



Le Val d'Azun, situé au cœur du massif des Pyrénées, est caractérisé par ses paysages emblématiques façonnés par son agriculture. C'est un territoire traditionnel de production de fromage de vache, de brebis, de chèvre ou de mélange.

Le nombre d'agriculteur, comme sur l'ensemble du territoire national, a diminué sensiblement dans le canton en 30 ans (38 % depuis 1979).

Cependant, la population agricole sur le secteur est jeune avec plus de 40 % des agriculteurs qui ont moins de 45 ans.

Comme dans tous les secteurs de montagne, la pluriactivité a une place importante (35 % des exploitations du canton contre 11 % de moyenne).

Les exploitations sont également diversifiées, pour la plupart en production fromagère (20 %) et en agritourisme (11 %)..

Depuis 25 ans, les producteurs fromagers de la vallée se sont mobilisés ensemble pour moderniser leurs outils de production ou de commercialisation.

Ces différentes actions ont permis de maintenir un tissu d'agriculteur dynamique malgré une conjoncture qui n'a pas été toujours favorable (démographie, restructuration des exploitations, diminution de la main d'œuvre...).

La mobilisation des éleveurs se concrétise aujourd'hui par la volonté de travailler sur la création d'une marque fromagère sur le territoire pour différencier leurs produits et marquer l'identité forte des fromages issus des fermes du Val d'Azun.

Les producteurs du Val d'Azun ont construit le positionnement du fromage et les valeurs associées à leur marque :

- Fromage fermier des Pyrénées
- Val d'Azun
- Nature préservée
- Savoir-faire traditionnel spécifique du territoire « Fromage d'ICI »

Fromage du Val d'Azun-Pyrénées

Les fromages sont identifiés par une empreinte représentant le logo incrusté dans le fromage.
Ce marquage, axé sur la sobriété, souligne la rareté du produit et devient la signature pour les utilisateurs de la marque.

Les éleveurs s'engagent dans une charte pour adhérer à la stratégie définie lors de la création de la marque.
Ce contrat va leur permettre de vérifier l'engagement de chaque producteur et d'établir le rôle des adhérents et de l'association qui portera l'image de la marque.

La charte est rédigée en 4 parties contenant au total 31 articles :

- réglementaire (acteurs, institutions...)
- technique (produit, production...)
- commercialisation (prix de vente, manifestation...)
- communication (image, respect du logo...)

La marque fromagère « Fromage du Val d'Azun – Pyrénées » sera officiellement inaugurée lors de la foire aux côtelettes qui se tiendra le 15 septembre 2012 à ARRENS-MARSOUS.

Auparavant, vous êtes conviés au déjeuner de presse pour découvrir nos fromages.



