Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme des Pyrénées »
homologué par l'arrêté du 11 avril 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme des Pyrénées », *JORF du 21 avril 2017*
Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt N° 2017- 17.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Association "LES FROMAGERS PYRÉNÉENS"
Siège social
Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques
124 Boulevard Tourasse
64 000 PAU

Siège administratif
2 avenue Daniel Brisebois
Auzeville
B.P. 82256
31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
Tél: 05 61 75 42 82
Fax: 05 61 75 42 80
Courriel : contact@frc2a.fr

Composition : Producteurs, affineurs, transformateurs

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.3 « fromages »

1) NOM DU PRODUIT

« Tomme des Pyrénées »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Matières premières

La matière première est du lait traité thermiquement ou cru, de vache, de brebis ou de chèvre. Le lait de brebis ne peut être utilisé qu'en mélange.

2.2. Caractéristiques physiques

La « Tomme des Pyrénées » est un fromage à pâte semi-dure non cuite. Sa forme est cylindrique régulière à deux faces planes et parallèles avec des bords arrondis.

Ce fromage se présente avec un rapport diamètre / hauteur compris entre 2 et 3.

Son poids est compris entre un minimum de 400 grammes et un maximum de 5,5 kilogrammes.

2.3. Caractéristiques chimiques

Le fromage contient au minimum 53 grammes de matière sèche pour 100 grammes de produit et 24 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini.

2.4. Caractéristiques organoleptiques

La croûte :

Elle est de couleur orangée associée à du blanc, du jaune, du gris avec un aspect lisse et/ou acceptant quelques rugosités.

La « Tomme des Pyrénées » au lait traité thermiquement peut faire l'objet d'un enrobage noir ou doré.

La pâte :

- Couleur : homogène et uniforme, de blanche à jaune en passant par l'ivoire ;
- Texture : souple et fondante, onctueuse et homogène avec généralement des ouvertures de forme et de dimension irrégulière réparties de manière homogène ; au fur et à mesure de l'affinage, la texture se raffermit ;
- Goût : il évolue 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.

2.5. Présentation à la vente

La « Tomme des Pyrénées » est commercialisée entière, à la coupe ou pré-emballée**.**

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage de la « Tomme des Pyrénées » sont réalisés dans l'aire géographique, décrite ci-dessous.-

Le département de l'Ariège (09) : toutes les communes.

Le département de l'Aude (11) : les communes suivantes :

Ajac, Albas, Albières, Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bouisse, Bouriège, Bourigeole, Le Bousquet, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelreng, Caunettes-en-Val, Caunette-sur-Lauquet, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-de-la-Montagne, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Espéraza, Espezel, Fa, Fajac-en-Val, La Fajolle, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Fourtou, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Jonquières, Joucou, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Maisons, Malras, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montazels, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Monthaut, Mouthoumet, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Pradelles-en-Val, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Rennes-le-Château , Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquetaillade, Rouffiac-des-Corbières, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-L'Hers, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou,

Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Salvezines, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sonnac-sur-L'Hers, Sougraigne, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourreilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Val de Lambronne, Véraza, Verzeille, Vignevieille, Villardebelle, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

Le département de la Haute-Garonne (31) : les communes suivantes :

Agassac, Alan, Ambax, Anan, Antichan-de-Frontignes, Antignac, Arbas, Arbon, Ardiège, Arguenos, Argut-Dessous, Arlos, Arnaud-Guilhem, Artigue, Aspet, Aspret-Sarrat, Aulon, Aurignac, Ausseing, Ausson, Auzas, Bachas, Bachos, Bagiry, Bagnères-de-Luchon, Balesta, Barbazan, Baren, Beauchalot, Belbèze-en-Comminges, Benque, Benque-Dessous-et-Dessus, Bezins-Garraux, Billière, Binos, Blajan, Boisséde, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Bourg-d'Oueil, Boussan, Boutx, Bouzin, Burgalays, Cabanac-Cazaux, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cassagne, Castagnède, Castelbiague, Castelgaillard, Castéra-Vignoles, Castillon-de-Larboust, Castillon-de-Saint-Martory, Cathervielle, Caubous, Cazac, Cazarilh-Laspènes, Cazaril-Tambourès, Cazaunous, Cazaux-Layrisse, Cazeaux-de-Larboust, Cazeneuve-Montaut, Charlas, Chaum, Chein-Dessus, Ciadoux, Cier-de-Luchon, Cier-de-Rivière, Cierp-Gaud, Cirès, Clarac, Coueilles, Couret, Cuguron, Le Cuing, Encausse-les-Thermes, Eoux, Escanecrabe, Escoulis, Esparron, Estadens, Estancarbon, Estènos, Eup, Fabas, Figarol, Fos, Fougaron, Francazal, Franquevielle, Le Fréchet, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Frontignan-Savès, Galié, Ganties, Garin, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gouaux-de-Larboust, Gouaux-de-Luchon, Goudex, Gourdan-Polignan, Gouzens, Guran, Herran, His, Huos, L'Isle-en-Dodon, Izaut-de-l'Hôtel, Jurvielle, Juzet-de-Luchon, Juzet-d'Izaut, Labarthe-Inard, Labarthe-Rivière, Labastide-Paumès, Labroquère, Laffite-Toupière, Lahitère, Lalouret-Laffiteau, Landorthe, Larcan, Larroque, Latoue, Lécussan, Lège, Le Plan, Lespiteau, Lespugue, Lestelle-de-Saint-Martory, Lez, Lieoux, Lilhac, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Mancioux, Mane, Marignac, Marsoulas, Martisserre, Martres-de-Rivière, Mauran, Mauvezin, Mayrègne, Mazères-sur-Salat, Melles, Milhas, Mirambeau, Miramont-de-Comminges, Molas, Moncaup, Mondilhan, Montastruc-de-Salies, Montauban-de-Luchon, Montbernard, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Mont-de-Galié, Montespan, Montesquieu-Guittaut, Montesquieu-Volvestre, Montgaillard-de-Salies, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montoulieu-Saint-Bernard, Montréjeau, Montsaunès, Moustajon, Nénigan, Nizan-Gesse, Oô, Ore, Payssous, Péguilhan, Peyrissas, Peyrouzet, Plagne, Pointis-de-Rivière, Pointis-Inard, Ponlat-Taillebourg, Portet-d'Aspet, Portet-de-Luchon, Poubeau, Proupiary, Puymaurin, Razecueillé, Régadés, Rieucazé, Riolas, Roquefort-sur-Garonne, Rouède, Saccourvielle, Saint-André, Saint-Aventin, Saint-Béat, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Christaud, Saint-Elix-Séglan, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Mamet, Saint-Marcet, Saint-Martory, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Paul-d'Oueil, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saleich, Salerm, Salies-du-Salat, Salles-et-Pratviel, Saman, Samouillan, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Savarthès, Sédeilhac, Seilhan, Sengouagnet, Sepx, Signac, Sode, Soueich, Terrebasse, Touille, Les Tourreilles, Trébons-de-Luchon, Urau, Valcabrère, Valentine, Villeneuve de Rivière, Villeneuve-Lécussan.

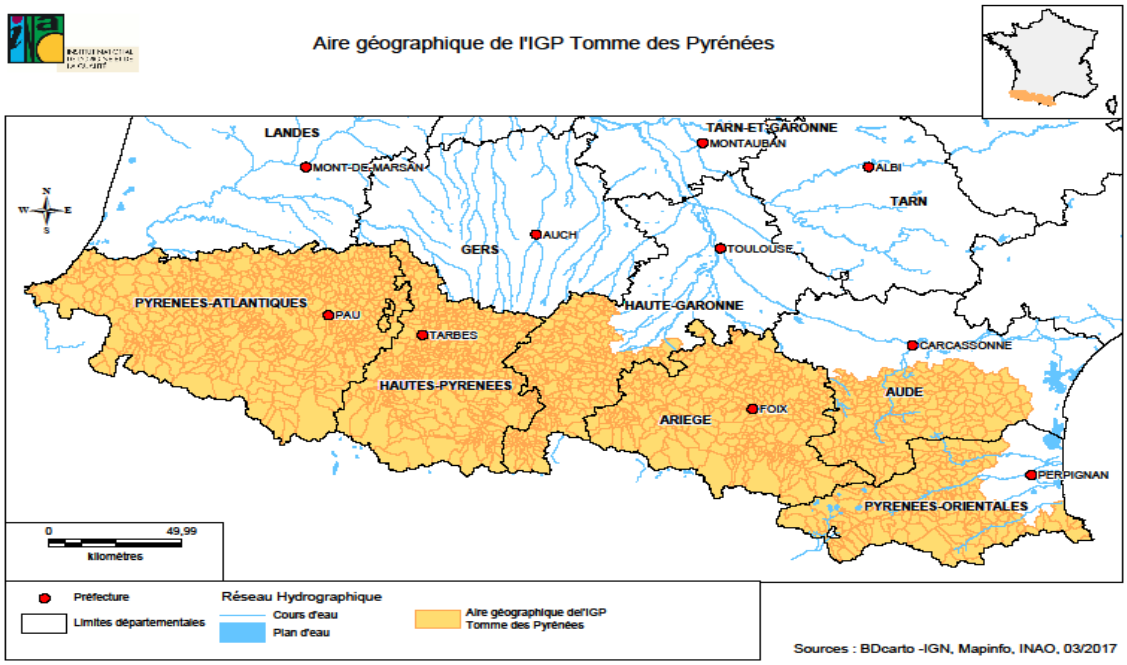
Le département des Pyrénées-Atlantiques (64) : toutes les communes.

Le département des Hautes-Pyrénées (65) : toutes les communes.

Le département des Pyrénées Orientales (66) : les communes suivantes :

L'Albère, Amélie-les-Bains-Palalda, Les Angles, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatébia-Talau, Baillestavy, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, La Bastide, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Bourg-Madame, La Cabanasse, Caixas, Calmeilles, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Caramany, Casefabre, Cassagnes, Casteil, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clara, Les Cluses, Codalet, Collioure, Conat, Corneilla-de-Conflent, Corsavy,

Coustouges, Dorres, Égat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpédrouse, Fontrabiouse, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formiguères, Fosse, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Jujols, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Lesquerde, La Llagonne, Llauro, Llo, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Molitg-les-Bains, Montauriol, Montbolo, Montalba-le-Château, Montferrer, Mont-Louis, Montner, Mosset, Nahuja, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Le Perthus, Pézilla-de-Conflent, Planès, Planèzes, Porta, Porté-Puymorens, Port-Vendres, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rodès, Saillagouse, Saint-Arnac, Sainte-Léocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin-de-Fenouillet, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sahorre, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Le Tech, Thuès-Entre-Valls, Tordères, Trévillach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Vinça, Vira, Vivès, Le Vivier.



4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de lait, la fabrication et l'affinage de l'IGP « Tomme des Pyrénées » doit établir auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée. Elle est conservée pendant la durée de l'habilitation de l'opérateur concerné. Toute modification concernant l'opérateur doit être transmise au groupement. Ce dernier assure l'enregistrement des déclarations, qu'il transmet à l'organisme de contrôle.

L'origine de la « Tomme des Pyrénées » est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante. Cette identification et cette traçabilité sont décrites dans le tableau ci-dessous :

Étapes à contrôler	Méthodes	Enregistrements
Origine de l'alimentation	Les producteurs établissent et conservent les documents précisant l'origine et les quantités de l'alimentation produite ou achetée. Les producteurs de lait destiné à la fabrication de fromage au lait cru et au lait thermisé enregistrent les dates d'entrées et de sorties de pâture.	Planning fourrager, documents PAC, factures Cahier de pâturage pour ces producteurs
Production des laits de vache, brebis et chèvre	La production de lait par espèce est, pour les producteurs fermiers, enregistrée à chaque fabrication et, pour les livreurs, à chaque collecte.	Cahier ou document de fabrication Documents d'enregistrement des litrages
Collecte	Chaque circuit de collecte est identifié. Les entreprises établissent une fiche mentionnant par circuit : la date de la collecte, le nom du collecteur, le nom des producteurs, le numéro de la tournée, les quantités de lait collectés et l'espèce concernée. Les laits collectés ne répondant pas aux exigences du présent cahier des charges doivent être identifiés et séparés. Une comptabilité matière doit être tenue à jour.	Fiche de collecte, bordereau
Réception du lait par la fromagerie	Transmission des informations de collecte par le collecteur (s'il y a lieu). Vérification de la provenance. Les fromageries enregistrent la quantité de lait réceptionnée, l'origine du lait et de l'espèce. La traçabilité des flux de lait est assurée à la réception jusqu'à la mise en fabrication.	Bordereau de collecte Fiche de réception comprenant : le n° de la tournée, la quantité de lait, le n° de tank et la date.
Procédure d'identification et de traçabilité durant la fabrication	Les fromageries établissent une fiche de fabrication ou une fiche de lot permettant de suivre le produit tout au long de sa fabrication et de décrire chacune des étapes définies par le cahier des charges. Chaque lot de fromage est identifié avec un n° permettant de retrouver le jour de l'emprésurage et l'origine du lait et pour le fermier en affinage collectif par l'identité ou le numéro du producteur.	Tout moyen de retrouver le jour de fabrication, la quantité (nombre et / ou poids) : étiquette, plaque de caséine, marquage en creux, etc… Document de fabrication ou fiche de lot comprenant le n° de tank, la quantité et le type de lait et la date. Comptabilité matière
Transport vers un site d'affinage	Établissement d'un bon de livraison reprenant le nom du produit « Tomme en blanc », le n° de lot, la quantité de fromage et le destinataire.	Bon de livraison

Étapes à contrôler	Méthodes	Enregistrements
Affinage	Les fromageries et les affineurs établissent un document mentionnant les quantités et les dates d'entrée et de sortie des fromages avec référence au numéro de lot. Pour le fromage fermier affiné en dehors de l'exploitation, l'identité du producteur. Les fromageries et les affineurs tiennent à jour une comptabilité matière.	Cahier ou Document de fabrication ou fiche de lot Comptabilité matière
Transport vers un site de découpe ou d'emballage	Lorsque le fromage part sur un site de découpe et/ou d'emballage, l'identification « Tomme des Pyrénées » accompagne la palette.	Document de sortie ou état de vente (date, numéro de lot, quantité et destination)

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Une ration est composée de fourrages et de compléments.

Les fourrages comprennent de l'herbe, des céréales et leurs produits dérivés sous forme sèche ou humide, et des produits végétaux déshydratés. Annuellement, 70% des fourrages sont originaires de l'aire géographique.

L'alimentation des animaux dont le lait est destiné à la transformation fromagère au lait cru et au lait thermisé doit être conduite selon les critères suivants : au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle sont constitués d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, en provenance de l'aire géographique, un minimum de 91 jours de pâture par an.

Les compléments éventuellement utilisés sont constitués : de concentrés (céréales, tourteaux, composés azotés), de lactosérum, d'aliments composés de produits d'origine végétale, de minéraux, vitamines et oligo-éléments.

Le lait de brebis provient des races basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire ou manech tête rousse.

5.2. Collecte du lait

Pour les entreprises fromagères, le lait est collecté tous les deux jours au maximum.

5.3. Fabrication et affinage

Au cours du process, les auxiliaires et additifs suivants peuvent être utilisés :

- auxiliaires de fabrication :
  - Eau
  - Chlorure de Calcium
  - Sel
  - Ferments lactiques et d'affinage
  - Enzymes coagulantes
  - Les acides organiques
  - CO_2

- additifs :
  - Conservateur de fromage: Chlorhydrate de lysozyme,
  - Colorants (carotène, rocou E160b, caramel, charbon) et conservateurs de croûte (antifongiques : natamycine, sorbate)

Les colorants et conservateurs de croûte ne sont pas autorisés pour les productions fermières ni les productions au lait cru.

Pour la « Tomme des Pyrénées » fabriquée à partir de laits traités thermiquement, sont autorisés les produits d'enrobage suivants : acétate de polyvinyle, paraffine.

Les phases successives de fabrication sont les suivantes :

5.3.1. Stockage et/ou maturation du lait

Un stockage est possible en tank avec ou non maturation (avec ferments lactiques), avec ou non adjonction de Chlorure de Calcium ($CaCl_2$).

Pour la fabrication au lait cru, le report de lait entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ou la maturation dirigée ne doit pas excéder 48 heures.

Pour la fabrication au lait traité thermiquement, le délai entre la réception et le premier traitement thermique, est au maximum de 18 heures. Après traitement thermique, le lait peut être stocké, avant emprésurage, sous température dirigée durant un maximum de 30 heures.

Le lait peut être stocké à une température maximale de 15°C pendant 15 heures au maximum, temps durant lequel une maturation dirigée est possible.

5.3.2. Conditions de mélange du lait

La « Tomme des Pyrénées » au lait de mélange (vache/brebis, vache/chèvre) est fabriquée avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis et/ou de lait de chèvre (en volume).

La « Tomme des Pyrénées » au lait de mélange (chèvre/brebis) est fabriquée avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis (en volume).

5.3.3. Standardisation (MP/MG)

Cette opération est autorisée pour la « Tomme des Pyrénées ».

5.3.4. Traitement thermique

Lorsque le lait subit un traitement thermique, les modalités de ce dernier sont définies, selon la catégorie (thermisé, pasteurisé) du produit, par la réglementation en vigueur.

5.3.5. Ensemencement

Les flores lactiques et les flores d'affinage sélectionnées ou naturelles sont autorisées.

5.3.6. Emprésurage

L'emprésurage est réalisé avec une enzyme coagulante à une température inférieure ou égale à 40°C.

5.3.7. Coagulation

La durée de coagulation totale est de 60 minutes au maximum.

5.3.8. Décaillage, Brassage, Chauffage

Le décaillage consiste à découper le caillé avec un outil de tranchage.

Le mélange caillé-sérum ne doit pas être chauffé à une température supérieure à 45°C.

5.3.9. Délactosage

Le délactosage est possible de la manière suivante :

- Soutirage du sérum : 0 à 45 % du volume de lait mis en fabrication,
- Ajout d'eau potable : 0 à 45% du volume de lait mis en fabrication (la température du mélange doit être inférieure à 45°C).

5.3.10. Moulage

Le moulage est effectué manuellement ou mécaniquement.

5.3.11. Égouttage en moule, acidification

Plusieurs retournements (au moins deux) sont réalisés. Le pressage est facultatif.

L'acidification est considérée terminée lorsque le pH est inférieur ou égal à 5,3 ou que l'acidité est supérieure à 40 degrés Dornic.

5.3.12. Salage

Il peut être réalisé :

- au sel sec ; le local doit être à une température inférieure ou égale à 14°C.
- en saumure composée d'eau, sel, acide lactique ; la saumure doit toujours être à saturation, sa température est inférieure ou égale à 16°C, son pH est inférieur ou égal à 5,6.

5.3.13. Report d'affinage

Le report d'affinage du fromage en blanc sous vide est autorisé uniquement pour les fromages aux laits de mélange et de chèvre, et sous les conditions suivantes :

- délai de mise en report de 10 jours maximum après salage,
- température de conservation comprise entre -2°C et +4°C,
- congélation interdite,
- durée maximum de report de 10 mois,
- durée d'affinage décomptée à partir du jour de sortie du report.

5.3.14. Affinage et soins de croûte

L'affinage est réalisé en cave à une température comprise entre 7° et 16°C. Les fromages font l'objet de retournement et de soins pour obtenir des fromages aux formes régulières.

Pour la « Tomme des Pyrénées » fabriquée à partir de lait cru, les soins comprennent des frottages à sec, à l'eau additionnée ou non de ferments d'affinage, ou avec une saumure.

La durée d'affinage minimum, calculée à partir du jour d'emprésurage, est de :

Poids des fromages	**Aux laits traités thermiquement**			**Aux laits crus**	
	TP Noire (vache)	**TP Dorée (vache)**	**TP (Chèvre ou mélange)**	**TP (vache ou chèvre)**	**TP (mélange)**
<400 g - 1,5 kg>	-	-	30 jours	30 jours	40 jours
<1,5 kg - 5,5 kg>	21 jours	45 jours	60 jours	60 jours	90 jours

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

La particularité de l'aire géographique de la « Tomme des Pyrénées » réside dans sa situation géographique méridionale entre mer Méditerranée et océan Atlantique, et dans la présence de nombreuses vallées encaissées.

L'aire géographique correspond à un territoire où cohabitent piémont et montagne, massifs arrondis et abrupts. Le versant français de la chaîne pyrénéenne offre une large palette de ressources herbagères, grâce à une pluviométrie abondante : 600 à 1 000 mm sur les piémonts, 1 300 à 1 500 mm sur les versants nord des moyennes montagnes, et jusqu'à 2 500 mm sur les flancs exposés aux vents pluvio-neigeux. En outre la pluviométrie induit un réseau hydrographique dense (lac, rivière) facilitant l'abreuvement et le pacage du bétail pratiqué lors des transhumances.

Les Pyrénées françaises sont un massif relativement peu boisé. Dès le règne de Louis XIV, son Grand-maître des Forêts, Louis de Froidour, constate la concurrence des défrichements par les éleveurs, les dommages causés par leurs animaux dans les forêts et leur destruction pour les besoins en bois des mines et des forges.

En 1813, l'administration forestière estimait l'emprise des bois et forêts à un sixième du territoire pyrénéen, en diminution préoccupante ; elle édictait au cours du 19ème siècle des règlements destinés à protéger les espaces boisés en limitant le pâturage des animaux.

A partir de 1860, l'Administration décide d'une politique de reboisement et d'aménagement sylvopastoral qui facilite l'émergence d'une économie laitière. Il s'agissait « *d'essayer dans un certaine mesure de détourner les éleveurs pyrénéens de cette vie pastorale de caractère extensif, (...) lui substituer, en partie, une économie laitière intensive qui améliorera le niveau de vie des populations (...).* » (In Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest par BRESSOLE et CHEVALIER, 1951).

6.1.2. Facteurs humains

Sur tout le versant français du massif pyrénéen, on retrouve des preuves de l'existence de l'élevage de vaches, de chèvres et de brebis, dès le XIIème siècle. D'une vallée à l'autre, d'une époque à une autre, des fluctuations ont eu lieu sur l'utilisation des laits produits sur les exploitations dans la fabrication traditionnelle des fromages fermiers. Du fait même de la mixité des espèces dans les troupeaux laitiers, le fromage élaboré à base de laits de mélange a toujours été prépondérant. Dans les vallées de haute montagne, en Bigorre et plus particulièrement dans la vallée de l'Ouzom - Ferrières et dans le Haut Béarn en vallées d'Aspe, d'Ossau, de Baretous, la pratique des montagnards était la fabrication de fromages de vaches et de laits de mélange. Cette mixité était en fait imposée par la nature pour valoriser au maximum la biomasse végétale disponible, chaque espèce ayant ses préférences selon l'exposition des versants. Les laits de ces trois espèces étaient mélangés selon la production qui pouvait varier selon les saisons.

Dès l'origine, la « Tomme des Pyrénées » a été conçue pour être un fromage de garde, fabriqué l'été par les bergers.

En Ariège, dès 1296, la présence de fromages gras de St Girons est mentionnée par l'abbé DUCLOS *: « Dans les Pyrénées le fromage, qui réclame pour sa fabrication une assez grande quantité de lait, est presque toujours confectionné sur la Montagne, au cours de l'estivage. Le fromage de montagne, partie lait de vache, lait de brebis, est le fait de Bethmale et de la plupart des vallées du Haut Salat.»*

« *Le fromage de montagne du Couserans ressemble au Cantal, avec sa croûte brunâtre et sa pâte jaunâtre ; très gras lorsqu'il est frais (...) Il s'agissait toujours, au XIXème siècle, d'un fromage mixte, lait de vache et de brebis, parfois même de chèvre.* » (*In* La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises de Michel CHEVALIER, 1956).

Au cours du XIXème siècle la fabrication de la « Tomme des Pyrénées » est passée progressivement du stade fermier au stade artisanal. En effet, c'est à cette époque que l'Administration Forestière décide d'une politique de reboisement et d'aménagement sylvopastoral qui facilite l'émergence d'une économie laitière. La production pastorale évoluera ainsi vers une production coopérative avec, en partie, la substitution des ovins par les bovins.

Ces actions vont de pair avec le développement des « fruitières », lieux où sont traités les laits que les producteurs apportent pour la fabrication des fromages.

Vers la fin du XIXème siècle, on pouvait distinguer déjà deux types de professionnels qui composaient la filière fromagère pyrénéenne. Il y avait « les paysans-bergers » d'un côté qui nourrissaient les animaux à la ferme pendant l'hiver, et les « bergers professionnels » qui amenaient pour les mois d'été les troupeaux dans les pâturages, plus haut, en « estive ».

Le développement de fruitières, grâce aux investissements technologiques et sous l'impulsion de fruitiers instructeurs itinérants, a permis, vers 1890, la création d'un nouveau type de fromage à petites meules (en raison du faible litrage disponible) appelé « fromages des fruitières ». Ce type de fabrication pour tous les laits a ainsi donné naissance à des produits nommés « fromages de chaudière », ou « fromages des Pyrénées » devenu ensuite « Tomme des Pyrénées ».

Au début du XXème siècle les fruitières disparaissent au profit de fromageries, entreprises privées qui transformaient le lait en fromage. De nombreux producteurs de lait ont rapidement choisi de leur vendre leur lait tout en étant assurés d'avoir un écoulement régulier. Vers 1960, des producteurs fermiers et des artisans ont choisi de donner une impulsion au développement de la fabrication de la « Tomme des Pyrénées ». Au pic de la production laitière de la région vers 1980, des industriels se sont implantés pour valoriser le lait produit dans cette zone et des coopératives se sont développées.

Cependant dans des secteurs de l'aire géographique plus difficiles d'accès, les collecteurs de lait ont disparu ; dans ces régions la production de fromage a pu se maintenir grâce à la transformation à la ferme.

La présence des deux troupeaux dans certaines exploitations (une centaine à ce jour) pour valoriser toute la structure (les brebis ou les chèvres passant dans certaines zones inaccessibles aux vaches) relèvent des pratiques agricoles locales passées et d'aujourd'hui.

La culture fromagère du massif Pyrénéen s'est fondée sur le développement des fruitières. En effet, cette transformation collective, même si elle n'a pas perduré sous forme de fruitière, a donné naissance à la création « d'un fromage de garde à petites meules ». Un savoir-faire acquis qui perdure de nos jours chez les producteurs fermiers, les artisans ou les industriels.

Les fabricants façonnent une forme particulière avec un rapport diamètre sur hauteur de 2 à 3.

Les pratiques sont communes à l'ensemble des fabrications pyrénéennes : les températures à l'emprésurage (40°C au plus), le brassage et la température du caillé (maximale de 45°C) pendant cette opération, donnent une pâte de texture semi-dure. Une fois égoutté, le fromage bénéficie souvent d'un affinage de plusieurs mois.

L'affinage mobilise un savoir-faire propre à cette région dans la conduite des différentes phases avec la maitrise de certains paramètres (saloirs humides et température) permettant les fermentations. La durée plus importante de garde des fromages au lait cru permet ainsi un assainissement microbien (la flore indésirable disparait au long de l'affinage).

La production actuelle (2014) de « Tomme des Pyrénées » au lait de vache pasteurisé est d'environ 2 500 tonnes par an, ce qui correspond à 27 millions de litres de lait de vache ; 350 producteurs livreurs sont concernés. La production de tomme à base de lait de mélange traité thermiquement est de 140 tonnes par an, celle à base de lait de chèvre traité thermiquement est de 120 tonnes par an. La production à base de laits crus (vache, chèvre ou mélange) est de 2 500 tonnes par an, elle implique 350 producteurs fermiers (près de 55 % du tonnage) et une dizaine d'entreprises artisanales ou industrielles collectant 13 millions de litres de lait chez une centaine de producteurs livreurs.

6.2. Spécificité du produit

La « Tomme des Pyrénées » se caractérise par :

- une forme typique de par son rapport diamètre sur hauteur compris entre 2 et 3 ;
- une pâte semi-dure, non cuite ;
- une couleur de la pâte homogène et uniforme, blanche à jaune en passant par l'ivoire ;
- une texture souple, fondante, et onctueuse, qui se raffermit tout au long de l'affinage ;
- un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés de fromage affiné.

La « Tomme des Pyrénées », grâce à ses caractéristiques spécifiques, jouit d'une forte réputation, ancienne et actuelle.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'association des facteurs naturels et des savoir-faire humains mis en œuvre pour l'élaboration de ce fromage en fait sa spécificité.

Les Pyrénées françaises du fait de leur exposition sur le versant nord de la chaîne montagneuse ont des réserves d'eau importantes. Les ressources herbagères dues à la pluviométrie et aux disponibilités en abreuvement (lacs, rivières) sont valorisées par le pacage (chèvre, brebis, vaches) pratiqué notamment lors des transhumances).

Les particularités du massif pyrénéen, avec sa situation géographique, sa polyculture-élevage et sa tradition fromagère ont donné son identité à la « Tomme des Pyrénées ». En effet, son caractère de fromage à pâte semi-dure non cuite est dû, historiquement, à la faible présence de bois dans le massif. Ce caractère a ainsi perduré pour les fabrications fermières, artisanales et industrielles d'aujourd'hui.

Le savoir-faire spécifique des fromagers pyrénéens est composé de pratiques communes à l'ensemble des fabrications locales, permettant d'obtenir :
- une pâte semi-dure à la texture souple, fondante et onctueuse, au moyen des pratiques de températures à l'emprésurage, du brassage du caillé, et de la température du caillé ;
- une acidification suffisante puis un affinage sans excès de protéolyse grâce aux autres paramètres de fabrication, en lien avec la nature des laits ;
- une forme, avec son rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, qui contribue, quel que soit le poids du fromage, à une freinte (perte d'humidité) constante pendant l'affinage et des propriétés homogènes de la pâte, notamment la couleur ;
- un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais pour les fromages enrobés et pour les autres, des arômes plus prononcés selon la longueur de l'affinage et les soins apportés à la croûte pendant celui-ci.

La réputation de la « Tomme des Pyrénées » est attestée depuis le XII^{ème} siècle. Le roi Louis VI dit "Le Gros", de passage à Saint-Girons (dans l'Ariège actuelle) se voit reçu par les notables de la ville avec un fromage des Pyrénées. (Archives départementales de l'Ariège).

A partir de 1893, la « Tomme des Pyrénées » commence à figurer dans des concours. Des lettres émanant des présidents des fruitières de Montferrier et Bethmale font mention de concours d'exposition de fromages en Ariège (Archives départementales de l'Ariège).

Des distinctions honorifiques sont obtenues. La fruitière 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.

Dans un rapport datant de 1906, le Conservateur des Eaux et Forêts de Loze engage les fruitières de l'Ariège à exposer leur fromage au Concours général agricole à Paris.

Un jugement du Tribunal de grande instance de Foix (Ariège) en 1973 a énoncé que la « Tomme des Pyrénées » ne constituait « pas une appellation d'origine, il (s'agissait) cependant d'un produit typiquement régional, fabriqué et affiné en fonction de critères s'appuyant notamment sur la tradition.».

Avant enregistrement de l'IGP en 1996, des concours fromagers participent également à la réputation de produits issus de lait de chèvre, de lait de mélange et de lait cru : le concours national du fromage de chèvre fermier, le concours régional Languedoc-Roussillon… L'Encyclopédie des Fromages (éditions Gründ, 1997 préfacé par Joël Robuchon) confirme la réputation des tommes pyrénéennes à base de différents laits.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93 555 MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'IGP comporte au minimum :

- le nom de l'IGP : « Tomme des Pyrénées »,
- le symbole « Indication Géographique Protégée » de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Situation des opérateurs	Dans l'aire géographique de l'IGP	Visuelle et Documentaire
PRODUCTION DE LAIT		
Provenance de l'alimentation des animaux	Au moins 70 % des fourrages en provenance de l'aire géographique.	Visuelle et documentaire
Sortie des animaux en pâturage	Pour les « Tomme des Pyrénées » aux laits crus et thermisés : au minimum 91 jours de pâture par an.	Documentaire
Composition de la ration de base	Pour les « Tomme des Pyrénées » aux laits crus et thermisés : au moins 25 % de la MS de la ration fourragère annuelle est constituée d'herbe pâturée, séchée ou affouragée provenant de l'aire géographique.	Documentaire
FABRICATION		
Composition des laits de mélange	Mélange avec vache : minimum de 30% et maximum de 50% de lait de brebis et/ou de lait de chèvre (en volume). Mélange chèvre/brebis : minimum de 30% et maximum de 50% de lait de brebis (en volume).	Documentaire
Affinage	Température mini 7°C, maxi 16°C Durée d'affinage minimale à compter du jour d'emprésurage ou du jour de sortie du report : - croûte noire : 21 jours, - croûte dorée : 45 jours, - mixte et chèvre traité thermiquement : 30 ou 60 jours*, - lait cru vache et chèvre : 30 ou 60 jours*, - mixte lait cru : 40 ou 90 jours*. ** : selon format*	Mesure et documentaire Documentaire
PRODUIT FINI		
Caractéristiques physiques	Rapport diamètre/hauteur entre 2 et 3. Poids mini 0,4 kg ; poids maxi 5,5 kg	Visuelle et mesure