

Déjà connu, maintenant reconnu.

FICHIERS TÉLÉCHARGEABLES



ou via le lien
<https://urlr.me/8ry6Fg>

CONTACT PRESSE

Clara CENSI
contact@perail.fr
06 72 01 31 00



Association Pérail
36 av. de la République, 12100 Millau

www.perail.fr



[perail.igp](https://www.instagram.com/perail.igp) Pérail



Pérail, IGP.

Pérail IGP

Petit fromage dans la cour des grands

1 LE PÉRAIL, PLUS QU'UN FROMAGE

30 ANS DE TRAVAIL

Après des années de travail, c'est **la récompense pour tout un territoire** et une filière.

Le Pérail obtient un signe de qualité l'IGP !

L'organisme de Défense et de Gestion de l'IGP Pérail, l'ensemble de son conseil d'administration, ses co-présidents Pierre Gaillac et Sébastien Leclercq, tous ses producteurs de lait et ses fabricants de fromage sont heureux d'annoncer la naissance de l'**IGP Pérail**.

La Communauté Européenne a validé la labellisation le 26 Mai 2025 (publication au Journal Officiel de l'Union Européenne). Cette reconnaissance tant attendue est le fruit d'un travail commun de plus de 30 ans initié par Jean-François Dombre, entre la filière et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Tous ont œuvré main dans la main pour garantir la protection du nom "Pérail".

AVEYRONNAIS, MAIS PAS QUE...

Avec le Pérail, c'est tout un territoire qui est désormais valorisé et protégé. **Un bassin laitier qui s'étend sur 5 départements** : l'Aveyron, la Lozère, le Tarn, l'Hérault et le Gard. Une aire géographique emblématique, berceau de l'élevage des brebis de race Lacaune, où est produit leur lait – surnommé ici « l'or blanc » – et où sont fabriqués les fromages Pérail, désormais Pérail IGP.

UN PÉRAIL, C'EST QUOI ?

C'est un fromage jeune, unique, au lait de brebis, plat et rond, à pâte molle, à la peau fleurie et de couleur ivoire.

Historiquement, le Pérail était produit dans de nombreuses fermes des causses, moulé à la main puis égoutté sur "l'évier en pierre" lui donnant sa forme très plate caractéristique. Le mot "Pérail" vient de l'Occitan "peralhièira" qui signifie "évier en pierre".

Il en existe un petit qui pèse 100 g et mesure 8 cm de diamètre, et un plus grand qui pèse 150 g et mesure 11 cm. Chacun a 2 cm d'épaisseur et de bonheur. **Au goût, il est frais, crémeux et doux.**



Il bénéficiera donc désormais d'une protection assurant à ses fabricants l'exploitation d'un nom qu'on ne pourra pas copier. Il garantira aussi à tous ses consommateurs un processus de fabrication respectant un cahier des charges strict.

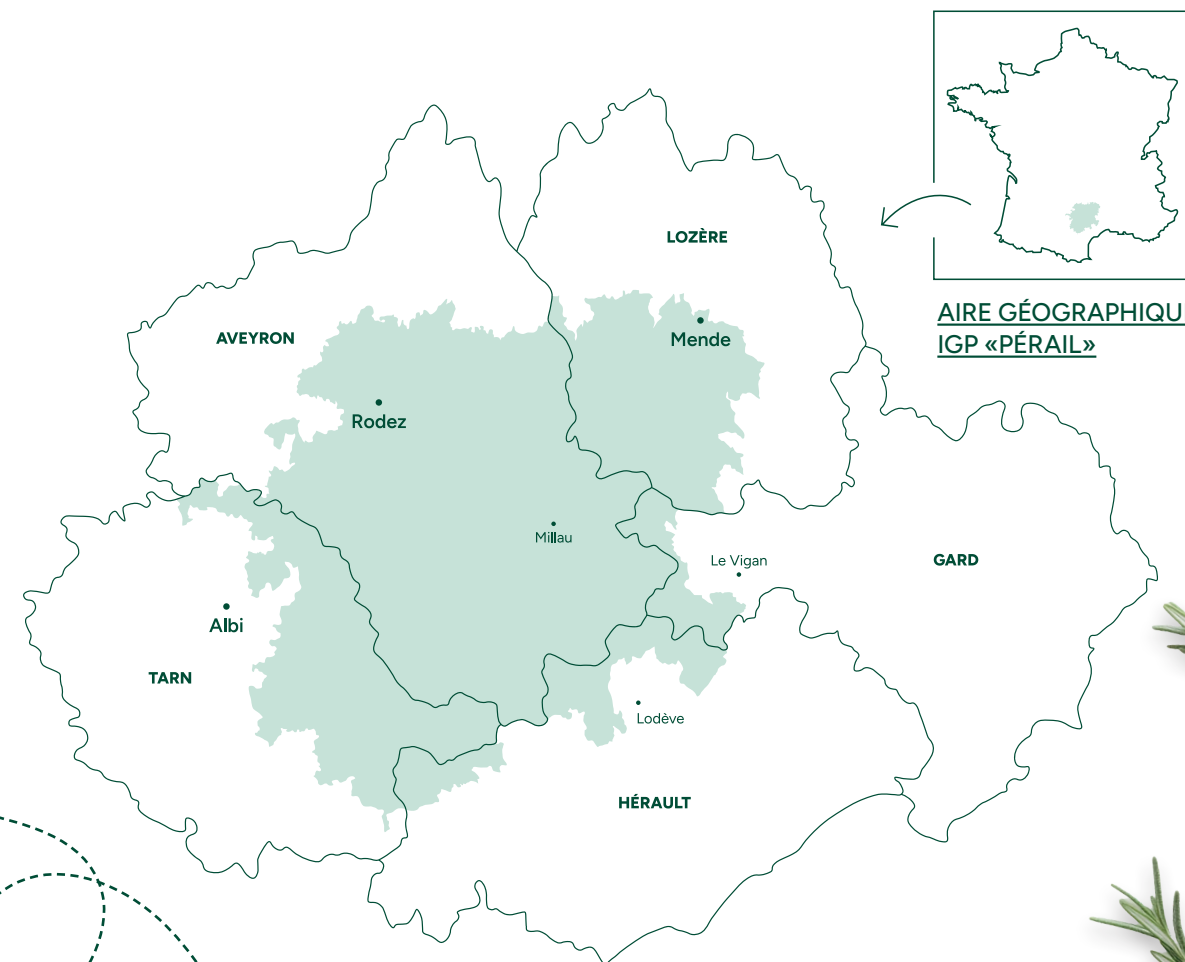
LE PÉRAIL EN CHIFFRES

- Près de **1000 fermes productrices de lait**.
- **14 fabricants de fromages** « Pérail-IGP » (7 fermiers, 4 artisans, 2 laitiers, 1 coopérative).
- Près de **5 millions de litres** de lait de brebis collectés par an.
- **1100 tonnes de Pérail** vendus par an.
- **7 jours minimum d'affinage**.
- **180 jours de pâturage en moyenne** par an des brebis autour de leur ferme pour la majorité des troupeaux.
- **70% de l'alimentation des brebis provient de la même zone géographique que leur ferme.**
- **0% d'OGM** dans l'alimentation des brebis.

» AGENDA

3 rendez-vous sont donnés en **Septembre et Octobre 2025** pour les présentations, explications, annonces :

- le **15 septembre à Tours** (Mondial du Fromage) à 11h
- le **19 septembre à Millau** (Le Jas du Camper - Larzac) à 11h30
- le **11 octobre à Paris** (Marché des Pays de l'Aveyron au Salons de l'Aveyron Paris - Bercy) à partir de 12h30



2 L'IGP LABEL, RECONNAISSANCE ET PROTECTION

IGP : QUE DES ATOUTS

L'I.G.P. (Indication Géographique Protégée) est une reconnaissance importante qui assure le lien immuable entre le Pérail et son territoire. Elle préserve ainsi une histoire et des savoir-faire particuliers, ancestraux qui sont à l'origine de ce produit authentique.

Cette reconnaissance implique aujourd'hui, un suivi pointilleux de l'ensemble des critères d'un cahier des charges mettant en exergue notamment le bien-être animal. Les éleveurs de brebis et les fabricants de fromage sont ainsi régulièrement contrôlés et évalués pour vérifier le respect des exigences de ce signe de qualité.

Outre la protection du produit et la préservation du nom, l'IGP apporte **une garantie sur l'origine du produit** et soutient le développement agricole, agroalimentaire et économique local. Pour les opérateurs, c'est une plus-value indéniable.

Le Pérail est un fromage avec une réputation bien ancrée dans son territoire puisqu'il y est produit et consommé

depuis plusieurs centaines d'années. L'IGP favorisera désormais son rayonnement parmi les grands marchés nationaux et internationaux.

PETIT FROMAGE, GRANDES QUALITÉS

C'est la **1^{ère} IGP de fromage français 100% au lait de brebis**. Le Pérail à tout pour plaire : une texture fondante, des arômes lactés qui rappellent la douce odeur de la laine de brebis et qui offrent goût frais et crémeux.

C'est **un fromage qui plaît à tous** : petits et grands, gourmets et gourmands. Il peut facilement se consommer à chaque occasion de la vie comme à chaque moment de la journée.

*Il a tout des grands...
Le goûter c'est l'adopter...
Heureux qui comme Ulysse a goûté le Pérail...*