son rapport du 17 août 1886 qu'un industriel de SAINT-GIRONS envoie prendre du lait jusqu'à 32 kilomètres de son domicile, qu'il paie 0,10 centime à 0,14 centime le litre à la ferme et que sa collecte est de l'ordre de 700 à 800 litres par jour.

En 1891, les fromageries sont en fonctionnement, l'organisation de la production se poursuit et le Conseil Général de FOIX du 15 juin 1899 demande la création d'une école pour l'industrie laitière en développement.

A partir de 1893, la divulgation de la Tomme des Pyrénées utilise les premiers moyens publicitaires. Des lettres émanant des Présidents des fromageries de MONTFERRIER et BETHMALE font mention de concours d'exposition de fromages en Ariège.

Des distinctions honorifiques sont obtenues. La fromagerie modèle de BETHMALE obtient :

- A PARIS en 1884 et 1899 --> Médailles Argent et Or
- A TOULOUSE en 1895 et 1899 --> Médailles Or et Argent
- A PARIS en 1912 --> Médaille d'Or

En 1906, le Conservateur des Eaux et Forêts LOZE précise dans un rapport du 14 février, que les Fromageries de l'Ariège ont intérêt à faire connaître leur produit. Il les engage à exposer au Concours Général à PARIS du 12 au 20 mars.

Enfin en 1913, est créée une fromagerie école à LANNEMEZAN pour le développement et l'amélioration des techniques de fabrication de la Tomme des Pyrénées.

La dernière fromagerie cesse son activité en 1954. Depuis, les industriels ont pris le pas et se sont développés dans une zone géographique qu'il est encore difficile de localiser, tout en perpétuant une fabrication traditionnelle.

Les études historiques témoignent d'une activité de fabrication traditionnelle dans des localités bien précises, le plus souvent des vallées montagneuses. Ces zones de fabrication se sont, soit étendues, soit restreintes, voire même ont disparu. Ces mutations sont l'image de l'évolution de l'économie montagnarde et de l'élevage en particulier au gré du développement économique général.

Traditionnellement, la Tomme des Pyrénées s'identifie à une production spécifique du massif montagneux Pyrénéen et qui s'est développée dans les départements de l'ARIEGE, de la HAUTE-GARONNE (canton de Saint-Gaudens), de l'AUDE (cantons d'Axat et Belcaire), des HAUTES-PYRENEES et des PYRENEES-ATLANTIQUES.

III. REFERENCES ECONOMIQUES

La Tomme des Pyrénées a dépassé, ces dernières années, les cadres local et régional. Son extension et sa place sur le marché l'ont rendu familière au public.

La production actuelle (chiffres 1993) est de l'ordre de 3.000 tonnes réparties entre 4 fabricants :

- Coopérative BERRIA-ONETIK (Macaye 64)
- Société Fromagère de Larceveau (Mauléon 64)
- Alliance Agro-Alimentaire - 3A (Lons 64)
- IDEVAL (Saint-Lizier 09).

Cette production, rapprochée de celle des Fromages des diverses appellations en France, est significative, sans compter les débouchés à l'exportation développés à la faveur du tourisme et du dynamisme commercial des entreprises.

C'est le succès de ce Fromage qui est à l'origine de la multiplication des fabricants de produits d'imitation et contre laquelle les adhérents de l'Association veulent se prémunir en redonnant à la Tomme des Pyrénées sa véritable et traditionnelle image de marque et ses lettres de noblesse et améliorer sa qualité.

IV. PRÉSENTATION DU PRODUIT

La Tomme des Pyrénées pourra se présenter sous deux aspects différents :

- Tomme à croûte noire
- ou - Tomme à croûte dorée.

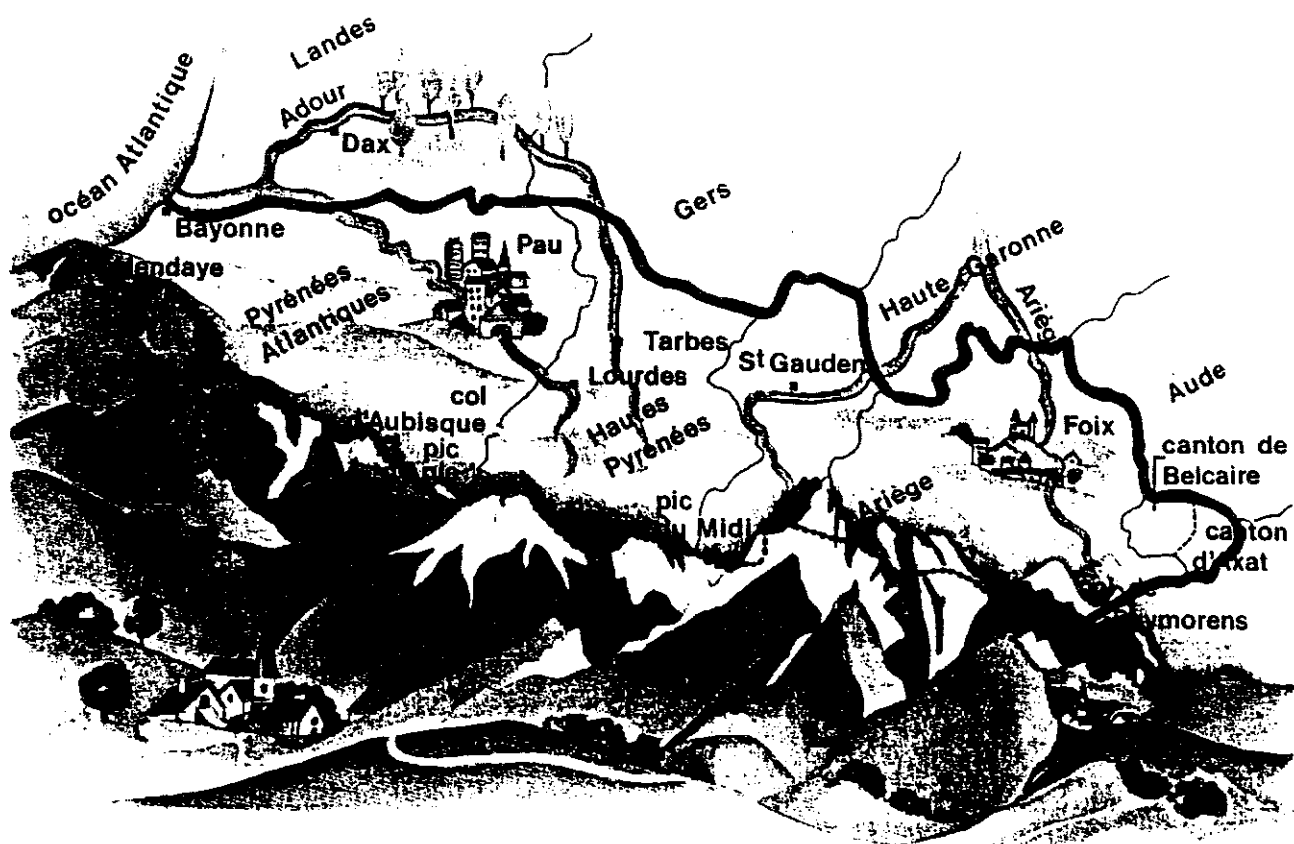
V. AIRE DE PRODUCTION

La Tomme des Pyrénées doit être fabriquée et affinée dans les départements ou parties de départements suivants :

- Département des Pyrénées-Atlantiques.
- Département des Hautes-Pyrénées.
- Arrondissement de SAINT-GAUDENS dans le département de la Haute-Garonne.
- Département de l'Ariège.
- Cantons d'AXAT et de BELCAIRE (Pays de Sault) dans le département de l'Aude.

cf carte ci-après.

Aire de production



— limite de la zone de production

..... frontière franco espagnole

VI. CONDITIONS DE PRODUCTION

1/ Matières premières

Les laits utilisés pour la fabrication sont des laits de vache provenant d'exploitations situées dans la zone géographique définie ci-dessus et reconnues indemnes de tuberculose et de brucellose.

Le lait matière première doit en outre être conforme aux règles générales techniques régissant les produits laitiers Label Rouge ainsi qu'aux textes relatifs à la Directive Européenne 92/46 et tout autre arrêté prévu dans la législation française (Température de stockage, périodicité de ramassage, normes bactériologiques...).

La comptabilité matière des usines de transformation fait état des listes de producteurs issus de la zone délimitée livrant leur lait pour la fabrication de la Tomme des Pyrénées.

2/ Installation

Les usines de transformation sont situées dans la zone délimitée et sont conformes à la Directive Européenne 92/46, ayant obtenu la marque de salubrité européenne.

3/ Mode de fabrication

La fabrication

La Tomme des Pyrénées peut être fabriquée dans des établissements qui reçoivent aussi des laits collectés hors de l'aire de production ou qui fabriquent d'autres produits laitiers à condition que les laits collectés soient identifiés en fonction de leur provenance et que soient tenus, produit par produit, des comptes journaliers d'entrée et de sortie des laits collectés et des produits fabriqués. Ces documents doivent être datés et classés par ordre chronologique ; ils doivent être conservés pendant un an au moins et présentés pendant cette période à toute demande de l'organisme certificateur ou à son sous-traitant mandaté.

Les phases successives de fabrication sont :

- Réception du lait
- Stockage avec ou non refroidissement
- Pasteurisation avec standardisation du lait
- Stockage en tank avec ou non maturation (ferments lactiques), avec ou non adjonction de Chlorure de Calcium (CaCl_2)
- Température d'emprésurage inférieure ou égale à 35°C
- Ensemencement en ferments lactiques
- Addition de présure animale
- Tout autre additif est interdit sauf flore d'aromatisation ou d'affinage
- Découpage du caillé
- Lavage du grain après évacuation partielle du sérum
- Brassage
- Mise en moule avec ou sans toile
- Egouttage avec retournement pour la Tomme des Pyrénées croûte noire
- Egouttage, pressage et retournement pour la Tomme des Pyrénées croûte dorée
- Démoulage
- Salage en saumure ou au sel sec.

Affinage et traitement de croûte

a/ L'affinage doit avoir lieu à une température et une hygrométrie contrôlées.

La durée d'affinage qui court à compter du jour de fabrication est de 21 jours minimum pour la Tomme des Pyrénées croûte noire et de 45 jours minimum pour la Tomme des Pyrénées croûte dorée.

b/ Traitement de la croûte

- Pour la Tomme des Pyrénées croûte noire, traitement de la croûte avec un produit antifongique, et/ou plastifiant et/ou paraffine colorée conformément aux normes en vigueur.
- Pour la Tomme des Pyrénées croûte dorée (couleur jaune à orangé), traitement de la croûte par un produit antifongique, coloration ou non avec un colorant E160B (Roccou), utilisation ou non d'une flore de surface, avec des retournements.

4/ Caractéristiques du produit fini

a/ Critères techniques

Forme cylindrique : diamètre 210 à 240 mm
 hauteur 80 à 110 mm
 poids net 3,5 kg à 4,5 kg

b/ Critères chimiques

- Gras sur sec : 50 g au minimum pour 100 g de fromage après entière dessiccation
- Matière sèche : 53 g pour 100 g de fromage
- Chlorure de sodium : 1,5 à 2 %

c/ Critères bactériologiques

- Conformité à la norme C.E.E. 92/46.

d/ Critères organoleptiques

Ces critères sont établis en fonction des éléments suivants :

- aspect ferme et présentation extérieure
- couleur et consistance de la pâte
- goût.

Un ensemble de descripteurs pertinents permettent de déterminer un profil sensoriel type pour :

- . les produits à croûte noire
- . les produits à croûte dorée
- . les produits préemballés.

5/ Moyens de contrôle

Dans le cadre du Label Rouge, l'organisme certificateur ARQUALIM, avec l'Institut Technique du Gruyère, garantit les caractéristiques de ce produit par :

- . Visite générale d'aptitude (V.G.A.)
- . Visite de contrôle inopinée (V.C.I.)
- . Des prélèvements (4 par an) pour la vérification des caractéristiques physico-chimiques, bactériologiques et organoleptiques.

Cette démarche est appliquée aux unités de fabrication, d'affinage et de conditionnement des portions préemballées.

A partir des résultats transmis par l'I.T.G. organisme tiers de contrôle, l'ARQUALIM transmet les résultats aux fabricants.

Par rapport aux normes physico-chimiques et organoleptiques, des sanctions sont établies :

- . avertissement
- . lotissement des fromages
- . suspension de l'agrément.

6/ Etiquetage

La Tomme des Pyrénées est distribuée à la coupe ou en préemballé.

Le préemballage sera effectué sous réserve de l'observation des prescriptions du décret n° 70559 du 23 juin 1970 relatif au préemballage des fromages.

Les ateliers de préemballage devront obligatoirement être habilités par l'organisme certificateur. Ils devront tenir à jour, pour la Tomme des Pyrénées, un registre spécial d'entrées et sorties, exprimées en poids, précisant notamment l'adresse de l'expéditeur des fromages et du destinataire des morceaux préemballés.

- . **Pour les pains entiers :**
 - Dénomination : Tomme des Pyrénées
 - Etiquette à festons comportant en outre la marque commerciale, le sceau de l'organisme certificateur, le sigle Label Rouge, la marque de salubrité.
- . **Pour les produits préemballés :**

Mêmes indications sur le film.
