

La Tomme des Pyrénées, au lait cru

Au cœur du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, fermiers ou artisans, les producteurs de Tomme des Pyrénées au lait cru vous ouvrent leurs portes pour des visites gourmandes dans leurs ateliers : découverte de l'économie fromagère, des savoir-faire et dégustations.

3 horaires et de multiples possibilités de circuits, en toute liberté...

...Et 5 lieux de restauration où déguster exceptionnellement ou régulièrement, de la Tomme des Pyrénées au lait cru. N'hésitez pas à vous y arrêter pour déguster des préparations à base de ce délicieux fromage !

Cette manifestation est organisée par l'AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées) et le Syndicat Mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, dans le cadre de l'appel à projet « Economie solidaire » du Conseil Régional Midi-Pyrénées.

Credit photo : Couverture © Alain Bachemis, Carte : Jean-Louis SAGOT, AFFAP - Impression : Scop Imprimerie de Ruffié 05 61 65 14 64 - 2009 - Ne pas jeter sur la voie publique.



*Visites gourmandes
dans les fromageries
fermières et
artisanales du Parc
naturel régional des
Pyrénées Ariégeoises*

Informations et inscriptions :
**Syndicat Mixte du Parc naturel régional
des Pyrénées Ariégeoises**

Tél. : 05 61 02 71 69
info@projetpnrapc.com
www.projet-pnr-pyrenees-ariegeoises.com

Tomme des Pyrénées :
Visites gourmandes
Dimanche 26 avril



**Parc
naturel
régional
Pyrénées
Ariégeoises**

La Tomme des Pyrénées au lait cru

Des écrits datant du XIII^{ème} siècle relatent une production pastorale de fromage dans les Pyrénées. De l'Atlantique à la Méditerranée, un fromage caractéristique est fabriqué : la Tomme des Pyrénées au lait cru. Les Pyrénées ariégeoises représentent un des lieux historiques de cette tradition fromagère. Historiquement, les tommes y sont essentiellement élaborées à partir de lait de vache.

Aujourd'hui, autour de Saint Giron, au cœur du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, une économie fromagère active, porteuse de nombreux emplois, perpétue cette tradition fromagère.

Plus d'une vingtaine de producteurs fermiers, et une dizaine d'artisans transformateurs et/ou affineurs travaillent le lait cru de vache, de brebis ou de chèvre pour la fabrication de Tommes des Pyrénées au lait cru. Cette production permet de valoriser les immenses ressources fourragères locales, d'entretenir ainsi l'espace et de maintenir l'activité économique et sociale.

Le signe officiel de qualité «IGP Tomme des Pyrénées au lait cru», en cours d'obtention, valorisera bientôt ce savoir-faire.



A 11h, 14h30 ou 16h, laissez vous tenter par les visites d'un producteur fermier ou d'une cave d'affinage, au cœur des Pyrénées ariégeoises (Inscription recommandée auprès du Syndicat Mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises : 05 61 02 71 69)

1 GAEC «FERME DU CARREGAUT»

André et Anne BAZERQUE, Jérôme MORSCHEIDT, Damien SABADIE
Lait de vache, 9 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.
Carregaut
09240 CASTELNAU-DURBAN
fermeducarregaut@free.fr
05 61 04 95 82

2 GAEC DE «MONDELY»

Françoise, Eric et Sébastien WYON
Lait de chèvre, 3 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.
Le Pla de la Borde
09240 LA BASTIDE-DE-SEROU
05 61 64 54 06

3 FERME «LE POURTÉRÉS»

Wolfgang et Doris BENDICK
Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.
Las Piassères - 09800 AUGIREIN
Wolfgang.bendick@orange.fr
05 61 96 12 43

4 FROMAGERIE «LA PASSADO»

Jan Berthus BOOTSMA et Marie Thérèse STORMS
Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.
Morère - 09230 CERIZOLS
Bert-jan.marie@wanadoo.fr
05 61 96 47 13

5 FROMAGERIE «LA CALABASSE»

Patrick SOUM
Lait de vache, 30 tonnes de tommes au lait cru fabriquées ou affinées par an.
09800 SAINT-LARY
La.calabasse@wanadoo.fr
05 61 96 70 32

6 LA GRANGE DE BAMA LOU ECOMUSÉE DU FROMAGE

Lait de vache, 400 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.
09800 CASTILLON-EN-COUSERANS
lagrangedebamalou@groupe3a.fr
05 61 04 45 35

7 FROMAGERIE «LE MOULIS»

(Sous réserve)
Marie José COUDRAY
Lait de vache, 200 tonnes de tommes au lait cru affinées par an.
09200 MOULIS
Le-moulis@orange.fr
05 61 66 09 64

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANTS À LA MANIFESTATION



La «Table Paysanne» de l'Ecomusée d'Alzen
Vidallac - 09240 ALZEN
http://ecomusee.alzen.free.fr/
05 61 01 12 49

L'Auberge de l'Isard
09800 SAINT-LARY
http://www.ariège.com/aubergeisard/
index.html
05 61 96 72 83

Bar associatif «O Créé Louche»
09800 ENGOMER
http://www.creelouche.com/
http://creelouche.over-blog.com/
06 16 48 94 89

Café-restaurant culturel «La Soupe aux Cailloux»
(chambres et services)
Place du village - 09160 BETCHAT
05 61 04 90 62

L'Auberge de La Core Village
09800 ARRIEN-EN-BETHMALE
05 61 04 80 53

Pour vous rendre sur les fromageries, suivez les panneaux «Tommés des Pyrénées visites gourmandes» installés depuis les centres-bourgs les plus proches.