



- Label France
- Produit Fermier
- Cantal
- Saint-Nectaire
- Fourme d'Ambert
- Fourme d'Auvergne
- Salers
- Nombre de personnes
-de-dôme

# DES FERMES ET FROMAGERIES AOP D'AUVERGNE

## LA CARTE ROUTE DES FROMAGES AOP D'AUVERGNE

**CHARTRE D'ACCUEIL**

Accueil  
Je suis amicale, disponible, à l'écoute. Je respecte les jours et horaires d'ouverture et de visites annoncés.  
Je m'engage à assurer 2 à 3 visites par semaine en juillet et août minimum.

Qualité des produits  
Je propose des produits de qualité irréprochable dans le respect des normes d'hygiène.

Visite guidée  
Je m'engage à valider le savoir-faire, l'image, la qualité, et le processus de fabrication des produits.

Dégustation - vente  
Je propose spontanément une dégustation au visiteur.  
J'explique clairement les produits proposés et affiche clairement le prix de vente au kilo à la vente.

Information et valorisation des 5 fromages AOP d'Auvergne  
Je diffuse la documentation présentant la Route des Fromages et les 5 fromages AOP d'Auvergne.

Précise systématiquement mon appartenance à la Route et mentionne qu'il existe 4 autres étapes.

Je m'engage à une présentation claire :  
- de l'AOP dans laquelle s'insère la production de l'étape  
- des autres AOP d'Auvergne  
- de la démarche AOP.

Environnement  
Je m'engage à rendre l'environnement de l'installation attractif, à entretenir l'espace général extérieur et à maintenir la propreté des abords.  
Je sécurise les lieux (autour de l'installation) et propose un stationnement aisé.

Lieux de vente  
Je m'engage à rendre les lieux accueillants.  
Je m'engage à rendre l'hygiène, notamment dans les lieux de production et je propose un lieu de dégustation/cave.  
Mon lieu de vente doit être situé à proximité immédiate du lieu de transformation (moins de 1 km) sauf en cas de traite à l'étable.

Signalisation et signalétique  
Je m'engage à afficher clairement l'adresse de la ferme et à disposer d'un affichage clair et visible des lieux d'ouverture et de visites guidées.

Toute remarque ou suggestion concernant la visite ou l'étape en général pourra être transmise à l'adresse suivante :  
[info@fromages-aop-auvergne.com](mailto:info@fromages-aop-auvergne.com)

## Visitez des fermes et des fromageries...

- Une trentaine d'étapes, réparties sur le Puy-de-Dôme et le Cantal, vous ouvrent leurs portes toute l'année. Chaque étape d'étape a été choisie à proximité immédiate du lieu de transformation (moins de 1 km) sauf en cas de traite à l'étable.
- La route est un parcours libre, sans point de départ ou d'arrivée, vous faites votre programme à la carte!
- Venez découvrir les secrets de fabrication, déguster Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et Salers... et surtout déguster avec ces fermes et ces hommes passionnés.
- La route des Fromages AOP d'Auvergne est animée par l'Association des Fromages d'Auvergne.
- 9 sites fermes et fromages : 63784 Allier 03 43 00 00 00 [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)



Accueil

- Autouroute
- Axe de type autoroute
- Route principale
- Route secondaire
- Autre route
- Parcours de randonnée pédestre
- Vie de chemin de fer
- Train touristique
- Limite régionale
- Limite départementale
- Limite de Parc naturel régional
- Vignoble

### Informations d'accueil

- Office de tourisme ouvert à l'année
- Points Informations Parc
- Aires d'accueil camping cars

### Patrimoine industriel, architectural, historique et naturel

- Édifices religieux et Art roman
- Châteaux
- Musées, Maisons à thèmes, demeures
- Tourisme industriel
- Artisanat
- Sites insolites et remarquables
- Jardins et parcs remarquables
- Villes d'eau : thermalisme et remise en forme
- Villes et Villages de caractère
- Plus Beaux Villages de France
- Villes ou Pays d'Art et d'Histoire
- Sites Remarquables au Global
- Reserves naturelles

### Loisirs actifs

- Parcs de loisirs et animaliers
- Golfs
- Stations de ski alpin
- Stations de ski de fond et raquettes
- Lieux de baignade

### Produit fermier

- Produit fermier
- Laiterie, fromagerie
- Toques d'Auvergne

### Carte



**1 FROMAGERIE LAMBERTOISE**

Au cœur du Livradois-Forez, une nouvelle production fromagère est venue rejoindre les fermes de l'Origine Protégée. Elle est née de la passion de deux hommes, Olivier et Fabrice, qui ont voulu offrir à leur région un fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Fromagerie Lambertoise, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Fromagerie Lambertoise, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**2 LA FERME DES SUPÈRES**

La ferme est située à 1100 m d'altitude, au cœur du Parc des Volcans d'Auvergne. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Supères, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**3 GAEC GENÈSTE**

La ferme Genèste, située dans le Livradois-Forez, est spécialisée depuis quatre générations par sa famille. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Genèste, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**4 GAEC MÉLODIE**

La ferme Mélodie, familiale depuis plusieurs générations, est actuellement dirigée par les frères Fabrice et Dominique. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Mélodie, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**5 EARL DE LA FERME DU CLOS**

À quelques kilomètres de Clermont-Ferrand s'étendent les premiers contreforts du Massif Central. C'est là que se situe la Ferme du Clos, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme du Clos, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**6 GAEC DES VIOLETTES**

À 1100 m d'altitude, au cœur du Parc des Volcans d'Auvergne, laissez-vous guider par les soins éclairés de votre guide pour découvrir la production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Violettes, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**7 GAEC DES PLANCHETTES**

Dans un cadre verdoyant, la famille GRADEIX fabrique depuis plusieurs générations du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Planchettes, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**8 GAEC DE FLÉCHAT FERME LE ROC**

Situé en hauteur avec une belle vue sur la Vallée de la Dore, le domaine du Roc est idéal pour visiter la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Le Roc, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**9 SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE**

La Société Laitière de Laqueuille est une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICAR). Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Société Laitière de Laqueuille, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**10 GAEC DES CROIX DE CHAZELLES**

Emballant le pas de ses deux frères, Dominique, le cadet, s'est lancé dans la fabrication de fromages vici près de 10 ans. Il a pu s'appuyer sur son expérience de producteur de lait, de fromager, et de chef de cuisine. Il a créé la Ferme des Croix de Chazelles, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**11 GAEC TIXIER**

Situation à Avon, lieu de Chazelles sur le bord du château de la Roche. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Tixier, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**12 GAEC DE LA ROUTE DES CAVES**

La famille Roy vous accueillera au cœur d'un site exceptionnel pour votre dégustation de fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de la Route des Caves, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**13 GAEC DES MONTS D'ORÉ PONS ERIC**

De la traite achevée, la famille PONS élève son Saint-Nectaire fermier au cœur de la Vallée de la Dore. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Monts d'Oré Pons Eric, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**14 FERME PONS STÉPHANE**

Au plus près des hautes terres auvergnates, le château de Murat, Lac Chambon, Puy de Sancy... Le village de Beaune-le-Fort est entouré de prairies verdoyantes où nos vaches trouvent le meilleur pâturage. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Pons Stéphane, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**15 FERME DE LAMBRES**

Sur la commune de Saint-Nectaire, dans un cadre naturel préservé, l'équipe de la Ferme de Lambres est heureuse de vous accueillir pour partager son savoir-faire et sa passion pour la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Lambres, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**16 GAEC DU BOIS JOLI**

Pendant les vacances scolaires, participez à la visite commentée de l'étape et de la fabrication à 1100 m d'altitude. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme du Bois Joli, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**17 GAEC DE LOISEAU**

Quinze ans d'expérience à votre service sur le Puy de Sancy et la Vallée de la Dore, vous pourrez profiter d'une visite guidée de la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Loiseau, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**18 GAEC DE L'ÉTOILE**

Situés au pied du Sancy, à 1100 m d'altitude, les pâturages sur lesquels vivent les vaches de Jean-Paul et Damien CHARBONNET sont riches en une multitude de plantes différentes - gentiane, jacinthe, grande berce et renoué des Alpes - et permettent à leurs vaches de produire un lait de très grande qualité. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de l'Étoile, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**19 GAEC DE BERTINET**

Le Saint-Nectaire à la ferme de Bertinet. Après la traite des vaches, venez partager quotidien le temps d'une fabrication de fromage. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Bertinet, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**20 FERME LA CLEF DES CHAMPS**

Face au Massif du Sancy, à près de 1200 m d'altitude, venez découvrir notre savoir-faire et notre passion pour la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme La Clef des Champs, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**21 GAEC DE LA CIME DES PRÉS**

À 1100 m d'altitude, la ferme familiale du GAEC de la Cime des Prés vous ouvre ses portes pour vous accueillir dans un cadre naturel préservé. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de la Cime des Prés, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**22 GAEC DU PUY DE COUJOLLE**

À 10 minutes de Saint-Flour, surplombant la Plaine face aux volcans du Cantal, Jean-Jacques, Vivien et Vincent vous accueillent sur la ferme du Puy de Coujolle. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme du Puy de Coujolle, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**23 FROMAGERIE WALCHLI**

Drôle de nom pour une entreprise auvergnate ! C'est dans les années 1930, par les soins de son fondateur, l'industriel suisse Walchli, que le Cantal est devenu un fromage à pâte molle. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Fromagerie Walchli, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**24 GAEC DES FLEURS BIO**

Ferme en Agriculture Biologique : 65 vaches laitières de race Abondance. Transformation au lait cru entier : AOP Salers, AOP Cantal. Lait cru sur les terres de la Vallée de la Dore. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Fleurs Bio, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**25 GAEC DES BOULEAUX**

Bienvenue au cœur du Céziolais, sur la commune de Marconat, où la famille CHABAUD vous accueille dans un cadre naturel préservé. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme des Bouleaux, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**26 GAEC CLAVEL**

La famille Clavel vous transmet ses nombreux savoir-faire et peut vous induire de belles balades à faire à proximité de son exploitation. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Clavel, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**27 GAEC DU CÉDRÉ BLEU**

Situé au cœur de la Margeride à 1500 m d'altitude, la ferme BONAFLOUX vous accueille et vous fait découvrir son exploitation, ses vaches Montbeliardes et sa passion pour la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme du Cédre Bleu, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**28 GAEC DU PUY DE COUJOLLE**

À 10 minutes de Saint-Flour, surplombant la Plaine face aux volcans du Cantal, Jean-Jacques, Vivien et Vincent vous accueillent sur la ferme du Puy de Coujolle. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme du Puy de Coujolle, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**29 GRANGE DE LA HAUTE VALLÉE**

Bienvenue au cœur du Cantal, dans les paysages magnifiques du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, entre Murat et Saint-Flour. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Grange de la Haute Vallée, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**30 GAEC DE CHAMALIÈRES**

Bernadette RODOU et ses deux fils Etienne et Lionel ont plaisir de vous montrer les gestes du métier de la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Chamalières, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**31 CAVE DE SALERS**

La cave de Salers est une exploitation fromagère à destination de producteurs que de Salers dans les années 1930. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Cave de Salers, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**32 COOPÉRATIVE DE SAINT-BONNET DE SALERS**

Située sur le territoire de la commune de Saint-Bonnet de Salers, elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Coopérative de Saint-Bonnet de Salers, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**33 GAEC D'ANGLOURS-LE-POMMIER**

La ferme est une exploitation installée dans des bâtiments à l'architecture traditionnelle. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme d'Angours-le-Pommier, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**34 FERME CÉDRÉ GAEC BADUET**

La ferme Cédre est située sur la commune de Fontanges au cœur de la zone volcanique du Cantal. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme Cédre, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**35 FERME DE LAVEISSIÈRE**

La Ferme de Laveissière est située dans la magnifique vallée de La Petite Foye, au pied du Puy Mary. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Laveissière, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**36 GAEC DE LA CALSADE**

D'un côté le Puy Mary, de l'autre l'Avron et la perte de vue, Laurent et Béatrice vous accueillent dans un cadre naturel préservé. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de la Calsaade, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**37 FERME DE LABOURGUES EARL CALDAROUX**

C'est dans une ambiance familiale que vous découvrirez la fabrication des AOP Salers et Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Ferme de Labourgues, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**38 LES FROMAGERIES OCCITANES**

Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe est omniprésente avec une variété aromatique des plus riches. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé les Fromageries Occitanes, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**39 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT ET DES FROMAGES**

Tout sur l'histoire et la fabrication de la Fourme d'Ambert Expositions, animations, dégustations et vente de produits régionaux. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Maison de la Fourme d'Ambert, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**40 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**41 RESTAURATION**

Amateurs de Fromages AOP d'Auvergne, venez découvrir notre savoir-faire et notre passion pour la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé la Restauration, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**42 SITE CULTUREL**

L'Auvergne regorge de curiosités, entre châteaux médiévaux, musées traditionnels et ateliers d'artisans. Elle propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé le Site Culturel, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**43 HÉBERGEMENT**

Profitez de votre visite sur la Route des Fromages AOP d'Auvergne pour séjourner dans un cadre exceptionnel et découvrir les secrets de la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé l'Hébergement, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**44 TOQUES D'AUVERGNE**

Profitez de votre visite sur la Route des Fromages AOP d'Auvergne pour découvrir notre savoir-faire et notre passion pour la fabrication du Cantal, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion. Ils ont créé les Toques d'Auvergne, une ferme qui propose une production artisanale de fromage d'exception, un fromage qui soit le fruit de leur savoir-faire et de leur passion.

**45 CHEZ TOU**

Le Chez Tou s'achète exclusivement en ligne sur [www.toques-auvergne.fr](http://www.toques-auvergne.fr)

**46 OFFICE DE TOURISME MASSIF DU SANCY**

Office de tourisme ouvert à l'année

**47 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**48 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**49 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**50 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**51 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**52 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**53 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**54 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**55 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**56 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**57 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**58 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**59 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**60 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**61 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**62 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**63 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**64 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**65 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**66 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**67 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**68 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**69 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez tout notre agenda sur : [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

**70 MAISON DE LA FOURME D'AMBERT**

Retrouvez