

Communiqué de presse - Route des Fromages AOP d'Auvergne 2019



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



C'est reparti pour un tour d'horizon des quelques 38 étapes de la Route des Fromages AOP d'Auvergne ! Depuis plus de 20 ans, l'AFA (Association des Fromages AOP d'Auvergne) met en lumière un circuit de producteurs fermiers ou de fromageries, fabriquant un ou plusieurs fromages AOP. Une carte est mise à disposition des visiteurs et permet de traverser les zones d'appellation des 5 fromages de caractère, entre Cantal et Puy-de-Dôme. Des panneaux routiers distinctifs jalonnent le parcours de ces étapes à découvrir au gré des saisons !

La Route des Fromages AOP d'Auvergne c'est quoi ?

Qui n'a jamais entendu parler de la route des vins, des châteaux ou bien encore de celle des moulins ? La Route des Fromages AOP d'Auvergne est basée sur le même principe : il s'agit d'un parcours libre sans point de départ et d'arrivée, le programme restant à la carte ! Ce circuit de type agro-touristique proposé à toutes et à tous a pour fil conducteur la fabrication des fromages qui font la renommée de notre territoire.

Proposés par l'Association des Fromages AOP d'Auvergne (structure qui n'a de cesse de promouvoir le Cantal, le Salers, le Saint-Nectaire, le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert), ces itinéraires touristiques regroupés sur une carte, permettent d'aller au cœur de la fabrication des fromages en rencontrant les femmes et les hommes qui en sont à l'origine. Ne dit-on pas que le Saint-Nectaire est un fromage essentiellement fabriqué par des femmes ? Vous découvrirez pourquoi en posant les questions aux principales intéressées....

38 étapes et des nouveaux producteurs sur le circuit

Autant d'étapes que d'éleveurs, producteurs ou affineurs différents. En effet, chaque étape est unique car chaque exploitation ou laiterie a son histoire, ses techniques de production et de fabrication. Complémentaires, ces haltes au cœur des zones d'appellation d'origine protégée permettent de découvrir les 5 fromages qui en découlent.

Emprunter la Route des Fromages AOP d'Auvergne, c'est partir à la rencontre de produits de qualité et d'hommes ou de femmes passionnés par leur métier.

Cette année, **le GAEC du Puy de Coujoule à Corent-les-Eaux (15), la Ferme Pons à Beaune-le-Froid (63) et le GAEC Mélodie à Gelles (63)** intègrent le circuit avec enthousiasme.



Ce que l'on vous propose !

Assister à la traite des vaches, au nourrissage des veaux ou bien encore mettre la main à la pâte en participant à la fabrication du fromage, tels sont quelques exemples des ateliers qui peuvent être proposés au fil des étapes.

Au cœur d'un environnement naturel exceptionnel et préservé, entre cimes affûtées et grandes prairies verdoyantes et fleuries, chaque exploitation de la Route des Fromages AOP d'Auvergne se prête parfaitement à un pique-nique, une randonnée ou bien encore à une visite d'un élément du patrimoine locale (Château, Eau thermale...)

38 étapes réparties sur le Cantal et le Puy-de-Dôme

- 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 interactive à consulter sur www.fromages-aop-auvergne.com
- De nombreuses étapes ouvertes toute l'année (horaires et dates d'ouverture mentionnés 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



La chaîne des Puys – Faille de Limagne : Un paysage d'exception reconnu par l'UNESCO

Les étapes de la Route des Fromages AOP d'Auvergne s'inscrivent dans un environnement naturel exceptionnel et préservé. Certaines haltes vous mèneront au cœur de la chaîne des Puys - Faille de Limagne qui vient d'être inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elle constitue l'un des rares biens tectoniques du patrimoine mondial. Un classement qui rejoint celui du Grand Canyon, le Kilimandjaro ou bien encore la grande barrière de corail. De quoi rêver en dégustant les AOP d'Auvergne!

ZOOM SUR LES 5 FROMAGES AOP D'AUVERGNE

LE BLEU D'AUVERGNE L'instant intense

Né au milieu du XIX^{ème} siècle de la passion d'un fermier qui imagina ensemer le lait avec de la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle. Aujourd'hui, le Bleu d'Auvergne estensemencé d'un champignon, le Pénicilium Roqueforti, et offre un caractère intense 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'affinage) ou Vieux (au delà de 240 jours d'affinage).



LE SAINT-NECTAIRE Le nectar de la nature

Le Saint-Nectaire fût appelé jusqu'au XVII^{ème} siècle "fromage de seigle" car il était affiné sur la paille de seigle. 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 entre 800 et 1500 m d'altitude. Leur diversité floristique donne ainsi au fromage son goût inimitable.



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 créative

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.



L'AFA

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.



 CANTAL

 SAINT-NECTAIRE

 BLEU D'AUVERGNE

 FOURME D'AMBERT

 SALERS



Contact presse :

Association Fromages d'Auvergne

04.73.28.78.44

e.delort@fromages-aop-auvergne.com

Restons connectés !

Des infos, des recettes, des jeux et du partage !

www.fromages-aop-auvergne.com

   Fromages AOP d'Auvergne