

Pérail

Pâte molle et croûte fleurie

LE PRODUIT

Le « Pérail » est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait entier de brebis de race Lacaune. Sous sa fine croûte blanche légèrement duveteuse se cache une pâte fondante et onctueuse, au goût délicat et à la texture crémeuse. Fabriqué toute l'année aussi bien à la ferme qu'en laiterie, le « Pérail » incarne tout le savoir-faire des éleveurs et fromagers du sud-ouest du Massif central.

ARÔMES ET SAVEURS

Sous sa peau délicate, le « Pérail » révèle des arômes lactés et de laine de brebis, accompagnés de notes fraîches et légères. En bouche, Il offre une onctuosité fondante avec un goût équilibré, doux, et authentique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Au cœur du sud-ouest du Massif central, le « Pérail » naît entre plateaux et vallées, à la rencontre des climats montagnard et méditerranéen.

Son aire géographique s'étend sur cinq départements : Aveyron, Lozère, Tarn, Gard, et Hérault. Dans ces paysages contrastés, l'élevage privilégie un système herbager, offrant aux troupeaux un accès direct aux pâtures autour des bergeries. Dans les zones plus sèches, les parcours permettent un pâturage sur une végétation diversifiée et florale, contribuant à la typicité du « Pérail ».

UN PRODUIT RECONNU

L'obtention de l'IGP en mai 2025 marque l'aboutissement d'un long parcours collectif par les acteurs de la filière sous l'impulsion de pionniers comme Jean-François Dombre, en collaboration étroite avec l'INAO.
Ce long travail de reconnaissance témoigne d'une volonté forte de préserver un savoir-faire fermier ancestral et garantir au « Pérail » la place qu'il mérite parmi les fromages emblématiques du Massif central.
Autrefois confectionné à la ferme, principalement par les femmes, à la fin de la lactation des brebis, le « Pérail » tire son nom de la peralhièira, un évier en pierre où le fromage s'égouttait lentement.
Aujourd'hui encore, sa fabrication reste fidèle à cet héritage, tout en intégrant des pratiques durables et respectant le bien-être animal : alimentation sans OGM, valorisation de la race locale Lacaune, pâturage en plein air et préservation des sols.

> ### Le saviez-vous
> Autrefois, le « Pérail » était fabriqué avec les restes de présure fournis par les fromageries de « Roquefort » lorsque les producteurs arrêtaient leurs livraisons de lait.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)
Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis Pérail (Association Pérail)

36 Avenue de la République
12100 MILLAU

N°SIRET : 40344196700011
Président(e) : GAILLAC Pierre **Contact :** Clara CENSI
Tél. : 05 65 59 22 13
Mél. : contact@perall.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/perail-4194*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Perail_A_202209-pdf.pdf
2. mailto:contact@perail.fr
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr

7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr