Bienvenue sur la Route des Fromages A.O.P d'Auvergne

Lonely Planet Best of 2016

L'Auvergne et sa Route des Fromages AOP devancent Hawaï et ses surfeurs !

"L'Auvergne est un joyau méconnu. Ses vallées glaciaires et ses sommets volcaniques ont beau rivaliser avec les paysages islandais, ce coeur de France reste très peu fréquenté. Toutefois, de plus en plus de Français, las des plages bondées, cherchent désormais refuge sur ce territoire préservé [...] Les gourmands arpentent toujours la route des Fromages pour savourer Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Salers (tous bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée) et de roboratives spécialités comme la truffade..."

Lonely Planet, Best of 2016

Dans son *Best of 2016*, le célèbre guide touristique Lonely Planet, **référence en la matière et source d'inspiration** pour un grand nombre de voyageurs dans le monde, classe l'Auvergne en **6ème position des régions du monde à visiter.** Plaçant ainsi ce cœur de France devant l'île d'Hawaï ou la Costa Verde au Brésil !

Et c'est pour dire ! L'auvergne bénéficie de véritables atouts, séduisant les amoureux de nature et les touristes en quête de dépaysement… Ses volcans majestueux et anciens, constituent un paysage fascinant à découvrir. Une faune et une flore remarquable, un savoir-faire et une culture uniques en France. Le tout alliant authenticité et modernité.

Citée dans le guide *Lonely Planet*, la Route des Fromages AOP d'Auvergne n'y est pas pour rien dans ce classement et contribue à la renommée de la région dans le monde. Les étapes de la Route des Fromages AOP d'Auvergne prennent place dans cet environnement naturel exceptionnel et préservé, situé au cœur de reliefs montagneux, entre cimes affutées et grandes prairies fleuries verdoyantes. Chaque exploitation de la Route des Fromages AOP d'Auvergne se prête parfaitement à un pique-nique au bord d'un des nombreux lacs creusés dans la pierre volcanique, à une randonnée sur des parcours parfois secrètement gardés, à une visite d'un château médiéval ou d'une source d'eau thermale chaude.

Emprunter la Route des Fromages AOP d'Auvergne, c'est découvrir 38 étapes, du producteur fermier à la laiterie moderne, fabricant chacun un ou plusieurs fromages AOP d'Auvergne. S'étendant sur 2 départements, le Puy-de-Dôme et le Cantal, et traversant les zones d'appellations des 5 fromages AOP d'Auvergne, la route est jalonnée de panneaux routiers reconnaissables.
Ces 38 étapes sont complémentaires et permettent de découvrir les 5 fromages d'Appellation d'Origine Protégée, avec chacune leur spécificité et leur technique de production. Chaque étape est différente, puisque chaque éleveur, producteur ou affineur a son histoire, une anecdote à raconter ou un savoir-faire à transmettre.

Emprunter la Route des Fromages AOP d'Auvergne, c'est partir à la rencontre de produits d'exception et découvrir des traditions artisanales qui font la renommée de la France à travers le monde. C'est rencontrer des producteurs soucieux de la qualité de leurs produits, engagés et accueillants. C'est l'occasion d'échanger autour des métiers (producteur fermier, transformateur, affineur...), d'appréhender les étapes de fabrication du fromage, alliant tradition d'un savoir-faire ancestral à la modernité de l'outil. C'est participer à la traite des vaches ou au nourrissage des veaux. C'est partager le quotidien de ces hommes et de ces femmes engagés.

Emprunter la Route des Fromages AOP d'Auvergne c'est aussi prendre le temps de s'asseoir autour d'une des nombreuses tables où des cuisiniers modernisent les saveurs locales et réinterprètent les grands classiques de la gastronomie auvergnate. C'est aussi la possibilité de passer une nuit dans un gîte familial convivial ou au sein d'un hébergement atypique, éco-responsable, isolé et niché au cœur d'un petit coin de paradis.

Les plus de la route des fromages :

+ Chaque étape signe une charte de qualité, soumise à un contrôle rigoureux
+ Des étapes faciles à trouver grâce aux panneaux routiers
+ Une carte gratuite disponible dans tous les Offices de Tourisme de la région
+ Une carte intéractive à consulter sur www.fromages-aop-auvergne.com
+ De nombreuses étapes ouvertes toute l'année (horaires et dates d'ouverture mentionnées sur la carte)
+ Une dégustation systématique à l'issue de chaque visite
+ La possibilité d'acheter du fromage en direct sur le lieu de production

ZOOM SUR LES 5 FROMAGES AOP D'AUVERGNE

LE BLEU D'AUVERGNE - Un caractère fort

Né au milieu du XIXème siècle de la passion d'un fermier qui imagina ensemencer le lait avec de la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle. Aujourd'hui, le Bleu d'Auvergne est ensemencé d'un champignon, le Pénicilium Roqueforti, et offre un caractère affirmé et une texture fondante.

LE CANTAL - Toute une histoire

Doyen des fromages AOP d'Auvergne, le Cantal est, depuis 2000 ans, toujours fabriqué selon des procédés ancestraux. En fonction de sa durée d'affinage, il est appelé Cantal Jeune (30-60 jours d'affinage), Entre-Deux (90-210 jours d'affibnage) ou Vieux (au delà de 240 jours d'affinage).

LE SALERS - La distinction

Issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages, il est produit uniquement dans les exploitations fermières, du 15 avril au 15 novembre et à condition que les vaches soient nourries à satiété d'herbe pâturée. Le marquage "Tradition Salers" identifie les fromages conçus uniquement avec le lait de vaches de race Salers.

LA FOURME D'AMBERT - La douceur bleue

L'histoire raconte que les arvernes en mangeaient au temps de la bataille de Gergovie et que les druides gaulois l'utilisaient pour célébrer leur culte à Pierre-sur-Haute dans les monts du Forez. Produite avec du lait de vaches, entre 600 et 1600 mètres d'altitude, la Fourme d'Ambert est sans nul doute le plus doux des fromages bleus et se prête merveilleusement bien aux préparations culinaires.

LE SAINT-NECTAIRE - Fromage de Roi

Le Saint-Nectaire fût appelé jusqu'au XVIIème siècle "fromage de seigle" car il était affiné sur la paille de seigle. C'est le maréchal de Senecterre qui lui offrit ses lettres de noblesse et son nom, en l'introduisant à la cour du roi Louis XIV. Fermier, au lait cru mis en oeuvre juste après la traite 2 fois par jour, ou laitier, au lait pasteurisé, le Saint-Nectaire est fabriqué selon un cahier des charges précis, basé sur l'herbe des prairies naturelles au coeur du Sancy et du Cézallier, l'une des plus petites zones d'appellation d'Europe. Leur diversité floristique donne ainsi au fromage son goût inimitable.

Téléchargez gratuitement la carte de la Route des Fromages

L'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) a vu le jour en 1987 pour fédérer les AOP d'Auvergne et mener des actions communes et concertées. Une organisation collective essentielle, permettant la mutualisation des moyens et la mise à disposition d'outils et de formation à destination des producteurs afin de toujours mieux accueillir les touristes en visite.

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

Contact presse :
Association Fromages d'Auvergne
Johanna Presneau
04.73.28.78.37 / 06.50.52.46.68
j.presneau@fromages-aop-auvergne.com

Restons connectés !
Des infos, des recettes, des jeux et du partage !
www..fromages-aop-auvergne.com
www.facebook.com/FromagesAopAuvergne