

Communiqué de presse

Le Pérail,

trésor des Grands Causses.....



...un fromage plébiscité par ses consommateurs

L'association Pérail a tenu son assemblée générale en juillet dernier. La progression des ventes de Pérail en 2013 y a été annoncée, + 10 % par rapport à 2012, pour un total de 935 tonnes commercialisées.

2014 démarre aussi sur une tendance haussière.

...demande l'appellation d'origine

Après 2 ans et demi de travaux, le dossier de demande d'appellation d'origine Pérail a de nouveau été présenté au comité national de l'Inao le 5 juin 2014.

Le comité national de l'Inao est l'instance qui rassemble des professionnels de terrain, investis dans les signes officiels d'origine et de qualité, des personnalités qualifiées, ainsi que des représentants des administrations concernées. Il a pour mission notamment d'examiner le contenu des cahiers des charges.

L'histoire et le mode de fabrication du Pérail ont été reconnus. Le Pérail fait partie de la tradition locale.

Toutefois, il a été demandé de travailler les paramètres de l'affinage.

L'aire de l'appellation, que ce soit pour la production du lait ou la fabrication du fromage, qui fait l'objet d'une demande de protection sont les hauteurs Sud du Massif Central où l'élevage ovin est présent : les territoires des Grands Causses, du Ségala, les Monts de Lacaune et du Lévézou. Cette zone doit être mieux caractérisée et les paramètres de sa délimitation doivent être définis. C'est l'expertise en cours sur notre dossier.

La commission d'enquête de l'Inao continue de nous accompagner dans l'aboutissement de ce cahier des charges et la prochaine échéance pour rendre le rapport est fixée au 31 décembre 2014.

...de nouveaux ambassadeurs témoignent

« La démarche engagée pour valoriser le Pérail est importante ! »

Alain Marc, député de l'Aveyron

Je la soutiens car ce produit de qualité est issu d'une longue tradition agricole et ovine. Très typé, il a accompagné avec bonheur des générations. Ce fromage au lait de brebis, si typique et si goûteux, que j'ai la chance de connaître depuis ma plus tendre enfance, renaît aujourd'hui, grâce à la passion de producteurs et de fabricants. Cette démarche est la bonne : un produit de qualité, un terroir identifié et magnifique... Il faut une AOC !

« Le Pérail, c'est tout le luxe de la simplicité... »

Yves Censi, député de l'Aveyron

Pas un repas sans Pérail ! Pas de gastronomie sans Pérail ! Pas de plaisir sans Pérail ! Le Pérail, c'est tout le luxe de la simplicité...

« Tout simplement bon! »

Stéphane Mazars - ancien Sénateur de l'Aveyron

Simplement bon, simplement Aveyron.

« Le Pérail mérite l'AOC ! »

Fanny DOMBRE-COSTE - Député de la 3e Circonscription de l'Hérault

Fruit du travail et de la passion des producteurs et fabricants, le Pérail mérite l'AOC !

La recherche de qualité pour une plus grande valeur ajoutée dans chaque produit me tient toujours à cœur.

Donner l'AOC au Pérail c'est inscrire un fromage dans une histoire et un terroir. Fruit du travail et de la passion des producteurs et fabricants, le Pérail mérite l'AOC !



Le Pérail,

trésor des Grands Causses.....



Contact presse :
Sophie LUCAS, Association Pérail
06 30 61 59 13 - asso.perail@orange.fr

**Télécharger le dossier de presse
sur notre site internet**

www.perail.fr
onglet actualités