Partez à la découverte !

DE LA ROUTE DES FROMAGES AOP D'AUVERGNE



CINQ FROMAGES AOP D'AUVERGNE

- CANTAL
- SAINT-NECTAIRE
- BLEU D'AUVERGNE
- FOURME D'AMBERT
- SALERS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le Cantal



C'est le doyen des fromages AOP d'Auvergne. Depuis 2000 ans, le Cantal est toujours issu des mêmes territoires et fabriqué selon le même principe.

Le Cantal Jeune, affiné de 1 à 2 mois, a une croûte fine de couleur blanche. Sa pâte est souple et ferme à la fois, lui conférant une texture fondante. C'est avant tout un fromage de plaisir à la douceur caractéristique. Il possède un goût agréable de lait et de beurre.

Le Cantal Entre-Deux, affiné de 3 à 7 mois, le plus vendu, plaît au plus grand nombre. Sa croûte « boutonnée dorée » et sa texture maillée, fondante, issue d'un double pressage, sont la carte d'identité du Cantal. Son goût fruité avec des notes de noisette et de crème fermentée laisse un agréable souvenir en bouche.

Le Cantal Vieux, affiné plus de 8 mois, est un fromage de gastronome. Sous sa croûte brune et assez épaisse, il possède une pâte plus foncée et friable. En bouche, son goût est puissant, persistant avec des notes épicées. C'est l'expression parfaite du savoir-faire des fromagers et des affineurs.

Le Saint-Nectaire



Le Saint-Nectaire fut appelé jusqu'au 17ème siècle « fromage de seigle » car il était affiné sur la paille. C'est le Maréchal de la Ferté-Sennecterre qui lui valut l'honneur d'être introduit à la cour de Louis XIV.

Appellation d'Origine depuis 1955, il est produit en Auvergne sur une petite zone de montagne de 69 communes, situées sur le Massif du Sancy et le plateau du Cézallier. Les prairies naturelles de sols volcaniques sont la base de l'alimentation des vaches. Le Saint-Nectaire peut être laitier (45% des 14300 tonnes annuelles), au lait pasteurisé fabriqué en laiterie, ou fermier (55%), au lait cru, fabriqué en ferme juste après la traite. Les étapes de la fabrication sont l'emprésurage, le décaillage, le ramassage du caillé, la mise en moule, le salage, le pressage démoulage et la mise au froid. S'en suit un affinage de 28 jours minimum qui permet de développer une large gamme d'arômes et de saveurs, de beurre, de crème, ou d'ambiance de caves et de sous-bois, sans oublier la petite note de noisette, toutes ces saveurs étant liées à la très grande biodiversité des prairies de nos montagnes !

Entre amis ou en famille, à l'apéritif, sur le plateau de fromages ou en cuisine, son onctuosité en fait un fromage convivial par excellence.

Le Bleu d'Auvergne



Né au milieu du 19ème siècle de la passion d'un fermier qui imagina ensemencer le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle.

Le lait de vache est additionné de Penicilium roqueforti puis ensemencé en fermants lactiques et emprésuré. Le caillé obtenu, une fois tranché, est brassé jusqu'à l'obtention de grains coiffés favorisant la formation d'ouverture puis placé dans des moules où il s'égoutte. Vient alors l'étape du salage puis les fromages sont piqués à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire au bon développement du bleu. Le Bleu d'Auvergne est ensuite affiné dans des caves fraîches et humides pendant 4 semaines minimum. Le goûter, c'est découvrir son goût parfumé et ses arômes de champignons sauvages et être surpris par son côté fondant et onctueux.

La Fourme d'Ambert



L'histoire se raconte que les druides gaulois connaissaient déjà la Fourme et l'utilisaient pour célébrer leur culte à « Pierre-Sur-Haute » dans les monts du haut Forez.

Produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1 600 m d'altitude, la Fourme d'Ambert est sans doute le plus doux des fromages bleus. C'est l'un des rares fromages au féminin : elle présente des formes généreuses, tout en rondeur. Sous sa croûte sèche, sa pâte douce et onctueuse de couleur blanche à crème est régulièrement persillée de moisissures bleu-vert. Au goût, la Fourme d'Ambert offre des notes parfumées, des arômes délicats et une incroyable douceur. C'est toute la richesse et la diversité des hautes terres, terroir de la Fourme d'Ambert, qui s'exprime au travers de ses arômes. Si la Fourme d'Ambert a naturellement sa place sur un plateau de fromages, elle inspire également les cuisiniers amateurs ou les grands Chefs qui n'hésitent pas à imaginer des recettes innovantes. Apéritif, entrée, viande, poisson et même dessert : la douceur caractéristique de la Fourme d'Ambert permet de nombreux mariages gourmands.



Le Salers

Issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages, le Salers est produit uniquement dans les fermes, du 15 avril au 15 novembre et à condition que les vaches soient nourries à sasiété d'herbe pâturée.

Le fromage Salers est une production exclusivement au lait cru et est fabriqué dans une gerle en bois. Il est affiné au minimum 3 mois. Le marquage « Tradition Salers » identifie les fromages conçus uniquement avec du lait de vache de race Salers. Une dégustation de fromage Salers révèle la complexité de la note aromatique et montre que chaque producteur produit un Salers différent. Suivant l'altitude, l'orientation des pâturages, la race des vaches ou encore les conditions d'affinage, les différents arômes (végétal, lactique, fruité, animal, épicé…) vont s'exprimer différemment.



Balade Gourmande

Partez à la découverte des étapes de la Route des fromages AOP d'Auvergne et profitez du voyage pour faire escale !

Ponctuez votre trajet de découvertes et faites connaissance avec un territoire riche.

▪ **Activités de pleine nature**
Randonnées guidées, balades libres, sports en plein air...

▪ **Site touristique**
Parc animalier ou d'attraction, train touristique, loisir en intérieur...

▪ **Restauration**
Amateurs de cuisine régionale et de saveurs authentiques, la route des Fromages a sélectionné pour vous des étapes gourmandes tout au long de votre parcours.

▪ **Site culturel**
L'Auvergne regorge de curiosités, entre châteaux médiévaux, musées traditionnels et ateliers artisanaux.

▪ **Hebergement**
Profitez de votre visite sur la route des Fromages pour séjourner dans un cadre naturel et dépaysant des Gîtes de France.

Plus d'une trentaine d'étapes, répartie sur le Puy-de-Dôme et le Cantal, vous ouvrent leurs portes toute l'année. Chacune d'elles s'engage à vous recevoir dans le respect de la charte de la Route des Fromages AOP d'Auvergne.

La route est un parcours libre, sans point de départ ou point 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 échanger avec ces femmes et ces hommes passionnés.



Au cœur du Livradois Forez, une nouvelle production fermière est venue rejoindre les rangs de l'Appellation d'Origine Protégée Fourme d'Ambert. En effet, un jeune couple, Gwénaëlle et Julien Rodary, a fait le pari du plus doux des fromages bleus en créant une fromagerie « l'Ambertoise » au sein même de l'exploitation familiale. Ils disposent d'un magasin de vente directe ouvert six jours sur sept qui dispose d'une baie vitrée pour permettre aux visiteurs de voir la fabrication. Boutique sur place avec vente de produits locaux (Confitures, miel, fromages AOP d'Auvergne...).

FROMAGERIE L'AMBERTOISE 1

Gwénaëlle et Julien RODARY
Ligonne, 63600 AMBERT
04 63 33 24 64
fromagerie.lambertoise@sfr.fr
www.fromagerielamberto.wixsite.com/ambertoise

A la sortie de la ville d'Ambert à 2 km direction le terrain d'aviation sur la droite.

Vente toute l'année le lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi de 8h30 à 12h. Vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.

Ouvert tous les matins (sauf le dimanche) pour explication de la fabrication. Possibilité d'assister à la fabrication de part la baie vitrée le jeudi à partir de 10h (susceptibilité d'être modifié en fonction des contraintes de l'exploitation).



LA FERME DES SUPEYRES 2

La Ferme des Supeyres
Le Perrier, 63600 VALCIVIERES
GPS : 45.5970153 ; 3.8190075
www.supeyres.fr
** Se renseigner au 04 73 82 30 93 (période d'estive sur répondeur)*

La Ferme est située à 1 100 m d'altitude, au-dessus de Valcivières et d'Ambert, à proximité du Col des Supeyres et des Hautes Chaumes du Forez. Les vaches Abondance passent l'été en estive, en pleine montagne à 1 300 m, et y sont traites. Le lait est transformé quotidiennement en Fourme d'Ambert fermière AOP et en tomme de montagne.

A Valcivières, prendre la route du Col des Supeyres. Après 4 km en suivant le fléchage, on arrive à la ferme.

Vente de fromage à la ferme tous les jours de 10h à 12h15 et de 15h à 17h15 sauf jeudi et dimanche. Tous les jeudis sur le marché d'Ambert.

Traite en estive tous les soirs en juillet et août* (rdv à la ferme à 17h15, possibilité d'acheter du fromage après la traite).

GAEC PENYSARCENAT 3

Gaec Penysarcenat
Nicolas, Georges et Isabelle
63870 ORCINES
06 43 88 20 86
GPS : 45.797353 ; 3.032979

Le gaec Penysarcenat est une exploitation familiale depuis plusieurs générations. Nicolas et Georges, gérants et associés, s'occupent de l'élevage. Isabelle les a rejoints il y a deux ans pour gérer la fabrication du fromage. Le gaec vient de rejoindre les rangs de l'AOP Fourme d'Ambert. La fromagerie dispose de baies vitrées permettant de voir l'ensemble des étapes de fabrication en passant par le salage, le piquage ainsi que la cave d'affinage. Vous pourrez aussi assister à la fabrication et apercevoir le bâtiment d'élevage depuis le magasin.

A Sarcenat sur la commune d'Orcines sur la route de la clinique des grands près (10 minutes de Clermont-Ferrand).

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 16h à 20h30 pendant l'été et de 16h à 20h l'hiver. Fermé le dimanche.

Visite tous les jeudis en hiver et les mardis et jeudis pendant l'été. Visite sur inscription au 06 43 88 20 86. Possibilité de recevoir des groupes sur inscription.

GAEC SUDRE 4

Nicolas et Frédéric SUDRE
7 route de la Miouze, 63740 GELLES
06 28 94 82 91
gaec.sudre63@orange.fr

A deux pas de la Chaîne des Puys, le gaec Sudre vous fera découvrir sa production laitière et fromagère récemment mis en place par Nicolas le fils. Cette exploitation familiale vous fera déguster ses fromages AOP Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert fabriqués et affinés à la ferme. Vous pourrez ensuite finir votre promenade à la cascade de Say à 1 km de l'exploitation, un site calme et reposant.

Vente au détail du lundi au samedi de 9h à 19h.

Au lieu-dit « Say » entre Pontgibaud et Rochefort-Montagne. Direction Gelles.

Visite guidée gratuite le lundi, mardi et jeudi sur réservation au 06 28 94 82 91 (prévoir 1h30 environ).

GAEC MELODIE 5

Fabrice et Maxime FAURE
Lieu-dit la Vergne, 63740 GELLES
06 22 71 00 48 / 06 82 25 52 78
melhostein@gmail.com
GPS : 45.7590 ; 02.7708

La ferme Mélodie, familiale depuis plusieurs générations, est actuellement dirigée par deux frères Fabrice et Maxime qui sont passionnés de vaches. Situé à la Vergne, sur la commune de Gelles, ce lieu montagnard typiquement volcanique, tout proche du Puy-de-Dôme et à proximité du Massif du Sancy, offre un cadre exceptionnel pour les vaches qui se nourrissent d'herbe naturelle. Le troupeau est composé de 40 vaches laitières de race Holstein et le lait produit est en partie transformé à la ferme en fromage AOP Fourme d'Ambert.

Sur la commune de Gelles au lieu-dit « La Vergne ».

Vente du lundi au vendredi de 9h à 12h30, autre vente sur rendez-vous.

Visite pour la transformation les mardis et mercredis de 11h à 12h30. Autres visites de la ferme sur rendez-vous.

EARL FERME DU CLOS

6

Famille TARTIERE
04 73 79 39 97 / 04 73 78 30 38
earldelafermeduclos@orange.fr
www.earldelafermeduclos.fr
EarlDeLaFermeDuClos

À quelques kilomètres de Clermont-Ferrand s'étendent les premiers contreforts granitiques du Massif du Sancy. C'est là que paissent paisiblement les vaches de la Ferme du Clos. De l'élevage à l'affinage, chacun dans l'exploitation connaît son métier et en a fait une passion qu'il partagera volontiers avec vous.

Chabannes, 63450 Cournols (Proximité d'Aydat)

Vente du lundi au samedi de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Marché de Maringues le lundi matin et marché de la Roche-Blanche le vendredi après-midi.

Visite de la ferme (traite, fromagerie…) le jeudi et vendredi à 17h en juillet et août. Le reste de l'année sur réservation.

GAEC LES PLANCHETTES

7

Famille GRATADEIX
Les Planchettes, 63210 ORCIVAL
04 73 65 91 99

A 1 km d'Orcival, direction le Lac de Servière.

Vente au détail toute l'année, tous les jours de 9h à 18h (dimanche compris).

Dans un cadre verdoyant, la famille GRATADEIX fabrique depuis plusieurs générations du Saint-Nectaire fermier, qui est ensuite affiné en cave naturelle sur place. Vous assisterez à la fabrication du Saint-Nectaire fermier et à la découverte de la cave. Vous pourrez également découvrir la ferme et les animaux. Et forcément, vous aurez la chance de goûter un produit authentique en vous disant que, maintenant, vous savez ce que vous mangez !

Visite guidée toute l'année, du lundi au vendredi à 10h30. Pas de visite le week-end et les jours fériés



FERME LE ROC GAEC FLECHAT 8

Lieu-dit Le Roc, 63210 ORCIVAL
04 73 21 29 95 / 06 67 01 72 40
fermeleroc@gmail.com
www.fermeleroc.fr
FermeLeRoc
GPS : 45.6709176 ; 2.8357249

Situé en hauteur avec une belle vue sur la Chaîne des Puys, la Ferme Le Roc est le lieu idéal pour venir découvrir la fabrication du Saint-Nectaire fermier et être étonné par notre salle de traite rotative.

Sur la commune d'Orcival suivre les panneaux lieu-dit « Le Roc » ou « Ferme Le Roc ».

Vente de produits fermiers et locaux toute l'année, de 11h à 12h et de 16h à 19h.

Visite guidée pendant les vacances scolaires les vendredis à 17h et sur rendez-vous. Possibilité visite de groupe (minimum 10 personnes) sur rendez-vous toute l'année.

GAEC DES CROIX DE CHAZELLES 9

Cristophe, Dominique et Bertarnd VERGNOL
63690 AVEZE
04 73 21 19 28
vergnolfreres@wanadoo.fr
www.vergnolfreres.fr

Les frères VERGNOL, depuis l'an 2000, ont redonné naissance à la fabrication de deux fromages phare de l'Auvergne, le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert.

GPS : GAEC Croix de Chazelles

Vente au détail toute l'année, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h et le samedi de 10h à 12h et de 17h30 à 19h. Ouvert le lundi de Pâques, les 1, 8 et 21 mai et le 14 juillet.

Démonstration de la fabrication sous préau (durée 1h30). En juillet (à partir du 14) les jeudis à 16h30. En août, les mardis et jeudis à 16h30, jusqu'au 24 août. Visites réservées aux familles et individuels. Inscription obligatoire au **04 73 21 79 78.**

GAEC TIXIER 10

Famille TIXIER
Beaune le froid, 63790 MUROL
04 73 88 81 10 / 06 70 42 74 10
david.tixier0632@orange.fr

C'est dans une ferme transmise de génération en génération, (4ème) que David et Angélique, vous accueilleront pour vous faire découvrir leurs secrets de fabrication du Saint-Nectaire. De l'élevage à l'affinage, vous saurez tout ! Suite à votre visite, vous aurez droit bien entendu à une petite dégustation! Vous pourrez également vous promener dans les environs à la découverte du château de Murol et du Lac Chambon.

Beaune-le-Froid, rue de Clermont.

Vente au détail toute l'année, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 16h30 sauf dimanche et jours fériés.

Visite guidée en juillet et août le lundi, mardi et mercredi matin à 9h précises (compter 45 min). Autres périodes sur réservation. Groupe sur réservation.



GAEC DE LA ROUTE DES CAVES 11

Famille ROUX Stéphane
Beaune le froid, 63790 MUROL
04 73 88 63 11 / 06 09 69 33 92
caroline.borrel@orange.fr

La famille Roux vous accueillera au cœur d'un site exceptionnel pour vous faire découvrir la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire fermier.

Rue des Bruyères à Beaune-le-Froid, 63 790 MUROL, face au chemin des Caves.

Vente au détail le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 20h. Le mercredi de 8h30 à 12h30 (fermé l'après-midi). Le dimanche de 8h30 à 12h30 et de 15h à 20h.

Visite guidée tous les jours de 9h30 à 11h30 et le dimanche sur réservation. Groupe de plus de 10 personnes sur réservation.

FERME PONS 12

Stéphane et Isabelle PONS
Beaune le Froid, 63790 MUROL
04 73 88 85 49 / 06 33 13 73 22 / 06 33 83 67 89
stephisa@orange.fr

Au plus près des hauts lieux auvergnats… château de Murol, lac Chambon, Puy de Sancy… Le village de Beaune-le-Froid est entouré de prairies verdoyantes où nos vaches Montbéliarde se nourrissent d'une herbe de qualité. C'est dans ce petit bourg que vous trouverez la ferme d'Isabelle et Stéphane Pons. Ils vous feront découvrir la magie et les secrets de fabrication du Saint-Nectaire fermier grâce à un savoir-faire mariant tradition et modernité. C'est dans leur cave naturelle datant du XIIIème siècle que le Saint-Nectaire développe ses arômes tant appréciés.

Beaune le froid, rue des Bruyères.

Vente au détail toute l'année de 10h à 17h.

Visite guidée en juillet et août, tous les vendredis et samedis à 10h. Autres périodes sur rendez-vous.

FERME DE LAMBRES 13

63710 SAINT-NECTAIRE
04 73 87 53 34
gaecdelambres@orange.fr
www.fermedelambres.fr

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. Venez découvrir ses vaches laitières et sa fabrication de Saint-Nectaire fermier.

Lieu-dit « Lambres », D643, 63 710 Saint-Nectaire.

Vente directe de notre production fromagère AOP Saint-Nectaire. Toute l'année du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 19h, le samedi de 11h à 13h et de 14 h à 19 h et le dimanche de 11h à 13h.

Visite guidée commentée de la ferme sans réservation, toute l'année du lundi au samedi à 16 h 30 (durée 1 h/gratuite). **Visite gourmande** : Visite guidée + plateau de dégustation, sur réservation. A partir de 7 € (durée 1 h 30).



GAEC DU BOIS JOLI 14

Famille CHASSARD
Lachaux, 63320 SAINT DIERY
04 73 96 32 68 / 06 89 48 28 15
sarlduboisjoli@orange.fr

Pendant les vacances scolaires, participez à la visite commentée de l'étable et de la fabrication à 18 h, suivie d'une dégustation.

A 4 km de Saint-Nectaire et Murol, à 10 km de Besse (sur la D146) lieu-dit « La Chaux » 63320 ST-DIÉRY

Vente au détail des AOP fromagères auvergnates et divers fromages toute l'année, du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h, le dimanche et jours fériés de 9h à 12h et de 16h30 à 19h.

Visite guidée pendant les vacances scolaires les mardis et jeudis à 18h. Week-ends, jours fériés et hors vacances scolaires sur rendez-vous.



GAEC DE L'OISEAU 15

Thibaud, Thierry et Tristan SARLIEVE
Montaleix, 63 790 CHAMBON SUR LAC
06 12 07 65 78
ferme-oiseau@orange.fr
www.saintnectaire-ferme-oiseau.com
GPS : 45.559639 ; 2.914531

Bienvenue chez de vrais paysans ! Outre la vue imprenable qu'offre le site sur le Puy de Sancy et la Vallée de Chaudefour, vous pourrez profiter d'une visite guidée de la fabrication du Saint-Nectaire suivie d'une dégustation et/ou d'une visite libre de l'exploitation où vous attendent veaux, vaches, cochons et moutons.

A Murol, face à l'Office du Tourisme, prendre la D618, direction Montaleix et Jassat, suivre cette route sur 4 km environ jusqu'à la ferme qui se situe sur le plateau.

Visite libre et gratuite de la ferme et vente tous les jours, toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h30. Nos produits : Saint-nectaire fermier, Cantal, tome fraîche, yaourt à boire, charcuterie.

Visite guidée gratuite de la fabrication du Saint-Nectaire avec dégustation tous les jours à 9h et à 18h (pas de visite guidée le dimanche). Visite guidée pour les groupes sur réservation.

Situés au pied du Sancy, à 1 100 m d'altitude, les pâturages sur lesquels vivent les bêtes de Jean-Paul et Damien CHARBONNEL sont riches d'une multitude de plantes différentes - gentiane jaune, achillée millefeuille, grande berce et fenouil des Alpes - et permettent à leurs 40 vaches de produire un lait de très grande qualité aux saveurs uniques. Pour vous faire partager leur passion, ils proposent une visite commentée pour découvrir la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire.

GAEC DE LA BONNE ETOILE 16

Jean-Paul CHARBONNEL
Le Bourg, 63680 CHASTREIX
04 73 21 55 22
fermebonneetoile@orange.fr

A Chastreix, derrière l'église.

Vente au détail toute l'année (ouverture d'un magasin situé prés de l'église) Saint-Nectaire et autres produits issus de notre exploitation (yaourts, faisselle et beurre). Vente aussi de Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Cantal et Salers. Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 16h30 à 19h et le dimanche de 9h30 à 13h.

Visite commentée de la fabrication du Saint-Nectaire pendant les vacances scolaires, les mardis et jeudis à 19h sur rendez-vous. En fonction des contraintes d'exploitation, le Gaec se réserve la possibilité de modifier les jours et horaires de visite. Autres périodes, prendre rendez-vous (accueil possible de groupes de 30 à 40 pers). Prix : 3 €/ personne (gratuit pour les moins de 12 ans).

GAEC DE LA CIME DES PRES 17

Lieu-dit Redondel, 63850 EGLISENEUVE D'ENTRAIGUES
04 73 71 93 88 / 06 28 19 51 01
rofau@wanadoo.fr

Depuis trois générations, le fromage est une institution ! Eleveur, producteur, affineur, la ferme familiale du GAEC de la Cime des Près vous propose de vrais produits fermiers en direct de notre exploitation. Nous vous accueillons avec plaisir pour vous faire déguster notre délicieux Saint-Nectaire fermier. De notre magasin, nos vaches vous souhaitent la bienvenue à travers une baie vitrée ! L'été vous pourrez admirer nos animaux en pratiquant une petite balade libre avant vos achats. Une petite route de montagne vous mène jusqu'à notre ferme, accessible à tout véhicule, profitez de la vue magnifique sur nos montagnes auvergnates.

A 5 min d'Égliseneuve prendre direction Espinchal. Au pont, tourner à gauche. Se tenir tout le temps sur la droite, suivre Redondel, arrivé au hameau prendre sur la gauche, continuer sur 1 km, vous êtes arrivés !

Vente au détail toute l'année, à la ferme du lundi au samedi de 9h à 20h.

Visite de la fabrication du Saint-Nectaire en juillet et août à partir de 18h30 les mardis et jeudis.



FROMAGERIE WALCHLI 18

Route de Montboudif, 15190 CONDAT
04 71 78 51 22
www.walchli.fr

Drôle de nom pour une entreprise auvergnate ! C'est dans les années 1930, que Frantz WÄLCHLI s'installe en Auvergne, d'abord comme simple fromager, loin de sa Suisse natale. Il fonde par la suite cette laiterie qui a aujourd'hui ses lettres de noblesse. Reprise par son petit-fils Pierre, c'est aujourd'hui une entreprise qui emploie 60 personnes.

A l'entrée de Condat en venant d'Égliseneuve-d'Entraigues.

Vente au détail en juillet et août du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 17h30, samedi de 9h à 12h. Hors Saison (du 1er septembre au 30 juin) le mardi et le samedi de 9h à 12h.

Visite des caves et dégustation : du 1er juillet au 31 août, les lundis et mercredis à 14h sur réservation. Les autres jours, projection d'un film sur la fabrication.

GAEC DES BOULEAUX 19

Famille CHABAUD
Lieu-dit les Fonds, 15 190 MARCENAT
07 63 92 07 22 / 06 50 83 60 04

Bienvenue au coeur du Cézallier, sur la commune de Marcenat, où la Famille CHABAUD perpétue le savoir-faire de la fabrication du Saint-Nectaire, l'exigence de son affinage et dans le respect de l'Agriculture Biologique. Du 100% BIO permis par la richesse de l'herbe des prairies et le bon lait du troupeau de race Montbéliarde. Venez découvrir l'exploitation, partagez la traite et dégustez notre produit fabriqué et affiné par nos soins.

Au lieu-dit « les Fonds », 15190 MARCENAT. Fléchage à l'intérieur du bourg.

Visite de la ferme avec réservation obligatoire (message vocal ou SMS).

Vente et dégustation de Saint-Nectaire fermier BIO du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche matin de 9h à 12h.

GAEC LES FLEURS BIO 20

Géraud DUMAS, Adèle FRANCOIS
15400 SAINT-ETIENNE DE CHOMEIL
06 66 23 05 53
contact@lesfleursbio.com
www.lesfleursbio.com

Ferme en Agriculture Biologique : 40 vaches laitières de race Abondance. Transformation au lait cru entier : AOP Salers, AOP Cantal, tome (fraîche et douce), beurre, cantalberts et gaperon. Lait cru sur réservation. Engraissement de porcs avec le lactosérum et vente de charcuterie et viande au détail.

Dans la commune de Saint-Etienne de Chomeil, au lieu-dit « Le Bavet » (suivre les panneaux « les Fleurs Bio »).

Vente au détail les vendredis toute l'année de 17h à 18h30. Pendant les vacances scolaires d'été, les mercredis et vendredis de 17h à 18h30. Vente possible à d'autres moments sur rendez-vous. Balades possibles aux alentours.

Visite de la ferme : pendant les vacances d'été, les mercredis et les vendredis à 17h.



GAEC CLAVEL 21

Huguette et Alfred CLAVEL
Le Fayet, 15190 SAINT-SATURNIN
04 71 20 71 86

La Famille CLAVEL vous transmet ses nombreux savoir-faire et peut vous indiquer de belles balades à faire à proximité de son exploitation. Producteurs de Saint-Nectaire fermier, de Salers et de Cantal, la Famille CLAVEL sait aussi entretenir le paysage : ils ont obtenu le 2e prix au concours des prairies fleuries.

Ferme située à 15 km de Riom-ès-Montagnes en direction de Murat sur la D3 au lieu-dit « le Fayet ».

Vente au détail : toute l'année tous les jours de 9h à 19h.

Visite guidée pour la fabrication du fromage les lundis et jeudis à 9h30 pendant les vacances d'été.

GAEC DU PUY DE COUJOULE 22

Jean-Jacques SARAILLE, Virginie CHALVET et Vivien BARTHOMEUF
Lespinasse, 15100 COREN
06 76 94 10 81 / 06 88 98 86 50 / 06 87 27 97 81
Ferme du puy de Coujoule

A 10 minutes de Saint-Flour, surplombant la Planèze face aux volcans du Cantal, Jean-Jacques, Vivien et Virginie vous accueillent sur la ferme du Puy de Coujoule. Nous vous ferons découvrir notre métier, nos passions, nos élevages de vaches Montbéliarde et de brebis blanches du Massif Central et la transformation de notre lait en Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne AOP. Visite et dégustation gratuites. Départ de randonnées avec vue dégagée sur la Margeride, l'Aubrac, la Planèze de Saint-Flour et les volcans du Cantal.

A 4 km de Coren, au lieu-dit «Lespinasse».

Vente des 5 AOP fromagères d'Auvergne, autres produits fermiers et cosmétiques naturels à base de produits de la ferme.

Visite guidée en période de vacances scolaires, les mardis et vendredis à 16h sur réservation.

GAEC DU CEDRE BLEU 23

Famille BONNAFOUX
Les Loubières, 15500 RAGEADE
06 72 48 28 01 / 06 77 54 97 05
serge.bonnafoux@wanadoo.fr

Située au cœur de la Margeride à 1 050 m d'altitude, la Famille BONNAFOUX vous accueille et vous fait découvrir son exploitation, ses vaches Montbéliarde et sa vue imprenable sur les Monts d'Auvergne.

Les Loubières, 15500 Rageade

Vente au détail toute l'année, tous les jours sauf le dimanche.

Visite guidée juillet et août les lundis, mercredis et vendredis à 10h, vous pourrez suivre la fabrication du Bleu d'Auvergne (médaille d'argent au Concours Général Paris 2019, 3ème prix Fermier d'Or 2019 et 2ème prix Fermier d'Or 2020) suivie d'une visite des petits veaux. Chaque visite se termine par une dégustation gratuite de tous nos produits transformés sur la ferme. Visite de groupe, toute l'année sur rendez-vous. Visite libre tous les jours sauf le dimanche.



Bienvenue au cœur du Cantal, dans les paysages magnifiques du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, entre Murat et Saint-Flour. Avec ses prairies naturelles, ses 40 vaches Montbéliarde, sa fromagerie à la fois moderne et traditionnelle, ses fromages fermiers au lait cru, la Grange de la Haute Vallée vous ouvre ses portes. Venez déguster AOP Salers, Cantal, Bleu d'Auvergne, ainsi que ses yaourts, tome fraîche, « Saint Timothée » et « Pignou ».

GRANGE DE LA HAUTE VALLEE 24

Alain ANDRE
Pignou, 15300 ALBEPIERRE BREDONS
06 81 02 72 85
grangehautevallee@orange.fr
www.bleucantal.fr

Sur la commune d'Albepierre-Bredons, au lieu-dit « Pignou », sur la D926, à 900 m de Murat direction Saint-Flour.

Magasin de vente ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30.

Visite guidée pendant les vacances scolaires, les mardis, mercredis et jeudis. Inscription à l'OT de Murat **(04 71 20 09 47)**. 4 € / adulte, 2 € pour les 8-18 ans et gratuit pour les moins de 8 ans. Hors période de vacances et visite de groupes sur rendez-vous seulement.



GAEC DU LIORAN 25

Maeva COUDERC
1 rue de la Prade, 15300 LAVEISSIERE
06 64 66 55 07
Gaec du Lioran

Au pied du Lioran à 100 m de la nationale qui fait Aurillac / Murat.

Vente au détail pendant les vacances scolaires de 9h à 11h et de 16h à 19h. Nous contacter hors vacances car horaires variables.

Notre ferme se trouve au pied de la station de ski du Lioran. Nous sommes un jeune couple d'agriculteur et avons décidé de créer notre propre exploitation. Après 3 ans d'installation, nous avons voulu aller au bout de notre production en faisant de la transformation fromagère en AOP Cantal et Salers. Nos premières productions ont vu le jour le 1er mai 2018. Nous avons un troupeau de vaches composé exclusivement de Montbéliarde qui sont nourries uniquement au foin et à l'herbe ce qui fait un lait 100% naturel.

Possibilité de voir la fabrication grâce aux baies vitrées. Panneaux explicatifs des différentes étapes de fabrication. Visite guidée avec inscription obligatoire au 06 64 66 55 07.

Le Salers est une AOP exclusivement fermière : autant de producteurs que de nuances dans les produits ! C'est ce que vous découvrirez au fil de cette exposition d'une grande richesse (muséographie, vidéos, dégustation commentée).

Lieu-dit « Les prés des Faure », 15140 SALERS.

Magasin ouvert tous les jours en juillet et août de 9h à 19h . Mai, juin, septembre et octobre de 9h à 12h et de 14h30 à 18h, fermé le dimanche. De novembre à fin mars, tous les matins de 9h à 12h, fermé le dimanche. Pendant les vacances scolaires de Noël, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Visite guidée pendant les vacances d'été, les mardis et jeudis à 16h. Hors période d'été, visite libre et dégustation gratuite. Vous pouvez faire le choix d'une ardoise dégustation de trois Salers différents (90 g) pour 2 €.

CAVE DE SALERS 26

Nathalie BRUGEROLLE et Dominique VARLET
Les Près de Faure, 15140 SALERS
04 71 69 10 48
contact@cavedesalers.com
www.cavedesalers.com *(boutique en ligne)*

50

COOPERATIVE DE SAINT BONNET DE SALERS 27

15 140 SAINT-BONNET DE SALERS
04 71 69 12 22
coop.st.bonnet@wanadoo.fr
Fromagerie Saint Bonnet de Salers

48

Située sur le berceau de la race Salers à Saint-Bonnet de Salers, vous pourrez découvrir la coopérative laitière qui depuis 1956 fabrique du Cantal AOP au lait cru « Le Saint-Bonnet ». Depuis 2000, elle fabrique en plus un Cantal AOP au lait cru fait uniquement avec du lait de vaches de race Salers. Vous découvrirez un espace de projection, un couloir de visite de nos ateliers et notre boutique de fromages d'Auvergne. Sur place, vous pourrez également déguster les produits.

A 5 km de Salers, 15 km de Mauriac

Projection film (durée 30 min) et vente au détail toute l'année. Horaires variables (se rensenseigner auprès de magasin au **04 71 69 12 22** ou sur notre page Facebook).

Démonstration de la fabrication les mardis à 17h du 13/07 au 25/08.



EARL MALGORCE LES MONTAGNES DE PIERRE 28

M et Mme LESPINE
15140 SAINT-MARTIN VALMEROUX
07 60 19 73 15 / 06 68 33 20 02
lesmontagnesdepierre@gmail.com
Les Montagnes de Pierre

La ferme se situe à presque 1000m d'altitude au sein des Monts du Cantal. A travers la visite de la ferme, vous pourrez découvrir la passion de Pierre pour son métier. L'exploitation se compose d'un troupeau de vaches laitières de race Brunes des Alpes pour la transformation fromagère. La fabrication du fromage est visible à la baie vitrée donnant un accès direct sur l'atelier de fabrication. Vous avez également la possibilité d'assister à la traite.

au lieu-dit «Malgorce», sur la commune de Saint-Martin Valmeroux. A 15 km de Salers entre Saint-Martin Valmeroux et Saint-Chamant. Panneaux signalétiques en cours. Suivre «Les montagnes de Pierre».

Vente au détail toute l'année, les mercredis et samedis de 8h à 12h ainsi que les vendredis de 16h à 19h.

Visite guidée pendant les vacances scolaires d'été les mercredis, vendredis et samedis de 11h à 12h, sur rendez-vous. Possibilité de recevoir des cars.

FERME CLECART GAEC BADUEL JOURNIAC 29

Cathy et Sébastien BADUEL
Clédart, 15140 FONTANGES
06 87 50 05 47

La ferme Clédart se situe sur la commune de Fontanges au cœur de la zone volcanique du Cantal. L'exploitation se compose d'un troupeau de vaches laitières de race Montbéliarde pour la transformation fromagère et d'un troupeau de vaches Salers allaitantes. Au-delà des fromages (Cantal, Salers, tomme de montagne) vous seront également proposées des charcuteries produites à base de porcs nourris exclusivement des sous-produits de la transformation fromagère.

Entre Saint-Martin-Valmeroux et Salers, direction Fontanges.

Vente au détail du 15 avril au 15 novembre, tous les jours de 8h30 à 10h30 et de 16h à 18h30.

Visite guidée sur rendez-vous le mardi, mercredi et vendredi à 16h selon les conditions sanitaires (possibilité de recevoir des cars à 16h).



La ferme est une exploitation installée dans des bâtiments à l'architecture traditionnelle. Les 60 vaches laitières Montbéliarde (rousses et blanches) profitent de 70 ha de pâturages. Producteurs de Salers l'été, ils se tournent vers l'AOP Cantal l'hiver, lorsque les vaches ne sont plus en pâturage. Nos produits : AOP Salers et Cantal et autres produits laitiers.

Anglards-le-Pommier, sur la commune de Saint-Cernin, sur la route entre Salers et Aurillac.

Vente au détail toute l'année, du lundi au vendredi de 9 h 30 à 11 h 30 et de 17 h 30 à 19 h 30. Marché d'Aurillac le samedi matin.

GAEC ANGLARDS LE POMMIER 30

Olivier et Sandrine
Anglards-le-Pommier, 15310 FONTANGES
06 70 23 37 80 / 06 80 02 95 69
ferme.danglards@wanadoo.fr

10

Visite de la fabrication (1 h 30) le matin ou l'après-midi d'avril à décembre, sur rendez-vous (maximum 10 personnes).



FERME BIO DE LAVAISSIERE 31

Isabelle MANHES
Felgeadou, route de Salers
15590 MANDAILLES SAINT-JULIEN
06 22 29 33 28
manhesgillesisa@gmail.com

40

La petite Ferme Bio de Lavaissière est située dans la magnifique vallée de la Jordanne, au pied du Puy Mary. Isabelle et Gilles Manhes sont heureux de vous faire découvrir leur passion pour l'AOP Cantal bio, en vous proposant la visite de la fromagerie et de la cave d'affinage enterrée. Vous assisterez à la fabrication du Cantal AOP pendant que Gilles travaillera le lait dans la traditionnelle gerle en bois, avec le savoir-faire transmis par son grand-père. Ce moment convivial de 1 h 30 environ se terminera par une dégustation de l'AOP Cantal bio et autres produits de la ferme.

A Saint-Julien de Jordanne, entre Saint Cirgues-de-Jordanne et Mandailles, sur la route du Puy Mary.

Vente au détail de l'AOP Cantal Bio et charcuteries Bio du 1er mai au 30 septembre, tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h et le dimanche 9h à 11h.

Visite de la fabrication et dégustation en juillet et août les mardis et jeudis à 18h. 3€ /personne. Groupes hors saison sur réservation.

GAEC DE LA CALSADE 32

Laurent et Béatrice ROUX
15800 BADAILHAC
04 71 62 46 43
gaecdelacalsade@orange.fr

D'un côté le Puy Mary, de l'autre l'Aveyron à perte de vue, Laurent et Béatrice ROUX seront heureux de vous accueillir dans ce lieu dépaysant pour vous faire découvrir leur fabrication de l'AOP Cantal et de l'AOP Salers. Et, pourquoi ne pas poursuivre votre visite par une petite balade dans les montagnes environnantes auvergnates, à la découverte de la faune et de la flore, sur les traces de troupeaux à l'estive.

A Badailhac, entre Arpajon-sur-Cère et Vic-sur-Cère (route possible par Polminhac).

Vente au détail toute l'année, du lundi au vendredi de 8h à 10h et de 17h à 19h.

Visite guidée du 15 avril au 15 novembre, lundi, mercredi, vendredi à 16h45.

«L'aventure du vivant»

Lieu d'expérimentation de développement dédié à la formation depuis 1907. Est constitué d'un laiterie qui vous propose de découvrir l'ensemble de ses fromages dont 3 AOP d'Auvergne de notre marque «Montargnards en herbe».

D'une exploitation agricole BIO qui élève 50 vaches laitières et 45 allaitantes sur 175 ha. Elle produit 300 000 L en AOP Salers et AOP Cantal. L'atelier salers est de type traditionnel naisseur.

Venez découvrir un savoir-faire local qui prend soin du climat, de l'environnement, des vaches, des prairies.

LAITERIE DE POMPIDOU ENILV 33

Sylvain FONTALIVE et Pauline HERBEMONT
11 rue de salers, 15000 AURILLAC
06 38 82 28 73 / 06 38 82 28 81
Montagnards en herbe
www.g.pompidouenilv.fr

Sur les hauteurs d'Aurillac sur la colline du savoir. Exploitation agricole «le Grangeou»: route des Crêtes; laiterie de l'ENILV : 11 rue de Salers.

Pour connaître les horaires d'ouvertures du magasin, veuillez consulter notre page Facebook «Montagnards en herbe».

Visite guidée sur rendez-vous lors des périodes hors-saisons. Durant les périodes estivales, un planning sera communiqué. Les visites sont gratuites et une dégustation sera proposée en vente directe.



FERME DE LABOUYGUES EARL CALDAYROUX

34

Georges et Vincent CALDAYROUX
15130 ARPAJON-SUR-CERE
04 71 64 28 68 / 06 88 57 73 00

10

Vente au détail toute l'année tous les jours sauf le dimanche (fermé entre 12h et 14h).

C'est dans une ambiance familiale que vous découvrez ici la fabrication des AOP Salers et Cantal pour passer ensuite à la dégustation, à la fromagerie, des AOP d'Auvergne. Au-delà de la fromagerie, vous pourrez également vous promener librement à la découverte des animaux de la ferme (cochons, veaux…), mais aussi de la flore sauvage.

Arpajon-sur-Cère, direction Montsalvy (Rodez).

Visite guidée pendant la période de fabrication du Salers, du 15 avril au 15 novembre, tous les jours début de la visite à 16 h 30 (durée 1h environ).

LES FROMAGERIES OCCITANES

35

Bedoussac, 15220 SAINT-MAMET
04 71 46 81 50
muriel.lacombe@lfo-occitanes.com
www.les-fromageries-occitanes.fr

25

Une occasion unique de voir un outil de production à grande échelle ultramoderne, par le biais d'une visite commentée. Vous serez accompagnés dans les ateliers de fabrication et d'affinage grâce aux couloirs vitrés qui sillonnent les locaux, pour ensuite profiter d'une dégustation des produits de la maison, dont les 5 AOP d'Auvergne, bien entendu !

à Saint-Mamet-la-Salvetat, sur la RN 122 dans le sens Aurillac-Maurs, au 2e carrefour Saint-Mamet (ne pas entrer dans le village de Saint-Mamet), prendre à droite (panneau Route des Fromages). Usine de la Châtaigneraie

Visite guidée du 1er juillet au 31 août les lundis, mercredis, vendredis : début de la visite à 10h précises. Prévoir environ 1h30. Pas de visites les jours fériés.

LA MAISON DE LA FOURME D'AMBERT

29 rue des Chazeaux, 63 600 AMBERT
04 73 82 49 23
www.maison-fourme-ambert.fr

Tout sur l'histoire et la fabrication de la Fourme d'Ambert.

Expositions, animations, dégustations et ventes de produits régionaux.

Centre piéton, rue des Chzeaux, Ambert (63).

Des vacances de Pâques à la Toussaint du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.
En juillet et août du lundi au samedi aux mêmes horaires et le dimanche de 11h à 12h30 et de 14h à 17h.
Ouverture pour les vacances de Noël et les vacances d'hiver.
Tarifs:
Visite libre : 3€ pour tous
Visite guidée : Adultes 6 € / Enfants (+ de 6 ans) et étudiants 4,50 €
Dégustation : 4 €. Tarifs pour les groupes et en familles

LES CINQ FROMAGES AOP D'AUVERGNE

www.fromages-aop-auvergne.com

