



LA ROUTE DES FROMAGES AOP D'Auvergne

5 bonnes raisons de la parcourir

RAISON #1
SAVOIR-FAIRE

RAISON #2
ENGAGEMENTS

RAISON #3
PLAISIR

RAISON #4
RENCONTRES

RAISON #5
DÉCOUVERTES

DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ !



Percez tous les secrets du Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et Salers sur la Route des Fromages AOP d'Auvergne ! Plus d'une trentaine d'étapes et un parcours libre, sans départ ni arrivée, entre Puy-de-Dôme et Cantal.

**Suivez les panneaux
et laissez-vous guider !**



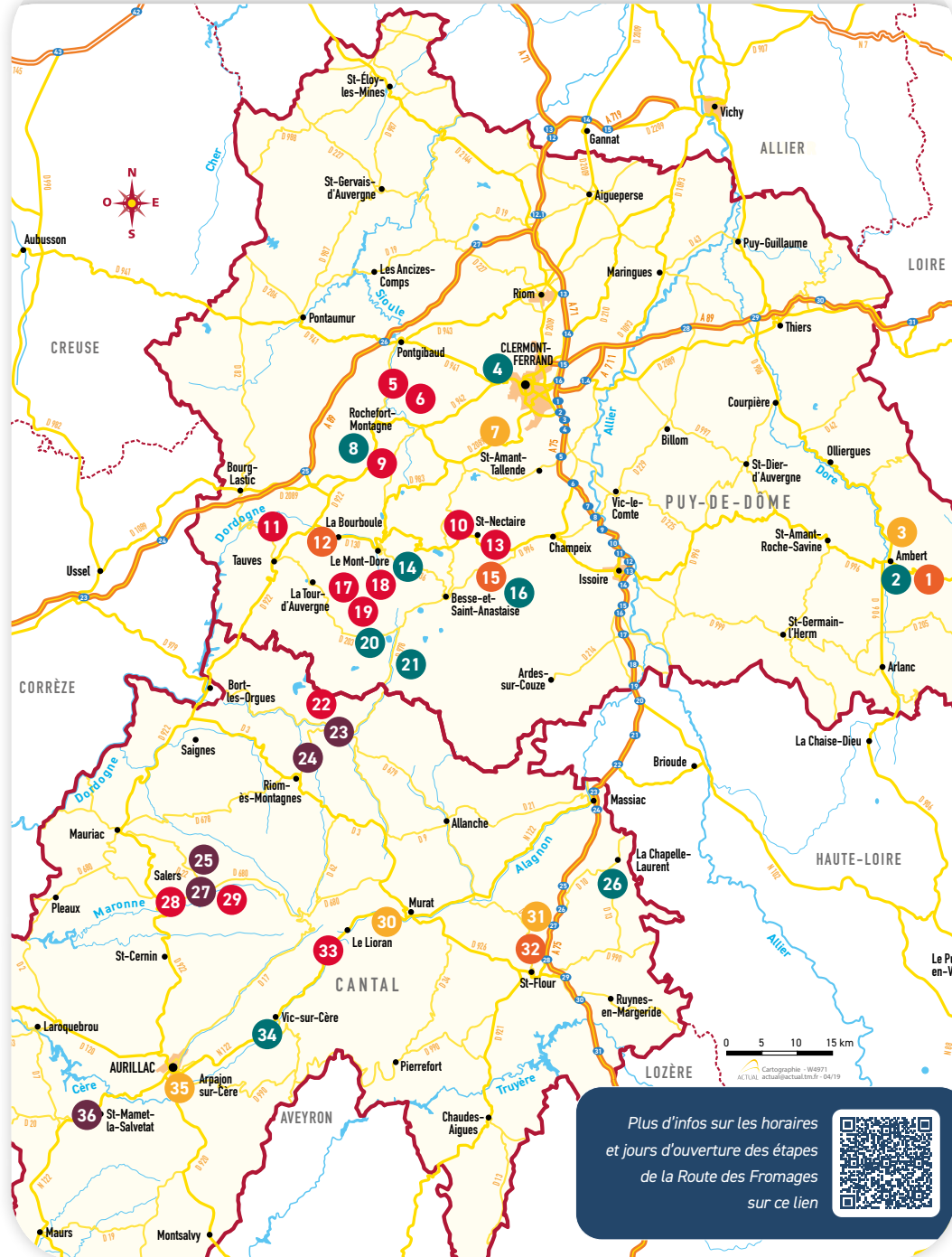
www.fromages-aop-auvergne.com

Les Cinq Fromages AOP d'Auvergne



Conception : www.auplus.com - Crédit Photo : @Sabine Alphonsine

Conception : Agence Qui Plus Est - Impression : Imprimerie Champagnac - Crédits photos : N. Dubost, Sabine Ahlphonsine - Cartographie : Actual - Ne pas jeter sur la voie publique.



Plus d'infos sur les horaires et jours d'ouverture des étapes de la Route des Fromages sur ce lien



DÉCOUVERTE DE LA TRAITE DES VACHES

3. Ferme des Supeyres
379 chemin des Chaumettes, Le Perrier
63600 Valcivrières
04 73 82 30 93 ●

7. GAEC de la Ferme du Clos
63450 Coumols
04 73 78 30 38 ●

30. Grange de la Haute Vallée
Pignou 15300
Albepierre-Bredons
06 81 02 72 85 ●●●

31. Ferme du Puy de Coujole
Lespinasse 15100 Coren
06 76 94 10 81
06 88 98 86 50 ●●

35. Ferme de Labouygues - EARL Caldayroux
15130 Arpajon-sur-Cère
04 71 64 28 68
06 88 57 73 00 ●●●

DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DE FROMAGES

2. Fromagerie l'Ambertoise
1754 route de l'Aérodrome, Ligonne
63600 Ambert
04 63 33 24 64 ●

4. GAEC Pénysarceat
63870 Orcines
06 43 88 20 86 ●

8. GAEC des Planchettes
Les Planchettes
63210 Orcival
04 73 65 91 99 ●

14. GAEC de la Route des Caves
Rue de la Viauve
63790 Murrol
04 73 88 63 11 ●

16. GAEC du Bois Joli
Lachaux
63320 Saint-Diery
04 73 96 32 68
06 89 48 28 15 ●

20. Ferme des Campanules
Chevanet
63113 Picherande
06 27 52 00 31 ●



21. GAEC de la Cime des Prés
Lieu-dit Redondel
63850 Égliseneuve-d'Entraigues
04 73 71 93 88
06 28 19 51 01 ●

26. Ferme Bonnafoux - GAEC du Cèdre Bleu
15500 Rageade
06 72 48 28 01
06 77 54 97 05 ●

34. GAEC de la Calsade
15800 Badailhac
04 71 62 46 43 ●●

DÉCOUVERTE DE LA TRAITE / FABRICATION DE FROMAGES

5. GAEC Sudre
Lieu-dit Say
63740 Gelles
06 41 84 13 38
06 28 94 82 91 ●●

6. GAEC Mélodie
La Vergnes
63740 Gelles
06 22 71 00 48
06 82 25 52 78 ●

9. Ferme Le Roc - GAEC Fléchat
Le Roc 63210 Orcival
04 73 21 29 95
06 67 01 72 40 ●

10. Ferme de la Vallée de l'Avenir
Les Arnats
63710 Saint-Nectaire
06 15 39 80 77 ●

11. GAEC des Croix de Chazelles
63690 Avèze
04 73 21 19 28 ●●

13. Ferme de Lambres
63710 Saint-Nectaire
04 73 87 53 34 ●

17. GAEC de la Bonne Étoile
Le Bourg
63680 Chastreix
04 73 21 55 22
06 81 20 55 73 ●

FROMAGES AOP D'Auvergne

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

18. GAEC de l'Oiseau
Montalex 63790
Chambon-sur-Lac
06 12 07 65 78 ●●

19. Ferme de Ravel - GAEC du Village Nouveau
410 chemin de Ravel, Ravel Haut
63113 Picherande
06 81 32 64 69 ●

22. Ferme la Falleixoise - GAEC Ragain Nouveau
1 chemin de la Plourouse
Lieu-dit Faleix
15190 MONTBOUDIF
04 71 40 29 34
06 07 70 52 91 ●

28. EARL de Malgorce
Lieu-dit Malgorce
15140 Saint-Martin-Valmeroux
07 60 19 73 15
06 68 33 20 02 ●●

29. Ferme de Clédart - GAEC Baduel Journiac
Clédart
15140 Fontanges
06 87 50 05 47 ●●

33. Ferme du Griou
Lieu-dit « Sériès »,
15800 Saint-Jacques-des-Blats
06 85 62 95 31 ●

VISITE DE FROMAGERIES / CAVES

23. Société Fromagère de Condat
Route de Clermont
15190 Condat
04 71 78 51 22 ●

24. Société Fromagère de Riom
Route de Saint-Étienne-de-Chomeil
15400 Riom-ès-Montagnes
04 71 78 00 06 ●●

25. Cave de Salers
Les Prés de Faure
15140 Salers
04 71 69 10 48 ●●

27. Coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers
15140 Saint-Bonnet-de-Salers
04 71 69 12 22 ●●

36. Les Fromageries Occitanes
Bedoussac
15220 Saint-Mamet
04 71 46 81 50 ●

BOUTIQUES / ATELIERS / MUSÉES

1. Maison de la Fourme d'Ambert
29 rue des Châteaux
63600 Ambert
04 73 82 49 23

12. Maison Rozier
225 boulevard Georges Clémenceau
63150 La Bourboule
06 81 04 52 06

15. Fromagerie Vaissaire Papon
La Bataille
63320 Saint-Diery
04 43 12 81 36
04 43 12 81 32

32. Fromagerie Paul Dischamp
8 rue de la Tranchée
ZA Rozier Coren
15100 Saint-Flour
04 63 56 50 11

Tous producteurs fermiers sauf :

- Laiterie
- Affineur

- Bleu d'Auvergne
- Cantal
- Fourme d'Ambert
- Saint-Nectaire
- Salers

Le Saviez-vous ?

Les Fourmofolies auront lieu à Ambert le week-end du 1^{er} et 2 août 2026.

L'événement festif investit le centre-ville pour animer la ville le temps d'un week-end. Venez flâner au cœur du marché de terroir dans toute la ville, profitez de l'ambiance sonore des fanfares et concerts tout au long du week-end. L'invité d'honneur sont les AOP de Normandie.

3

FERME DES SUPEYRES

La Ferme est située à 1 100 m d'altitude, au-dessus de Valcivrières 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.



À Valcivrières, 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 le samedi de 9h30 à 12h. Tous les jeudis sur le marché d'Ambert sous la mairie ronde.



Traite en estive tous les soirs en juillet et août* (rdv à la ferme à 17h ou directement sur place).



379 Chemin des Chaumettes
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)

7

GAEC DE LA FERME DU CLOS

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 et de Saint-Saturnin)



Vente du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Marché de Maringues le lundi matin et au GAEC de l'AUZON 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.



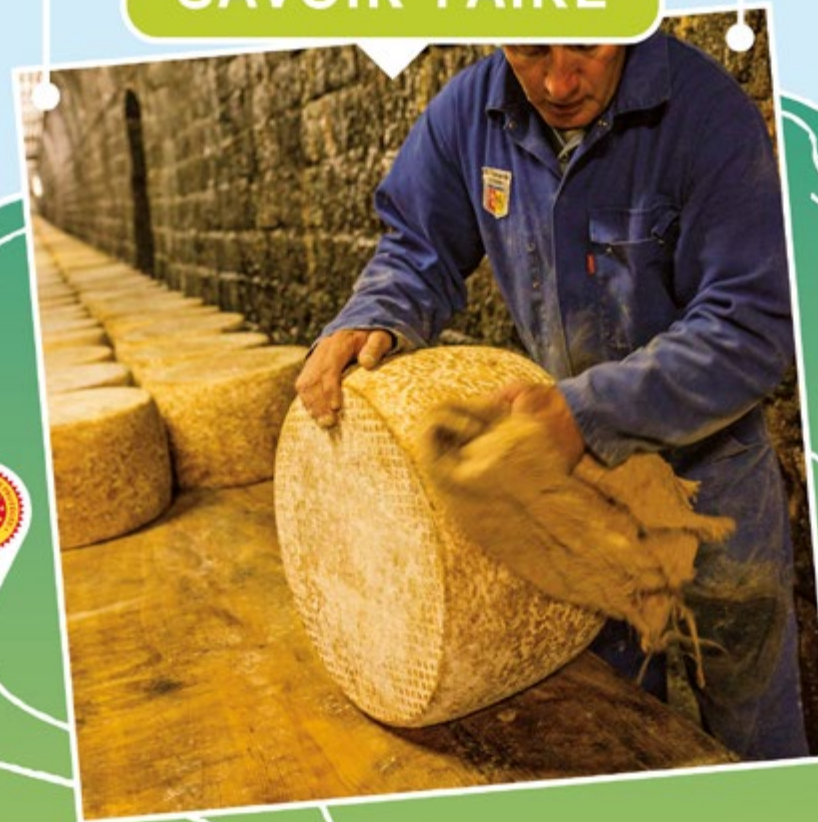
Famille TARTIERE
04 73 78 30 38

gaecdelafarmeduclos@orange.fr

www.earldelafermeduclos.fr

EarlDeLaFermeDuClos

RAISON #1 SAVOIR-FAIRE



DES SAVOIR-FAIRE UNIQUES

L'Appellation d'Origine Protégée garantit le savoir-faire et le lien au terroir. Chaque étape respecte une charte de qualité et est soumise à des contrôles rigoureux.






30

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. 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 » affiné à la bière, aux orties ou aux noisettes et « Pignou ».



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 12h et de 15h à 18h30.
-  Visite guidée pendant les vacances scolaires, les jeudis. Inscription à l'OT de Murat (04 71 20 09 47). 7€ / adulte, 3,5 € 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.




31

FERME DU PUY DE COUJOLE

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 payante sur réservation. Départ de randonnées avec vue dégagée sur la Margeride, l'Aubrac, la Planèze de Saint-Flour et les volcans du Cantal.



Jean-Jacques SARRAILLE, Virginie CHALVET et Vivien BARTHOMEUF
Lespinasse, 15100 COREN
 06 76 94 10 81 / 06 88 98 86 50 /
 06 87 27 97 81
 contact@fermedupuydecoujoule.fr

-  À 4km de Coren, au lieu-dit « Lespinasse ». Fléchage à partir de Coren.
-  Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Fermé le dimanche et jours fériés. Actualisation des horaires et jours de fermeture sur Internet. Vente des Cinq Fromages AOP, d'autres produits fermiers et de cosmétiques naturels à base de produits de la ferme.
-  En période de vacances scolaires, les mardis et vendredis à 16h sur réservation (max 12 personnes). Passer par l'office de tourisme pour les groupes supérieurs à 10 personnes.






35

FERME DE LABOUGUES - EARL CALDAYROUX

C'est dans une ambiance familiale que vous découvrirez ici la fabrication des AOP Salers et Cantal pour passer ensuite à la fromagerie puis à la dégustation 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...).



Vincent CALDAYROUX
Labougues,
15130 ARPAJON-SUR-CERE
 06 88 57 73 00 / 04 71 47 49 25

-  Arpajon-sur-Cère, direction Montsalvy (Rodez).
-  Vente au détail toute l'année de 8h à 12h et de 14h à 18h sauf le dimanche et les jours fériés. Fermé le samedi après-midi.
-  Visite guidée les mardis, mercredis et jeudis de 9h à 10h pendant la période de fabrication du Salers, du 15 avril au 15 novembre, (durée 30 minutes environ).



2

FROMAGERIE L'AMBERTOISE

Au cœur du Livradois Forez, une 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. Le Gaec Rodary fabrique également de la Tomme de pays, des yaourts et de la faisselle. Magasin de vente directe ouvert six jours sur sept qui dispose d'une baie vitrée pour permettre aux visiteurs de voir la fabrication. Vente de produits locaux (Confitures, miel, fromages AOP d'Auvergne, Vins d'Auvergne, bières locales...). Label HVE de niveau 3.



Gwénaëlle et Julien RODARY
Ligonne, 1754^e route de l'Aérodrome
63600 AMBERT
04 63 33 24 64
fromagerie.lambertoise@gmail.com
www.fromagerielamberto.wixsite.com/ambertoise



À 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 et samedi de 8h à 12h et le jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Fermé le dimanche et jours fériés.



Ouvert tous les matins (sauf le dimanche) pour explication de la fabrication. Possibilité d'assister à la fabrication de part la baie vitrée le mardi et le jeudi à partir de 10h (susceptibilité d'être modifié en fonction des contraintes de l'exploitation). Visite de la ferme et ses robots de juin à septembre le lundi et jeudi après-midi sur rdv 24h à l'avance.



4

GAEC PENYSARCENTAT

Le Gaec Penysarcentat est une exploitation familiale depuis plusieurs générations. **Nicolas et Georges, gérants et associés, s'occupent de l'élevage. Isabelle les a rejoints en 2019 pour gérer la fabrication du fromage. 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.**



Nicolas, Georges et Isabelle
63870 ORCINES
06 43 88 20 86
gaecpenysarcentat@orange.fr
GPS : 45.797353 ; 3.032979



À Sarcentat 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 14h à 19h. Fermé le dimanche et jours fériés.



Exceptionnellement, le Gaec ne pourra assurer les visites cette année. Merci de votre compréhension.

8

GAEC DES PLANCHETTES

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. Et forcément, vous aurez la chance de goûter un produit authentique en vous disant que, maintenant, vous savez ce que vous mangez !



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



À 1 km d'Orcival, direction le Lac de Servièvre.



Vente au détail toute l'année, tous les jours de 9h30 à 18h.



Visites les lundis, mardis et mercredis à 11h. Pas de visites les jours fériés et les week-ends.



14

GAEC DE LA ROUTE DES CAVES

De la fourche à la fourchette!
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 19h.



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



Famille CHASSARD

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



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



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

16

GAEC DU BOIS JOLI

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



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

Le Saviez-vous ?

Saviez-vous que l'herbe des pâturages auvergnats joue un rôle clé dans l'identité unique de nos 5 fromages AOP?

Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers : ces trésors sont façonnés sur un terroir exceptionnel, où la qualité des pâturages est au centre des cahiers des charges. En valorisant une agriculture respectueuse et locale, nos éleveurs préservent la richesse des saveurs et l'authenticité de chaque fromage.

RAISON #2 ENGAGEMENTS



DES PAYSAGES PRÉSERVÉS

La route des fromages AOP d'Auvergne s'inscrit dans un environnement naturel exceptionnel. Elle traverse les forêts, les grandes prairies... L'activité agricole contribue à l'entretien de ces paysages, au maintien de la biodiversité et au stockage carbone.



20

FERME DES
CAMPANULES

Nous, David et Noémie, sommes installés en mars 2021. Nous avons repris une exploitation agricole sur la zone AOP St Nectaire.

Actuellement nous avons 45 vaches laitières et toute la génération (environ une trentaine de génisses). Nos vaches pâturent dans nos prairies naturelles sur environ 40 ha autour de l'exploitation puis nous réservons 30 autres hectares pour le foin. En hiver nos vaches sont nourries exclusivement de foin sec et de céréales brute non OGM.

Du lundi au dimanche nous transformons le lait de nos vaches en fromage, le Saint Nectaire Fermier AOP. Un fromage à pâte pressée non cuite, d'une couleur grise avec quelques brins de paille qui forment la croûte et une pâte moelleuse et onctueuse comme on aime !



675 Chemin de Chevanel, 63113
PICHERANDE
fermedescampanules@gmail.com
www.fermedescampanules.com



Notre ferme se situe au pied du Massif du Sancy, sur la commune de Pichérande dans le Puy de Dôme, à plus de 1000 m d'altitude.



Vente de Saint-Nectaire fermier, autres fromages issus de la ferme et produits régionaux (miel, bière, conserves...). Ouvert tous les jours du lundi au vendredi et dimanche de 16h à 19h et le samedi de 9h à 11h et de 16h à 19h. Partenariat avec des producteurs de fromages AOP d'Auvergne et des producteurs locaux.



Visite guidée toute l'année du mardi au samedi en fin d'après-midi sur réservation. D'une durée de 1 h 30, la visite est gratuite. Pour plus d'informations prendre contact sur le site internet sur la page contact. Possibilité de recevoir des groupes scolaire sur réservation.

Le Saviez-vous ?

Chaque année, la crème de la crème des fromages AOP Saint-Nectaire sont réunis sur une commune de la zone d'appellation pour l'évènement de l'année : **le Concours Officiel de l'AOP Saint-Nectaire**. Plus d'une centaine de producteurs fermiers, 4 laiteries et une douzaine d'affineurs rivaliseront dans trois catégories : Saint-Nectaire fermier, Saint-Nectaire laitier et Challenge affineur.

La 25^{ème} édition se déroulera à Marcenat (15) le 26 juillet 2026.



21

GAEC DE LA CIME DES PRÈS

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.



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



À 5 min d'Égliseneuve prendre direction Espinhal. 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.



26

FERME BONNAFOUX - GAEC DU CÈDRE BLEU



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

Situé au bord de l'A75 dans le Cantal à 20 minutes des départements du Puy-de-Dôme, de la Haute-Loire et de la Lozère, la famille BONNAFOUX vous ouvre les portes de sa ferme (vaches, veaux, chèvre, séchage en grange, fromagerie). Serge vous expliquera le fonctionnement de l'exploitation et la fabrication de l'AOP Bleu d'Auvergne. Les visites se terminent par une dégustation gratuite de tous nos produits.



Les Loubières, 15500 Rageade



Vente au détail de tous nos produits et AOP d'Auvergne du lundi au samedi de 9h à 17h.

Médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris en 2022 et médaille d'Or au Concours International de Lyon en 2023.



Visite guidée juillet et août les lundis, mercredis et vendredis à 10h, vous pourrez découvrir notre système de foin sécher en grange, nos veaux, chèvres, moutons, ânes et enfin suivre la fabrication du Bleu d'Auvergne avec le moulage des fromages sous vos yeux. Visite de groupe, toute l'année sur rendez-vous. Visite libre tous les jours sauf le dimanche.

34

GAEC DE LA CALSADE



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.



À 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.






5

**GAEC
SUDRE**

À 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.



**Nicolas, Frédéric, Nathalie et Charlotte
SUDRE**
Say, 63740 GELLES
06 28 94 82 91 / 06 41 84 13 38
gaec.sudre63@orange.fr

-  Au lieu-dit « Say » entre Pontgibaud et Rochefort-Montagne. Direction Gelles.
-  Vente au détail du lundi au samedi de 9h à 19h.
-  Visite guidée gratuite le lundi, mardi et jeudi sur réservation au 06 28 94 82 91 (prévoir 1h30 environ).




6

**GAEC
MÉLODIE**

La ferme Mélodie, familiale depuis plusieurs générations, est actuellement dirigée par deux frères Fabrice et Maxime, 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 50 vaches laitières de race Holstein et le lait produit est en partie transformé à la ferme en fromage AOP Fourme d'Ambert.



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

-  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.



**RAISON #3
PLAISIR**



**DES GOUTS
UNIQUES**

Les visites se terminent par une dégustation de 5 saveurs délicates, différentes et complémentaires. Ces fromages, se prêtant à tous les instants de consommation, sont utilisés dans de nombreuses recettes locales



9

FERME LE ROC - GAEC LE FLÉCHAT

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 issu de l'Agriculture Biologique et être étonné par notre salle de traite rotative.



Visite libre tous les jours de 16h30 à 18h. Visite guidée les vendredis des vacances d'été. Possibilité visite de groupe toute l'année, merci de prendre contact avec nous.



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.



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

10

FERME DE LA VALLÉE DE L'AVENIR

Au cœur de l'Auvergne, venez découvrir notre ferme traditionnelle. Notre troupeau de 70 vaches laitières, de race Montbéliarde, Jersiaise et Prim'Holstein, produisent le lait nécessaire à la production de Saint-Nectaire fermier. Vous pouvez découvrir les vaches, les veaux, la traite et la fabrication du Saint-Nectaire. Dégustation dans notre boutique (produits régionaux également disponible à la vente). Biscuiterie à la ferme avec notre farine produite à partir de notre blé. Ferme pédagogique avec chèvres, lapins, poneys...



Au lieu dit «Les Arnats», 63 710 Saint-Nectaire.



Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h. Le samedi, dimanche et jours fériés de 8h30 à 10h. Visite libre



Juillet et août : le jeudi et le vendredi à 17 h (autres jours de la semaine possible uniquement sur réservation). Hors période : sur réservation.



Les Arnats, 63 710 SAINT-NECTAIRE
06 15 39 80 77
gaecdelavalleedelavenir@gmail.com

11

GAEC DES CROIX DE CHAZELLE

La famille VERGOL, qui a été rejoint par Leo, a redonné naissance, depuis plus de 20 ans à la fabrication de deux fromages phare de l'Auvergne, le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert.



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 27 août. Visites réservées aux familles et individuels. Inscription obligatoire au 04 73 21 79 78.



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 18 mai, le 14 juillet et le 11 novembre.



Le Saviez-vous ?

Les 21 et 22 août 2026, la Fête du Bleu d'Auvergne revient à Riom-ès-Montagnes pour sa 28^{ème} édition.

Organisé par Festi'Bleu et le SIRBA, cet événement met à l'honneur le célèbre fromage AOP à travers animations, dégustations, démonstrations, concerts et expositions. Cette année, l'AOP d'Ossau Irraty est l'invité d'honneur. Un grand marché de terroir et des idées de balades dans le Cantal complètent ce week-end festif et gourmand, entre tradition, patrimoine et plaisirs authentiques.



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



13

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 sur leur exploitation. Venez découvrir nos vaches, nos métiers, notre savoir-faire et notre passion !



Visite guidée gratuite (traite / fabrication) avec dégustation (environ 1h) du lundi au vendredi à 16h30. Hors jours fériés et fêtes. Sans réservation. Visite + plateau de fromages d'Auvergne à déguster sur place. Sur réservation. À partir de 7€/ personne.



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



Trouvez une sélection de produits locaux dans nos boutiques (Lambres et Muro). Horaires et infos sur google ou sur notre site internet.



63710 SAINT-NECTAIRE

04 73 87 53 34

gaecdelambres@orange.fr

www.fermedelambres.fr

17

GAEC DE LA BONNE ÉTOILE

Situés au pied du Sancy, à 1 100 m d'altitude, les pâturages sur lesquels vivent les bêtes de Damien CHARBONNEL et Pierre HUMEAU 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 et différentes en été. En hiver, les vaches mangent seulement du fourrage issu de notre exploitation, donnant un Saint-Nectaire très fruité. Nous vous permettons de venir visiter l'exploitation pendant la traite du soir à 17h avec davantage d'explications.



À Chastreix, derrière l'église.



Vente au détail toute l'année à la fromagerie face à l'église (Saint-Nectaire et autres produits issus de notre exploitation. 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 pendant les vacances scolaires et jours fériés) et le dimanche de 9h30 à 13h.



Visite commentée de la fabrication du Saint-Nectaire pendant les vacances scolaires, les mardis et jeudis à 17h45 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 sur rendez-vous (accueil possible de groupes de 20 pers maximum). Prix : 3 €/ personne.



Le Bourg

63680 CHASTREIX

04 73 21 55 22 / 06 81 20 55 73

fermebonneetoile@orange.fr

18

GAEC DE L'OISEAU

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.



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



À Muro, 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 de la ferme et des caves et vente tous les jours de l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h. Nos produits : Saint-Nectaire fermier, Cantal, tome fraîche, yaourt à boire, charcuterie.



Thibaud et Tristan SARLIEVE

Montaleix, 63 790 CHAMBON SUR LAC

06 12 07 65 78

ferme-oiseau@orange.fr

www.saintnectaire-ferme-oiseau.com

19

FERME DE RAVEL - GAEC DU VILLAGE

A la Ferme de Ravel, l'agriculture est une histoire de famille, de savoir-faire et de passion. Paysans depuis plus de 7 générations, ce sont Nicolas et sa sœur Émilie Mazeyrat, installés respectivement depuis 2014 et 2018, qui ont repris le flambeau et fabriquent du Saint-Nectaire fermier AOP. L'exploitation est composée d'un cheptel d'une centaine de vaches Montbéliarde et Simmental. Durant l'été, une partie de notre troupeau de vaches monte en estive. La traite est faite dans le buron datant de 1782 que nous avons aménagé. Le lait de cette traite est ramené matin et soir sur ce site afin de fabriquer nos fromages.



Situé au pied du Sancy à 1100 m d'altitude, dans un cadre préservé. Au lieu-dit « Ravel Haut », au pied du château de Ravel à Picherande en bordure de la route D203.



Vente de Saint-Nectaire fermier, Cantal, Salers, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et autres produits locaux :
- À la ferme du lundi au samedi de 9h30 à 12h et 15h30 à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h et 15h30 à 18h30.
- À la boutique du Lac Pavin tous les jours de 9h30 à 19h.



Visites libres et gratuites de la ferme tous les jours de l'année. Visite de la traite tous les jours à partir de 16h et de la fabrication tous les jours à partir de 9h et 17h30. Dégustation de Saint-Nectaire possible sur demande.



410 chemin de Ravel

Ravel Haut

63 113 PICHERANDE

06 81 32 64 69

fermederavel.com

lafermederavel@gmail.com



22

FERME LA FALLEIXOISE - GAEC RAGAIN

Bienvenue au Gaec Ragain, implanté à la Ferme la Falleixoise. Nous sommes situés au coeur du Parc des Volcans d'Auvergne, à environ 1000 mètres d'altitude, dominés par le Mont du Sancy et le Puy Mary. Le troupeau est composé de 60 vaches laitières de la race Prim'Holstein, noires et rouges, destinées à la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire. Nos animaux sont alimentés au pâturage naturel. Nous commercialisons dans notre boutique la production issue de notre exploitation: Saint-Nectaire fermier, charcuteries (terrine, saucissons et viande de porc) ainsi que d'autres produits locaux (fromages AOP d'Auvergne, miel, confitures...).



1 chemin de la Plourouse
15190 MONTBOUDIF
04 71 40 29 34 / 06 07 70 52 91
lafalleixoise.fr
fermelafalleixoise@gmail.com



Au lieu-dit Faleix à Montboudif.



Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 16h à 19h30 et le samedi de 8h30 à 10h30 et de 17h à 19h. Fermé le dimanche.



Visites possibles tous les jours du lundi au vendredi sur réservation. Pour la traite et la fabrication, les après-midi à partir de 16h30.

Visite de l'exploitation, observation de la fabrication et visite de la cave les matins à partir de 9h. Groupe possible sur réservation (environ 50 places). Accueil des groupes scolaires.



28

EARL DE MALGORCE

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. Fabrication de glace sur l'exploitation.



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



Au lieu-dit «Malgorce», sur la commune de Saint-Martin Valmeroux. À 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. Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 8h à 11h et de 15h à 18h. Divers produits de producteurs.



Visite guidée toute l'année sur réservation. Merci de téléphoner avant de venir. Possibilité de recevoir des cars.

29

GAEC BADUEL JOURNIAC - FERME DE CLÉDART

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. Au-delà des fromages (Cantal, Salers, tomme de montagne) vous serez également proposés des charcuteries produites à base de porcs nourris exclusivement des sous-produits de la transformation fromagère.



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



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



Vente au détail du 15 avril au 15 novembre, du lundi au samedi de 8h30 à 10h30 et de 16h à 19h. Le dimanche matin de 8h30 à 10h30. Fermé l'après-midi.



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



33

FERME DU GRIOU



*Lieu dit «Series»,
15 800 SAINT-JACQUES LES BLATS
06 85 62 95 31
lafermedugriou@gmail.com*

Nous avons repris le flambeau de la ferme familiale en 2022 à la suite du père d'Anaïs. Nous avons construits l'ensemble de nos bâtiments et tous nos produits sont affinés dans notre cave d'affinage. Tous nos foins sont également fabriqués sur la ferme pour l'alimentation hivernale de nos animaux.

Notre exploitation compte 100 ha de prairies naturelles où pâturent nos 40 vaches laitières de race Montbéliarde. Nous transformons 95% de notre production de lait en AOP Cantal fermier et autres produits laitiers fermiers (tome fraîche, fromage blanc, fromage frais à tartiner, lait cru, faiselles). Nous vendons tous nos produits dans notre magasin sur place, à la ferme. Notre exploitation a été certifiée Haute Valeur Environnementale en 2022.



A Saint-Jacques des Blats, au lieu dit «Séries», en bordure de la route nationale RN122.



Ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 9h à 12h et de 16h à 18h30. Tous les mercredis de 9h à 12h. Ouverture du magasin les mercredis après-midi de 16h à 18h30 uniquement pendant les vacances scolaires. Les samedis de 9h à 12h et de 16h à 18h30. Fermeture les dimanches.



Pendant les vacances solaires : deux visites guidées par semaine (45 pers maximum) sur réservation auprès de l'Office de Tourisme du Carladès au 04 71 47 50 68.

Hors vacances scolaires : Dans la mesure du possible, nous pouvons proposer des visites pour les groupes de 20 personnes minimum et sur réservation directement auprès de la Ferme du Griou.

En juillet et août, lors de la visite, nous montrons la traite des vaches suivi d'une dégustation de lait cru. Nous présentons les petits veaux puis expliquons la fabrication grâce à un musée crée à l'étage du bâtiment principal. Nous terminons la visite par une dégustation de Cantal fermier.

**RAISON #4
RENCONTRES**



DES RENCONTRES HUMAINES

Derrière ces fromages, œuvrent des femmes et des hommes passionnés. Éleveurs, producteurs, affineurs parlent de leurs métiers, des techniques de production et de fabrication. Une filière essentielle sur le territoire au niveau économique et du développement des circuits-courts.

Le Saviez-vous ?

Les producteurs de lait et les fromagers vous donnent rendez-vous à la fête du Cantal AOP, au lac des Graves, le dimanche 2 août 2026.

Au pied du volcan, au bord d'un lac, dans un écrin de verdure, vivez une journée inoubliable consacrée au fromage Cantal AOP. Une ambiance chaleureuse et festive vous attend, avec un programme riche et varié : découvertes, animations, dégustations, balades, et bien plus encore... Un véritable moment de partage à savourer en famille ou entre amis !

23

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE CONDAT



Route de Clermont, 15190 CONDAT
04 71 78 51 22

Depuis 1928, notre fromagerie fabrique et affine du Saint-Nectaire AOP. Fondé par Franz WÄLCHLI, c'est désormais Pierre, la 3^{ème} génération qui contribue à la transmission du savoir-faire familial.

Venez découvrir nos caves d'affinage traditionnelles, sur planche de bois ou sur paille de seigle et dégustez nos Saint-Nectaire AOP ainsi que nos autres fromages AOP d'Auvergne.



À l'entrée de Condat.



Vente au détail de septembre à juin : du lundi au vendredi de 9h à 13h. Le samedi de 9h à 12h.

En juillet et août : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 17h30. Le samedi de 9h à 12h.



Visite des caves et dégustation : du 14 juillet au 20 août, les lundis et mercredis à 9h30 sur réservation. Les autres jours, projection d'un film sur la fabrication.

24

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE RIOM



Route de Saint-Etienne de Chomeil,
15400 RIOM-ES-MONTAGNES
04 71 78 28 79

Au cœur des zones d'appellation des fromages AOP d'Auvergne, on vous accueillera pour vous commenter les fabrications de la fromagerie. Vous serez séduit par la vue panoramique sur l'une des plus belles caves d'affinage de Cantal de la région. Enfin, on vous invitera à une dégustation des 5 fromages AOP d'Auvergne et vous indiquera les bonnes adresses du Pays de Gentiane.



Dans le bourg de Riom-ès-Montagnes, en direction de Saint-etienne de Chomeil.



Du 2 janvier au 30 juin et du 2 septembre au 31 décembre, ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 17h30. Le samedi de 9h à 12h. Fermé le dimanche et le lundi.

Du 1^{er} juillet au 31 août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30. Fermé le dimanche.



Venez découvrir la fabrication des AOP d'Auvergne avec une vue directe sur l'une des plus vieille cave d'affinage à Cantal. Grâce aux explications et à la passion des salariés de la fromagerie vous saurez tout. Sans oublier une dégustation des fromages AOP d'Auvergne».

25

CAVE DE SALERS



Nathalie BRUGEROLLE et Dominique VARLET
Les Prés de Faure, 15140 SALERS
04 71 69 10 48

contact@cavedesalers.com
www.cavedesalers.com (boutique en ligne)

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).



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 €.



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



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

27

COOPÉRATIVE DE SAINT-BONNET DE SALERS



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

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 ». Vous découvrirez un espace de projection, un couloir de visite de nos ateliers, l'une de nos caves d'affinage et notre boutique de fromages d'Auvergne. Sur place, nous vous proposerons une dégustation gratuite de nos Cantals.



À 5 km de Salers, 15 km de Mauriac



Vente au détail toute l'année et vente par correspondance sur notre site. Visite libre (galerie d'atelier fabrication et cave d'affinage). Projection film (durée 30 min). Horaires variables (se renseigner auprès de magasin au 04 71 69 12 22 ou sur notre page Facebook et Instagram).



Démonstration de la fabrication les mardis à 17h du 16/07 au 26/08. Visites guidées pour groupes sur réservation (se renseigner auprès du magasin).



36

LES FROMAGERIES OCCITANES

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).



Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h.



Visite guidée du 1er juillet au 31 août les lundis, jeudis et vendredis de 10h à 12h. Pas de visites les jours fériés.



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



RAISON #5 DÉCOUVERTES



UN PATRIMOINE VARIÉ

Livradois-Forez, Sancy, Cantal, la route traverse différents territoires. Châteaux, thermes, activités pleine nature... on prend le temps de découvrir l'âme de l'Auvergne.

1

MAISON DE LA FOURME D'AMBERT

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

Expositions, animations, dégustations et ventes de produits régionaux.



Réservation obligatoire pour certaines activités. Visites guidées à heures précises signalées sur le site. Dernier départ en visite libre, une demi-heure avant chaque fermeture.



Centre piéton, 29 rue des Chazeaux, Ambert (63).



Des vacances de Pâques à la Toussaint du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (deux visites guidées l'après-midi). Pour juillet et août, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (trois visites guidées sur la journée). Le dimanche de 14h à 18h. Pour plus d'informations, consulter notre site internet ou réseaux sociaux.



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

15

FROMAGERIE VAISSAIRE PAPON

Maître affineur depuis plus de 65 ans, venez découvrir notre savoir-faire ancestral : l'affinage du fromage Saint-Nectaire fermier AOP. Dernière étape clé de la fabrication, l'affinage permet de révéler la saveur et l'onctuosité de chaque fromage grâce à des gestes transmis de génération en génération. Depuis notre cave d'affinage vitrée, nous serons ravis de partager avec vous les caractéristiques de notre métier lors d'un moment convivial et gourmand.



Lieu-dit La Bataille, 63 320 SAINT-DIERY
04 43 12 81 36 / 04 43 12 81 32
www.vaissairepapon.fr



Lieu-dit "La Bataille", commune de Saint-Diery (63320), sur la route de Besse (D978), à 10min de Besse, 15min des pistes, 15min de l'A75.



Vente au détail de fromages d'Auvergne et d'ailleurs (au lait de vache, brebis, chèvre), beurre, vin, miel, produits artisanaux et locaux... Hors vacances scolaires du lundi au vendredi de 10h à 17h. Pendant les vacances scolaires (toutes zones) du lundi au samedi de 10h à 18h.

Toutes les visites sont sur réservation. Pendant les vacances scolaires du mardi au samedi de 10h à 18h.. Hors vacances du lundi au vendredi de 10h à 17h.



12

MAISON ROZIER

Venez découvrir la Maison Rozier, anciennement salon de thé et pâtisserie-confiserie, sa façade en mosaïque et ses papiers peints, ainsi que son mobilier néo Louis XVI. L'immeuble est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques depuis 2001.



225, boulevard Clemenceau, 63 150 La Bourboule.



Vente par la SAS SUBIRANA au rez-de-chaussée avec les 5 fromages AOP d'Auvergne (production fermière et laitière). Ouvert toute l'année du lundi au samedi (sauf mercredi) de 9h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche de 9h à 12h. Fermeture hebdomadaire le mercredi.



Visite guidée assurée par la SAS Maison ROZIER. Se renseigner sur maisonrozier-labourboule.fr.



Serge TEILLOT
225 Boulevard Georges Clémenceau
63 150 LA BOURBOULE
06 81 04 52 06
maison-rozier@orange.fr



Voilà plus de 100 ans que notre fromagerie familiale est garante d'un savoir-faire unique dans la fabrication et l'affinage des fromages d'Auvergne... ! Avec comme recette, pour des fromages de la plus grande qualité, le juste dosage entre tradition, modernité et respect du terroir. Notre magasin est un lieu de convivialité fidèle à cette volonté où l'on déguste le meilleur de l'Auvergne: Cantal fabriqué et affiné sur place, et Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Salers, Tommes fabriqués et affinés également par la maison. Nous vous accueillons sur notre table de ferme vieille de cent ans elle aussi, dans une belle cave de dégustation au sein même du magasin ! On y retrouve également des produits locaux de qualité et on profite d'un espace de petite restauration pour découvrir en vidéo la fabrication et l'affinage des fromages, du lait à l'assiette.



Magasin de vente ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 15h à 18h30 et le dimanche de 9h30 à 12h30 (horaire toute l'année !).



Venez-vous installer et vous laissez transporter par nos ateliers gratuits de dégustation, découvertes et jeux autour de nos 5 AOP d'Auvergne toute l'année ! Un incontournable de votre passage dans notre belle région pour petits et grands.

Horaires des ateliers : les mardis et jeudis après-midi à 15h30.

8 rue de la Tranchée, ZA Rozier Coren
15 100 SAINT-FOUR
04 63 56 50 11
www.pauldischamp.com
MagasinPaulDischamp



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.



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-Senneckerterre 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 19^{ème} siècle de la passion d'un fermier qui imagina ensemercer le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle.



Le lait de vache est additionné de *Penicilium roqueforti* puisensemencé en ferments 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 satiété 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.

CINQ
FROMAGES AOP
D'Auvergne

CANTAL

SAINT-NECTAIRE

BLEU D'Auvergne

FOURME D'AMBERT

SALERS

