

# La Tomme des Pyrénées, au lait cru

**A**u 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<sup>ème</sup> 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)**

- |   |   |  |   |  |  |   |
|---|---|--|---|--|--|---|
| <p><b>1 GAEC «FERME DU CARREGAUT»</b><br/>André et Anne BAZERQUE, Jérôme MORSCHIEDT, Damien SABADIE<br/>Lait de vache, 9 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.<br/>Carregaut<br/>09240 CASTELNAU-DURBAN<br/>fermeducarregaut@free.fr<br/>05 61 04 95 82</p> | <p><b>2 GAEC DE «MONDELY»</b><br/>Françoise, Eric et Sébastien WYON<br/>Lait de chèvre, 3 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.<br/>Le Pla de la Borde<br/>09240 LA BASTIDE-DE-SEROU<br/>05 61 64 54 06</p> | <p><b>3 FERME «LE POURTÉRÉS»</b><br/>Wolfgang et Doris BENDICK<br/>Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.<br/>Les Piassères - 09800 AUGIREIN<br/>Wolfgang.bendick@orange.fr<br/>05 61 96 12 43</p> | <p><b>4 FROMAGERIE «LA PASSADO»</b><br/>Jan Berthus BOOTSMA et Marie Thérèse STORMS<br/>Lait de vache, 4 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.<br/>Morère - 09230 CERIZOLS<br/>Bert-jan.marie@wanadoo.fr<br/>05 61 96 47 13</p> | <p><b>5 FROMAGERIE «LA CALABASSE»</b><br/>Patrick SOUM<br/>Lait de vache, 30 tonnes de tommes au lait cru fabriquées ou affinées par an.<br/>09800 SAINT-LARY<br/>La.calabasse@wanadoo.fr<br/>05 61 96 70 32</p> | <p><b>6 LA GRANGE DE BAMA LOU ECOMUSÉE DU FROMAGE</b><br/>Lait de vache, 400 tonnes de tommes au lait cru fabriquées par an.<br/>09800 CASTILLON-EN-COUSERANS<br/>lagrangedebamalou@groupe3a.fr<br/>05 61 04 45 35</p> | <p><b>7 FROMAGERIE «LE MOULIS» (Sous réserve)</b><br/>Marie José COUDRAY<br/>Lait de vache, 200 tonnes de tommes au lait cru affinées par an.<br/>09200 MOULIS<br/>Le-moulis@orange.fr<br/>05 61 66 09 64</p> |
|---|---|--|---|--|--|---|

● Fromagers Fermiers

● Entreprises artisanales

## 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 Cailoux»  
(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 «Tommes des Pyrénées visites gourmandes» installés depuis les centres-bourgs les plus proches.