La dénomination "Pérail" enregistrée en IGP

La dénomination « Pérail » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 26 mai 2025, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Un héritage historique

Le « Pérail » était à l'origine fabriqué à la ferme essentiellement par les femmes, en fin de lactation des brebis, lorsque les producteurs arrêtaient de livrer le lait aux fromageries de « Roquefort » et que celles-ci leur distribuaient les restes de présure.

Cette tradition, ainsi que la faible quantité de lait disponible et un égouttage sur l'espace réduit de la « peralhièira » (évier en pierre ayant donné le nom « Pérail »), ont conduit à un fromage de petite taille, issu d'une technologie mixte avec apport de ferments lactiques et de présure.

On trouve trace de ce fromage dès la fin du XIXe siècle. Aujourd'hui fabriqué toute l'année, à la ferme ou en laiterie, le « Pérail » cache derrière sa peau fine légèrement feutrée une pâte fondante et onctueuse. Il développe des odeurs lactées et de laine de brebis et des notes aromatiques fraiches et douces.

IGP "Pérail" ©Fabien Marcorelles

Une production ancrée dans son territoire

Le « Pérail » est issu d’une zone semi-montagneuse de plateaux largement entaillés de vallées et de gorges profondes au sud-ouest du Massif central. C’est ici, dans la confrontation entre climats montagnard et méditerranéen, que les brebis de race locale Lacaune trouvent une flore aromatique et diversifiée pour donner un lait riche en matière grasse, utilisé entier, qui va servir à fabriquer le « Pérail ».

L’alimentation des brebis est basée en majorité sur les ressources de l’aire géographique de l’IGP : parcours, prairies temporaires et permanentes, fourrages et aliments complémentaires. Elle privilégie un système herbager dominant avec un accès aux pâtures à proximité directe de la bergerie, et dans les zones où les sols sont les plus pauvres, un

pâturage des parcours qui offrent une végétation diverse et une multiplicité florale.

Un engagement durable

La production de « Pérail » est respectueuse du bien-être animal (accès au pâturage, aire paillée en bergerie avec apport de foin dans la ration).
Elle contribue à la préservation de la biodiversité et de l'environnement : utilisation d'une race locale, aliments non OGM et provenant au moins à 70 % de l'aire géographique de l'IGP, excluant les produits dérivés de palme, pâturage obligatoire associé à une surface minimum par brebis, culture de légumineuses fourragères, couverture des sols en hiver.

IGP "Pérail" ©EGentils

Données économiques

958 exploitations

engagées dans la production du lait

200 personnes

travaillent à l’élaboration du Pérail dans 13 ateliers de fabrication

964 tonnes

produites annuellement

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos de l'Indication géographique protégée (IGP)

L’IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d’autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l’élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L’IGP garantit au produit une protection à l’échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l’IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

En savoir plus sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/reconnaissance-igp-perail*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/perail-4194
2. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance