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

- Laiterie, Fromagerie
- Producteur Fermier
- Cantal
- Saint-Nectaire
- Fourme d'Ambert
- Bleu d'Auvergne
- Salers
- Nombre de personnes maximum par groupe
- Ouvert toute l'année
- Accès aux personnes à mobilité réduite
- Vente par correspondance
- Anglais parlé
- Espagnol parlé
- Italien parlé
- Balade

Etapes

1 Laiterie Antoine Garmy

50

C'est une histoire de famille que celle de la laiterie GARMY. Créée en 1922 par le grand-père Antoine, ce sont aujourd'hui le petit-fils Alain et son neveu Julien qui dirigent l'entreprise familiale. Tout commence par un bref rappel de l'historique suivi d'une visite des salles de fabrication de la Fourme d'Ambert et du Bleu d'Auvergne ainsi que l'affinage grâce à un passage vitré. Ensuite vous pourrez déguster (et acheter !) les 5 AOP d'Auvergne, ainsi que 50 autres spécialités « maison » (lait de vache, chèvre ou brebis) et en particulier ses fameux Gaperons et son nouveau produit, le Dréan d'Auvergne affiné dans nos caves naturelles d'Aubière (63). (Dréan : André en verlan !).

Situation : Autoroute A72, près de Thiers, à 3 km de Pont de Dore - Visite guidée : films sur la production de l'AOP Fourme d'Ambert et de l'AOP Bleu d'Auvergne - Dégustation : du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 14 h 30 à 18 h - Vente au détail : toute l'année du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Alain GARMY - Tél : 04 73 53 61 05 - Fax : 04 73 53 64 43
E-mail : laiteriegarmy@cs3i.fr - www.laiterie-garmy.com

2 Gaec des Planchettes

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

Situation : à 1 km d'Orcival, direction le Lac de Servière - Visite guidée : toute l'année du lundi au vendredi à 10 h 30 (compter environ 1 h de visite). Pas de visite le week-end et les jours fériés - Vente au détail : toute l'année tous les jours de 9 h à 18 h (dimanche compris). Famille GRATADEIX
Tél : 04 73 65 91 99 Fax : 04 73 65 95 20

3 Gaec des Violettes - Ferme Randonne

A 1000 m d'altitude, au cœur du Parc des Volcans d'auvergne, laissez-vous guider par le son des clarines et venez à la rencontre de Jean-Valère, Marilyne, Pauline et Rémi : pour assister à la traite des vaches (Montbéliardes, Abondances), découvrir la fabrication du Saint-Nectaire fermier et déguster nos produits de la ferme.

Situation : à Aurières, lac d'Aydat - Film et visite guidée : - Ferme découverte : toute l'année, groupes et particuliers. Traite des vaches, « tétée » des veaux, fabrication du Saint-Nectaire fermier, suivie d'une dégustation. Les mardi et jeudi à 17 h - Prix : 3 € / personne - Goûter à la ferme : sur réservation, groupes et particuliers (capacité 35 personnes) : tarte au Saint-Nectaire, plateau de fromages de la ferme, fromage blanc et brioche de Tome. Horaires : 10 h 30 à 12 h - 15 h à 19 h - Prix : 6,50 € / personne - Ferme pédagogique : accueil de groupes scolaires et extrascolaires à la découverte de la Vie à la Ferme sur différents thèmes « Du lait au Saint-Nectaire ». Horaires : 9 h à 12 h - 14 h à 17 h - Prix : 4,50 € la 1/2 journée, 7 € la journée. Vente au détail : Saint-Nectaire fermier, Gaperon, Fourme, brioche de Tome du lundi au samedi : 9 h à 12 h - 14 h à 19 h, le dimanche : 9 h à 12 h. Jean-Valère et Marilyne RANDANNE, Pauline BRENDANI et Rémi BONY - Tél / Fax : 04 73 65 69 50 - Mobile : 06 30 34 04 09 ou 06 74 83 76 63
E-mail : info@ferme-randanne.com - www.ferme-randanne.com
Possibilité d'hébergement : Gite rural (3 épis) et Chambres et Tables d'Hôtes : 04 73 65 67 55

Auberge de Fondain - 63820 Laqueuille - 04 73 22 01 35 - www.auberge-fondain.com

4 Société Laitière de Laqueuille

50

La Société Laitière de Laqueuille est une société d'intérêt collectif agricole (SICA). Après la projection commentée d'un film sur la fabrication du Bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert, une dégustation gratuite des produits de la maison vous sera proposée. A proximité, une petite balade vous mène jusqu'à la Cascade du Trador en 30 minutes environ. De retour dans le bourg de Laqueuille, prendre à droite direction Cascade du Trador.

Situation : suivre la direction Laqueuille-Gare (en face de la Gare SNCF). Film et dégustation : du 12 juillet au 21 août, tous les jours : de 14 h à 17 h (sauf dimanche et fêtes) - Le reste de l'année sur rendez-vous - Vente au détail : toute l'année du lundi au samedi : 9 h à 12 h 30 - 14 h à 17 h 30 (sauf dimanche et fêtes).
Tél : 04 73 22 18 00 - Fax : 04 73 22 18 08
Courriel : sica@laqueuille.net

5 Gaec de la Ferme du Clos

A quelques kilomètres de Clermont-Ferrand s'étendent les premiers contreforts granitiques du massif du Sancy. C'est là que paissent paisiblement les prim'holsteins et les jersiaises 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.

Situation : à Chabanne-Cournols à proximité d'Aydat - Visite en période estivale : du lundi au vendredi, visite de la ferme, de la fromagerie et de la cave d'affinage à 19 h - Vente au détail : du lundi au samedi : 9 h à 20 h, le dimanche : 9 h à 11 h - 17 h à 20 h. Famille TARTIERE. Tél : 04 73 79 39 97 - Mobile : 06 60 47 58 76 - E-mail : gaecdelafermeduclos@orange.fr - www.gaecdelafermeduclos.fr

Auberge Lassalas - 63210 Vernines - 04 73 65 67 89 - www.auberge-lassalas.com

6 Gaec des Croix de Chazelles

50

Emboîtant le pas de ses deux frères, Dominique, le cadet, s'est lancé dans la fabrication de fromages voilà près de 10 ans. Et pas n'importe quels fromages : pendant très longtemps, il était le seul fabricant fermier de Bleu d'Auvergne et de Fourme d'Ambert. Pour cette dernière AOP, il a depuis été rejoint par un autre transformateur fermier.

Situation : à Avèze, lieu-dit Chazelles sur la route du château de Chazelles - GPS : 2.60940 / 45.60093 - Visite / dégustation : démonstration de la fabrication sous préau (durée 1 h 30). En juillet : les vendredis à 16 h 30 - En août : les mardi et vendredi à 16 h 30 - Vente au détail : toute l'année du lundi au samedi : 10 h à 12 h - 15 h à 19 h. Christophe, Dominique et Bertrand VERGNOL
Tél : 04 73 21 19 28 - Mobile : 06 85 82 55 52 - E-mail : vergnolfreres@wanadoo.fr

Auberge de la Moreno - 63122 Saint-Genès-Champanelle - 04 73 87 16 46 - www.auberge-moreno.com

7 Gaec Tixier

15

C'est dans une ferme datant de 1970 que Josette TIXIER vous accueillera pour vous faire découvrir ses secrets de fabrication du Saint-Nectaire. Avec son fils David à la traite et sa belle-fille Angélique à la fromagerie, c'est une affaire de famille ! Suite à votre visite de la fromagerie, vous aurez droit bien entendu à une petite dégustation !

Situation : Beaune-le-Froid, rue de Clermont - Visite guidée : juillet et août lundi, vendredi, samedi à 9 h 15 (compter 1 h) - Vente au détail : toute l'année tous les jours (sauf le mardi) : 9 h 15 à 12 h - 15 h à 20 h. Josette TIXIER, son fils David et son épouse Angélique LAIR
Tél / Fax : 04 73 88 62 09

8 Gaec de la Route des Caves

Jean-Louis ROUX et sa compagne Christiane, ainsi que leur fils Stéphane et sa compagne Caroline vous accueilleront pour vous faire découvrir la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire. L'hiver, vous aurez également la possibilité d'entrer dans leur cave d'affinage.

Situation : rue de la Vlauve, à Beaune-le-Froid, derrière l'église - Visite guidée : tous les jours de 10 h à 12 h. Le dimanche sur rendez-vous - Vente au détail : tous les jours : 9 h à 20 h. Famille ROUX - Tél / Fax : 04 73 88 65 85 - E-mail : caroline.borel@orange.fr

9 Gaec des Monts Dore

40

Dès la traite achevée, Félicie, Eric et Stéphane PONS élaborent leur Saint-Nectaire fermier qui va ensuite mûrir dans une cave naturelle datant du XIXème siècle. De mémoire d'homme, la recette familiale est reprise de génération en génération, dans le respect du cahier des charges de l'AOP : un savant mélange d'authenticité et de savoir faire.

Situation : dans la Beaune-le-Froid, rue des Bruyères - Visite guidée de la fabrication et dégustation : juillet et août, tous les jours à 9 h 45 (compter 1 h de visite). Autres périodes sur rendez-vous - Vente au détail : toute l'année tous les jours : 9 h à 12 h 30 - 14 h à 20 h.
Eric et Stéphane PONS
Tél : 04 73 88 64 75

10 Gaec de l'Oiseau

50

Outre la vue imprenable qu'offre le site sur le Puy de Sancy et la Vallée de Chaudefour, vous pourrez profiter gratuitement d'une visite guidée de la fabrication du Saint-Nectaire suivie d'une dégustation et d'une visite libre de l'exploitation où vous attendent veaux, vaches, cochons, moutons et bien d'autres encore...

Situation : à Murol, face à l'Office du tourisme, prendre la D618, direction Montaclier et Jassat, suivre cette route jusqu'à la ferme - Visite guidée et gratuite de la fabrication du Saint-Nectaire avec dégustation : de juin à septembre tous les jours à 9 h et à 18 h 30 (sauf le week-end) - Toute l'année pour les groupes sur réservation - Visite libre et gratuite de l'exploitation : toute l'année de 9 h à 19 h - Vente au détail des produits de la ferme (Saint-Nectaire, brioche de tome, yaourts, charcuterie) : juillet et août de 9 h à 10 h 30 et de 18 h à 19 h 30 - Le reste de l'année de 9 h à 10 h et de 17 h à 18 h 30 - En dehors de ces horaires, sur rendez-vous. Alain, Thierry et Tristan SARLIEVE - Mobile : 06 12 07 65 78
E-mail : thierry-sarlieve@orange.fr

11 Gaec du Bois Joli

100

En été, vous pourrez commencer votre visite à Super Besse, pour assister à la traite à l'estive (sur rendez-vous). Vous pourrez suivre ensuite le lait jusqu'à la fromagerie où Calou vous accompagnera pour une visite commentée de l'étable et de la fabrication, pour finir par une dégustation.

Situation : à 4 km de Saint-Nectaire et Murol, à 10 km de Besse (sur la D146) - Visite guidée : toute l'année - Pendant les vacances scolaires : du lundi au vendredi à 18 h. Week-ends, jours fériés et hors vacances scolaires : sur rendez-vous - Vente au détail : vente des 5 AOP fromagères auvergnates et autres spécialités d'Auvergne : toute l'année tous les jours, de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h 30, le dimanche de 10 h à 12 h et de 17 h 30 à 19 h.
Famille CHASSARD - Tél / Fax : 04 73 96 32 68
Mobile : 06 89 48 28 15 - E-mail : gaecboisjoli63@orange.fr

12 Gaec de la Bonne Etoile

15

Situé au pied du Sancy, à 1100 m d'altitude, les pâturages sur lesquels vivent les bêtes de Jean-Paul CHARBONNEL sont riches d'une multitude de plantes différentes - gentiane jaune, achillée millefeuille, grande berce et fenouil des Alpes - et permettent à ses 30 vaches de produire un lait de très grande qualité aux saveurs uniques. Pour vous faire partager sa passion, il propose une visite ludique pour découvrir la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire.

Situation : à Chastreix
Visite guidée : vacances scolaires toutes zones : les mardi et jeudi à 19 h 15 sur rendez-vous. Autres périodes, prendre rendez-vous - Prix : 2 € / personne - Vente au détail : du mardi au samedi de 10 h 30 à 19 h 30. Le dimanche de 10 h 30 à 13 h.
Mr Jean-Paul CHARBONNEL
Tél : 04 73 21 55 22 - E-mail : fermebonneetoile@orange.fr - www.croq-auvergne.com

Balade

Chastreix à pied, à cheval... (23km)

Prendre le chemin situé derrière la Ferme de la Bonne Etoile, direction de Baffaud. Après le village, tourner à gauche pour aller à Chastreix Sancy (traversée d'estives), traverser la Réserve Naturelle de la Fontaine Salée par les pistes de ski de fond puis récupérer le GR30 jusqu'à la Morangie, puis Meynial, le Bois de la Masse, Rimat, Chauvet et retour par le PR.

13 Ferme la Clef des Champs

50

Traite des vaches, petit Saint-Nectaire, initiation à la fabrication, découverte des animaux.... Nathalie, Philippe et tous leurs compagnons (veaux, vaches, lapins, ...) vous accueillent avec plaisir dans leur ferme découverte et pédagogique.

Situation : à Besse, au rond-point du supermarché, suivre direction Valbeleix sur 5 km (D36-Pont d'Angland-D127) puis 1ère à gauche - Champs. Accueil toute l'année. Hors juillet-août sur rendez-vous - Visite découverte ... vous êtes spectateurs : traite, fabrication des fromages, dégustation et vente. Les mardi et vendredi à 9 h. Durée : environ 2 h. Places limitées : sur réservation (gratuit) - Visite pédagogique ... vous êtes acteurs : visite de l'étable sur le thème de l'herbe au lait. Participation aux soins des animaux et goûter maison. Réservations obligatoires. Individuels : 1 à 2 visites / semaine en vacances scolaires. Durée : environ 1 h - Tarif adulte 4 €, enfant 3 €. Tarif groupe et gratuité accompagnateur. Atelier « fromage » : initiez-vous aux rudiments de la fabrication du fromage et repartez avec votre tome fraîche qui vous permettra de réaliser une brioche (recette fournie). Durée : environ 30 min. 5 € / Tome (5 pers. max. par tome). Uniquement sur réservation.
Vente au détail : toute l'année du mardi au samedi de 9 h à 11 h 30.
Nathalie et Philippe GRAMPEYRE - Tél : 04 73 96 32 91 - Mobile : 06 75 54 71 40

14 Gaec de Bertinet

Perchée à 1078 m d'altitude, au pied du Massif du Sancy, la ferme de Bertinet vous ouvre ses portes et vous livre l'histoire de la fabrication du Saint-Nectaire et ses secrets...

Situation : à St Donat, lieu-dit « Bertinet » entre La Tour d'Auvergne et Besse/Super Besse - Visite guidée : toute l'année du lundi au samedi à 17 h 30 (compter 1 h de visite); hors vacances scolaires sur réservation - En juillet et août, possibilité de dégustation complète après la visite (fromage, brioche de tome, boisson). Prix de la dégustation : adulte 3,80 € / enfant 2,50 €. Vente au détail : toute l'année tous les jours, sauf le dimanche - Infos pratiques : pour les groupes, visites sur réservation.
Patricia, Dominique CHARBONNEL, Patrice LUST et Nicolas DUMONT
Tél / Fax : 04 73 22 30 68

15 Ferme de la Rose des Vents

20

Evelyne et Céline GOLFIER, mère et fille, ont plaisir à vous accueillir dans leur ferme à 1100 m d'altitude pour vous faire découvrir la traite des vaches montbéliardes (dégustation du lait frais, humm !), la tétée des petits veaux ainsi que la fabrication du Saint-Nectaire fermier, suivie de son affinage en cave naturelle. Céline pourra également vous indiquer un départ de balade près du lac de l'Esclauze (promenade familiale, compter 1 h). Un agréable après-midi en perspective. Venez vous ressourcer lors d'un séjour au cœur du Sancy par des randonnées, une balnéothérapie et une visite de la ferme.

Situation : située à 5 min d'Eglisneuve d'Entraigues, prendre direction « Lac de l'Esclauze ». Au lieu dit « L'Esclozette », vous êtes arrivés !
Visite guidée : toute l'année • Pendant les vacances scolaires : mardi, mercredi et jeudi : départ de la visite guidée à 18 h • Hors vacances scolaires : week-end et jours fériés sur rendez-vous - Vente au détail : toute l'année de 9 h à 19 h 30.
Famille GOLFIER FAURE. Tél / Fax : 04 73 71 93 33
E-mail : rosedesvents@uga.cerfrance.fr
www.weekend-auvergne.com

Auberge du Lac - 15210 Madic - 04 71 40 84 39

16 Gaec les Fleurs Bio

Agriculteurs depuis trois générations, producteurs de lait et transformateurs-affineurs de fromage AOP Salers depuis 2004, Marie-Laure, Philippe et Géraud DUMAS seront heureux de vous faire partager leur savoir faire et déguster les produits de leur exploitation, conduite selon les règles de l'agriculture biologique.

Situation : dans la commune de Saint-Etienne de Chomeil, lieu-dit « Le Bavet » - Visite de la ferme et dégustation : de mai à octobre, du lundi au samedi, de 17 h 30 à 19 h 30. Vente au détail : de mai à octobre, du lundi au samedi de 10 h 30 à 11 h 30 et de 17 h 30 à 19 h 30. Autres périodes sur rendez-vous.
Famille DUMAS
Tél : 04 71 78 35 27 - Mobile : 06 66 23 05 53 - E-mail : gaeclesfleursbio@wanadoo.fr

17 Fromagerie Wälchli

Drôle de nom pour une entreprise auvergnate !! C'est dans les années 30, 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 50 personnes. C'est avec toute leur bonne humeur que Benoît TAULE ou Joëlle BAPT vous feront découvrir cette entreprise complètement intégrée à son territoire qui a su préserver une taille humaine et les valeurs de son terroir.

Situation : à l'entrée de Condat en venant d'Eglisneuve d'Entraigues.
Film, visite de la laiterie et dégustation : fabrication et affinage de Saint-Nectaire laitier et de Cantal et affinage de Saint-Nectaire fermier. Visite de la laiterie et dégustation du 2 juillet au 8 septembre, les mardi et jeudi à 14 h sur réservation. Les autres jours, projection commentée d'un film sur la fabrication à 18 h 30, samedi de 9 h à 12 h - Hors-Saison (du 8 septembre au 30 juin) : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h - Tél : 04 71 78 51 22
E-mail : administration@walchli.fr - www.walchli.fr

18 Société Fromagère de Riom

40

Au cœur des zones d'appellation des fromages AOP d'Auvergne, Monique vous accueillera pour vous commenter les fabrications de son entreprise. Vous aurez également une vue panoramique sur l'une des plus importantes caves d'affinage de Cantal de la région. Enfin, elle vous invitera à une dégustation des 5 fromages AOP d'Auvergne. A visiter à proximité : l'atelier de fabrication de la Gentiane Avèze.

Situation : en plein cœur de Riom-ès-Montagnes, en direction de Saint-Etienne de Chomeil - Film et dégustation : du 12 juillet au 31 août, tous les jours sauf dimanche de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30 - Vente au détail : toute l'année du 1er septembre au 11 juillet : de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, du mardi au vendredi, le samedi de 9 h à 12 h. Fermeture le dimanche et lundi. Du 12 juillet au 31 août : tous les jours sauf dimanche de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.
Tél : 04 71 78 00 06

19 Gaec Duval

30

Claude et Anne-Marie DUVAL sont à la tête d'un GAEC familial où leurs fils Frédéric travaille à leurs côtés. C'est avec convivialité et simplicité qu'ils vous accueilleront dans leur ferme pour vous faire découvrir la fabrication de l'AOP Salers, aidés de leur employée Sandrine qui fabrique le fromage. Vous pourrez également aller vous promener dans les environs de la ferme à la découverte de la faune et de la flore.

Situation : à 6 km de Riom-ès-Montagnes - Film, visite guidée et dégustation : du 1er juin au 30 septembre - Film sur la fabrication de l'AOP Salers suivi d'une dégustation : lundi, mardi, jeudi, vendredi à 10 h et à 13 h 30, mercredi et samedi à 13 h 30. Fermé le dimanche - Vente au détail : toute l'année tous les jours : 10 h à 12 h - 13 h 30 à 15 h.
Claude, Anne-Marie et Frédéric DUVAL
Tél / Fax : 04 71 78 21 09

20 Ferme Joncoux

Après une petite promenade pour rejoindre le buron (20 minutes environ), vous pourrez assister à la traite en extérieur. Laurent et Frédérique JONCOUX vous accueillent ensuite pour vous faire découvrir la fabrication de l'AOP Salers grâce à une exposition photos présentée dans une magnifique bâtisse au toit de chaumes superbement conservée. Pour finir, vous pourrez déguster l'AOP Salers produit sur l'exploitation ainsi que les autres fromages AOP d'Auvergne !

Situation : lieu-dit « Marcombes » sortie Valette, direction Trizac - Traite au buron : l'été, à partir de 15 h - Visite de l'exposition et vente au détail : toute l'année vente des 5 AOP d'Auvergne ainsi que charcuterie fermière, confitures, etc... juillet, août, tous les jours : 10 h à 12 h - 14 h à 19 h. Fermé le dimanche après-midi. Autre période de l'année : 10 h à 12 h - 14 h à 18 h. Fermé le mercredi et le dimanche.
Laurent et Frédérique JONCOUX
Tél : 04 71 78 22 66

21 Gaec Clavel

Alfred et Huguette CLAVEL et leurs deux fils Michel et Gilles vous transmettent leurs nombreux savoir-faire et peuvent vous indiquer de belles balades à faire à proximité de leur exploitation.

Situation : ferme située à 15 km de Riom-ès-Montagnes en direction de Murat sur la D3 au lieu-dit le Fayet - Visite guidée : toute l'année tous les matins de 9 h 30 à 11 h 30.
Vente au détail : toute l'année tous les jours de 8 h à 20 h.
Huguette et Alfred CLAVEL
Tél / Fax : 04 71 20 71 86

Auberge de la Pagnoune - 15320 Loubaresse - 04 71 73 74 69 - www.auberge-lapagnoune.com

22 Gaec d'Espradels

40

Ici, on fabrique du Salers Tradition, c'est-à-dire de l'AOP Salers uniquement à base de lait de vache Salers. Soyez au rendez-vous sur la place du village d'Anglards-de-Salers et Dominique FABRE vous emmènera découvrir l'estive : après une démonstration de traite à la main au buron, petits et grands pourront s'essayer à l'exercice : un moment unique, dans ce cadre lui aussi unique. D'autant que la vache Salers ne se laisse traire qu'en présence de son veau : bref, une véritable expérience !

Situation : Espradels - Visite guidée : du 1er juillet au 30 août, mercredi et vendredi après-midi sur rendez-vous. Rendez-vous devant la Mairie d'Anglards-de-Salers à 15 h 30.
Vente au détail : toute l'année tous les jours : 9 h à 20 h (sauf les après-midi de visite en montagne) - Infos pratiques : prix de la visite : 7 € par adulte / 2 € pour les moins de 12 ans / gratuit pour les moins de 5 ans.
Dominique et Georges FABRE
Tél / Fax : 04 71 40 03 58

23 Ferme Rodde

50

L'AOP Salers, fabriqué exclusivement au lait de vache salers est appelé Salers Tradition. C'est cette tradition que vous fait découvrir la famille RODDE au travers de la traite, dont la technique est très particulière pour cette race. Et bien sûr, tradition oblige, la visite se termine par une dégustation à l'espace de vente tenu par Régine toute l'année.

Situation : entre Pierre-Besse et Lugarde
Visite : traite des vaches salers en extérieur à proximité de la ferme : du 15 juin au 30 septembre, les lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 15 h 30 à 17 h 30 - Vente au détail : toute l'année tous les jours : 10 h à 20 h sauf le mardi après-midi. Fabrication à partir d'avril. Régine, Jean-Pierre et Jean-Yves RODDE
Tél / Fax : 04 71 78 92 95

24 Ferme du Ventoux Gaec des Vents

Depuis plusieurs générations, la famille BOUDET exploite la ferme dans le hameau du Ventoux entre Massiac et Murat. C'est donc tout naturellement qu'Alain et Michel ont repris l'exploitation en 1998 pour fabriquer l'AOP Cantal au lait de vache Salers. Prenez le temps de vous arrêter pour assister à la fabrication du fromage et déguster les produits de la ferme, dans un site magnifique, d'où l'on peut apercevoir tous les sommets du massif cantalien.

Situation : à Ferrières-St-Mary, prendre la direction « Lusclade »
Visite guidée : du 6 juillet au 30 août, la fabrication du Cantal (1 h 30) : présentation de la fabrication, visite des porcs en plein air, montage audiovisuel (15 min), visite de la cave et dégustation. 2 € par adulte : les lundi, mercredi et vendredi à 10 h. L'exploitation et son environnement (2 h 15) : montage audiovisuel (15 min), visite du troupeau Salers à l'étable, visite du volcan (explication sur le volcanisme, la faune et la flore et l'agriculture cantalienne), visite de la fromagerie (explication et fabrication), visite de la cave d'affinage et dégustation de Cantal et de Salers - Adulte : 4,5 €, enfants + de 12 ans : 2 €, les mardi, mercredi et jeudi à 16 h 00.
Vente au détail : toute l'année de 9 h à 20 h (sauf le dimanche).
Alain et Michel BOUDET - Tél : 04 71 23 71 99 - Mobile : 06 87 40 38 56
E-mail : michelboudet@wanadoo.fr - www.ferme-du-ventoux.com

25 Gaec de Chamalières

20

Bernadette RODDE et ses deux fils Eric et Lionel auront le plaisir de vous montrer les gestes depuis la traite jusqu'à la fabrication du fromage AOP Salers. Votre visite se terminera bien évidemment par une dégustation.

Situation : dans le Claux, prendre la direction de Chamalières, commune du Claux
Visite guidée : du 1er mai au 15 novembre, tous les jours : 8 h 30 à 12 h et de 16 h à 20 h. Début de la traite à 16 h (durée 1 h 30) - Vente au détail : toute l'année tous les jours : 9 h à 20 h
Eric et Lionel RODDE - Tél / Fax : 04 71 78 93 68

26 Coopérative de Saint-Bonnet de Salers

50

Depuis sa création en 1956, la Coopérative Laitière Agricole de Saint-Bonnet de Salers fabrique du Cantal au lait cru avec le lait issu de 65 producteurs. Vous pourrez découvrir la coopérative et ses activités grâce à la projection commentée d'un film : à cela suivra une dégustation de l'AOP Cantal au lait cru à plusieurs stades d'affinage ainsi qu'une spécialité de Cantal fabriqué uniquement avec du lait de vache Salers.

Situation : Saint-Bonnet de Salers, à 5 km de Salers et 15 km de Mauriac - Film et dégustation : du 15 juin au 30 septembre - Projection d'un film sur la fabrication suivie d'une dégustation : du lundi au vendredi : 9 h 30 à 11 h 30 - 14 h à 16 h - Vente au détail : toute l'année du lundi au vendredi : 9 h à 12 h - 14 h à 17 h, le samedi : 9 h à 12 h. Egalement du 1er juillet au 31 août : les dimanches et jours fériés : 9 h à 12 h.
Tél : 04 71 69 12 22 - Fax : 04 71 40 76 14 - E-mail : coop.st.bonnet@wanadoo.fr

27 Ferme Gandilhon

10

Depuis 1982, Jean-Pierre GANDILHON a repris avec Dominique, son épouse, l'exploitation familiale. Aujourd'hui, ils sont en GAEC avec leurs fils Mickaël et Nicolas. C'est l'histoire de leur quotidien, avec leurs 100 vaches montbéliardes.

Situation : entre Dienne et le Puy Mary sur la D680 lieu-dit « La Chapelle » - Film /vidéo commentée et dégustation : à la grange du 1er juin au 30 octobre de 10 h 30 à 11 h. Réservation à l'OT de Murat au 04 71 20 09 47 - Vente au détail : toute l'année tous les jours sauf le vendredi matin et le dimanche après-midi.
M. et Mme GANDILHON
Tél : 04 71 20 82 70 - E-mail : earl.gandilhon@free.fr
www.gite-puy-mary.com

Auberge d'Aljean - 15300 Lavigerie - 04 71 20 83 43 - www.auberge-puy-mary.com

28 Ferme Clédart - Gaec Boduel

10

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, vous seront également proposées des charcuteries produites à base de porcs nourris exclusivement des sous-produits de la transformation fromagère.

Situation : entre Saint-Martin-Valmeroux et Salers, direction Fontanges - Visite guidée : sur rendez-vous, max. 10 personnes - Vente au détail : du 15 avril au 15 novembre, du mardi au dimanche de 8 h 30 à 10 h 30 et de 16 h à 18 h 30.
Cathy, Sébastien et Jacques BADUEL
Tél : 04 71 40 73 69 - Fax : 04 71 40 70 21 - Mobile : 06 87 50 05 47
E-mail : baduel.sebastien@wanadoo.fr

29 Gaec du Buron de Fages

60

Exploitation familiale située dans un village de caractère. Thérèse et ses enfants sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir toute leur gamme de produits de qualité, parmi lesquels Cantal fermier et Salers. Médaillés d'Or au Salon de l'Agriculture puis Fermier d'Or au sommet de l'élevage en 2009, s'il vous plaît ! Vous trouverez aussi au Buron de Fages des charcuteries à l'ancienne et des plats cuisinés régionaux. Vous pourrez déguster tous ces produits et le meilleur accueil vous sera réservé.

Situation : à proximité de Loupiac - Pleaux - Visite guidée : toute l'année du lundi au vendredi de 10 h 30 à 11 h 45 - 2 € adulte et enfants de plus de 12 ans, gratuit pour les moins de 12 ans, groupe 1,50 € - Vente au détail : toute l'année tous les jours : 8 h à 12 h et 14 h à 20 h.
Mme Thérèse SEVESTRE, M. Daniel et Christian SEVESTRE
Tél : 04 71 69 40 11 - Fax : 04 71 69 48 78
Email : tsevestre@gmail.com
Site de vente en ligne : www.au-buron-de-fages.fr

30 Grange de la Haute Vallée

Au cœur du Cantal, dans le parc des Volcans d'Auvergne, dans un paysage magnifique, la ferme la Grange de la Haute Vallée vous ouvre ses portes. Nous vous invitons à découvrir l'attachement d'Alain pour ses vaches et la passion de Nathalie et Alexis pour la fabrication de fromages de tradition au lait cru. Ils vous parleront de leur passion, de ce qui les pousse chaque jour et répondront à vos interrogations. Rencontre avec le troupeau de montbéliardes, visite de la grange remarquable, de la salle de traite et vues sur la fromagerie, où sont produits Salers (entre le 15 avril et le 15 novembre), Cantal, Bleu fermier, yaourts et Tome fraîche.

Situation : sur la commune d'Albepierre Bredons, au lieu-dit Pignou, sur la D926, à 900 m de Murat direction Saint-Flour - Visite guidée : juillet-août le mardi, mercredi et jeudi à 16 h 30. Inscription à l'OT de Murat (04 71 20 09 47). Visites également en période de vacances scolaires. Visites de groupes toute l'année sur rendez-vous : 3 € adultes / 1,50 € 10-18 ans / gratuit moins de 10 ans - Vente au détail : magasin ouvert toute l'année (horaires au 06 07 50 65 61).
Alain ANDRE, Alexis et Nathalie MEIRONEN
Mobile : 06 07 50 65 61 - E-mail : grangehautevallee@orange.fr
http://bleucantal.free.fr

Auberge des Fontilles - 15170 Coltines - 04 71 20 47 71 - www.auberge-coltines.com

31 Gaec de Conches

40

C'est au lieu-dit « Rosier » qu'Evelyne et Eric LAFON auront le plaisir de vous faire découvrir les différentes étapes de la fabrication de l'AOP Cantal et de l'AOP Salers, de la traite et de la fabrication jusqu'au départ pour l'affinage, pour finir, bien entendu, par une dégustation des produits de l'exploitation.

Situation : entre Saint Amant et Fontanges, « Rosier »
Visite de la ferme et dégustation : de mai à octobre, du lundi au samedi à 9 h et 15 h 30 - Découverte de la traite de 16 h à 16 h 30 - Visite payante : 2 € / personne (gratuit pour les enfants de moins de 16 ans) - Vente au détail : toute l'année du lundi au samedi, de 8 h à 19 h, dimanche de 8 h à 11 h
Evelyne et Eric LAFON - Tél / Fax : 04 71 69 27 42
Mobile : 06 70 51 67 41 - E-mail : lafon.eric15@orange.fr

32 Gaec d'Anglards-le-Pommier

20

La ferme est une exploitation installée dans des bâtiments à l'architecture traditionnelle. Les 60 vaches laitières montbéliardes (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.

Situation : à Anglards-le-Pommier, à l'ouest de la commune de Saint-Cernin, à 20 km au nord d'Aurillac, sur la route de Salers et de Tournemire - Visite guidée (1 h) : de mars à décembre. Tous les jours à 8 h 15 sur RDV - Vente au détail : toute l'année du lundi au samedi : 9 h à 19 h, le samedi matin sur le marché d'Aurillac.
Chantal et Gilles BENECH et Olivier METAIS
Tél : 04 71 43 60 75 ou 04 71 47 67 72 - E-mail : gaec-danglards@orange.fr
info@anglardspommier.com - www.anglardspommier.com

33 Ferme de Lavaissière

30

Cela fait quatre générations que la petite ferme Manhès est située dans la magnifique vallée de la Jordanne. Aujourd'hui, Isabelle et Gilles sont heureux de vous recevoir pour vous présenter la fabrication du fromage AOP Salers et de fromages fermiers. Puis, ils vous expliqueront l'utilisation des outils anciens.

Situation : à Saint-Julien de Jordanne, entre Cirgues-de-Jordanne et Mandailles, sur la route du Puy-Mary - Visite de la fabrication et dégustation : juillet et août : du lundi au vendredi à 18 h. 2 € / personne. Groupe sur réservation - Vente au détail : toute l'année sauf du 15 décembre au 15 janvier ; de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h 30, sauf dimanche - Tél : 04 71 47 95 05 - Mobile : 06 22 29 33 28

34 Gaec de la Calsade

30

D'un côté le Puy Mary, de l'autre l'Aveyron à perte de vue... Laurent ROUX et Sébastien BARRES seront heureux de vous accueillir dans ce lieu dépaysant pour vous faire découvrir la 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.

Situation : à Badailhac, entre Arpajon-sur-Cère et Vic-sur-Cère - Visite guidée : du 15 avril au 15 novembre : lundi, mercredi, vendredi à 16 h 45 - Vente au détail : toute l'année du lundi au vendredi : 10 h à 12 h - 16 h à 19 h, le dimanche : 10 h à 12 h - Vente par correspondance.
Laurent ROUX et Sébastien BARRES
Tél : 04 71 62 46 43 - E-mail : gaecdelacalsade@orange.fr

35 Gaec de Labouygues

15

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.

Situation : Arpajon-sur-Cère, direction Montsalvy
Visite guidée : toute l'année mais plus disponible entre le 15 avril et le 15 novembre, tous les jours début de la visite à 16 h 45 (durée d'environ 1 h). Pour les groupes 2 € / personne.
Vente au détail : toute l'année tous les jours, de 9 h à 19 h.
Georges et Vincent CALDEYROUX
Tél : 04 71 64 28 68 - Mobile : 06 87 24 93 28

Auberge de la Musardière - 15130 Giou-de-Mamou - 04 71 64 03 11 - www.auberge-musardiere.com

36 Les Fromageries Occitanes

50

Une occasion unique de voir un outil de production à grande échelle ultra moderne, par le biais d'une visite commentée par un passionné. Il vous accompagnera dans les ateliers de fabrication et d'affinage grâce au couloir vitré qui sillonnent les locaux, pour ensuite profiter d'une dégustation des produits de la maison, dont les 5 AOP d'Auvergne bien entendu !

Situation : à St Mamet La Salvetat, sur la RN 122 dans le sens Aurillac-Maurs, au 2ème carrefour ST-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 : lundi, mercredi, vendredi : début de la visite à 10 h. Prévoir environ 1 h 30. Autre période, visite sur RDV (de préférence le matin). Pas de vente.
Dominique BRGUIBOUL, Responsable magasin emballage
Tél : 04 71 46 81 50 - Fax : 04 71 64 78 80
E-mail : yvette.robert@groupe3a.fr
www.les-fromageries-occitanes.fr

Balade

Rencontre avec un producteur (2h30 A-R)

Du parking de Lascourt, prendre la première piste à droite sur environ 1 km 500. Après une montée de 300 m prendre à droite direction Loutrizo. Puis à la sortie du bois, suivre la piste principale jusqu'à Chamalières (visite du GAEC de Chamalières). L'hiver, location de matériel ski de fond, raquettes au foyer de ski de fond du Claux. Tél : 04 71 78 93 88

Découverte des burons sur le domaine du Col de Serre (2h)

Départ du parking du col de Serre, direction le cirque d'Eylac (cirque glaciaire) puis passage devant le buron d'Eylac de Mr et Mme Delpirou (snack en été). A 400 m au sud/ouest du buron : « buron troglodyte ». A 250 m au nord, buron/refuge d'Eylac : rdc pièce voûtée avec grande table et cheminée, 1er étage 14 couchages. L'hiver, location de matériel ski de fond, raquettes au foyer de ski de fond du Claux. Tél : 04 71 78 93 88

De buron en buron, au col de Prat de Bouc

Buron des Prés Marty au col de Prat de Bouc. 2 itinéraires raquettes 1 itinéraire ski de fond. Location de matériel, salle hors sac. Domaine Lioran Haute-Planèze. Tél : 04 71 73 32 13
domainelhp@orange.fr

L'Auvergne est une des principales régions de production fromagère d'appellation d'origine avec près du quart de la production française et pas moins de 5 fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Le Bleu d'Auvergne un caractère fort

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.
- Appartient à la famille des pâtes persillées
- Un cylindre de 20 cm de diamètre et de 2 à 3 kg
- Une pâte de couleur ivoire crémeuse parsemée de moisissures bleu-vert d'un goût affirmé.

Le Cantal toute une histoire

C'est le doyen des fromages AOP d'Auvergne.

En fonction de son âge, il est appelé :
Cantal Jeune : affiné de 30 à 60 jours
Cantal Entre-Deux : affiné de 90 à 210 jours
Cantal Vieux : affiné plus de 240 jours
Il existe en 2 formats : le Cantal, fourme d'environ 40 kg, et le petit Cantal d'environ 10 kg.

Le Saint-Nectaire fromage de roi

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

Pour fabriquer un Saint-Nectaire, il faut :
- 13 à 14 litres de lait
- Pour le Saint-Nectaire fermier, obligatoirement du lait cru, transformé immédiatement après chaque traite
- 4 à plus de 8 semaines d'affinage

Il existe 2 tailles de Saint-Nectaire, le « classique » qui pèse environ 1,7 kg et le petit (650 g maximum).

La Fourme d'Ambert la grande dame au cœur tendre

Produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600 m d'altitude, la Fourme d'Ambert est sans doute le plus doux des fromages bleus.

Pour fabriquer une Fourme d'Ambert, il faut :
- Environ 20 litres de lait
- Du pénicilium roquefort pour développer le bleu
- Un minimum de 28 jours d'affinage

Le Salers la distinction

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

Le marquage « Tradition Salers » identifie les fromages conçus uniquement avec du lait de vache de race Salers.

Et pourquoi AOP ?

Les fromages AOC d'Auvergne sont désormais reconnus au niveau européen. Ce sont maintenant des fromages d'Appellation d'Origine Protégée ou AOP : plus facile de s'y retrouver si tous les produits de qualité d'Europe ont une appellation et un logo communs !

Pour compléter votre culture fromagère, faites un tour à la Maison des Fromages...

Exposition et film sur les 5 fromages AOP d'Auvergne.

Maison des Fromages
Eglisneuve d'Entraigues (63)
Tél : 04 73 71 92 65
Du 1er juillet au 31 août : du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h 30. Le dimanche et jours fériés : de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h.
De juin à septembre : le mercredi de 9 h 30 à 12 h 30 et le samedi de 14 h à 17 h.
En dehors de ces périodes renseignements au 04 73 22 30 83

Quelle étape pouvons-nous visiter aujourd'hui ?

	janv fev	mar	avr	mai	jui	juil aou	sept	oct	nov	dec	LUN mat.	LUN a-m	MAR mat.	MAR a-m	MER mat.	MER a-m	JEU mat.	JEU a-m	VEN mat.	VEN a-m	SAM mat.	SAM a-m	DIM mat.	DIM a-m
AOP Bleu d'Auvergne / AOP Fourme d'Ambert																								
Laiterie Garmy																								
Sica Laqueuille																								
Gaec Croix de Chazelle																9								
AOP Saint-Nectaire																								
Gaec des Planchettes (6)																								
Gaec des Violettes / Randonne																								
Gaec Ferme du Clos																								
Gaec Tixier																								
Gaec Route des Caves																							4	
Gaec des Monts Dore																								
Gaec de l'Oiseau (2)																								
Gaec du Bois Joli (1) (7)																						4		4
Gaec Bonne Etoile (1)																								
Ferme Clef des Champs (1)													4						4					
Gaec de Bertinet (1)												4		4		4		4		4		4		
Ferme de la Rose des Vents (1)																						1		1
Fromagerie Wälchli (4)														4				4						
AOP Cantal / AOC Salers																								
Gaec les Fleurs Bio (2)																								
Société Fromagère de Riom																								
Gaec Duval																								
Ferme Joncoux (8)															5	5							5	5
Ferme Clavel																								
Gaec d'Espradels																4				4				
Ferme Rodde																								
Ferme du Ventoux																								
Gaec de Chamalières																								
Coop. St Bonnet de Salers																								
Ferme Gandilhon (4)											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Gaec Boduel / Ferme Clédart											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Gaec Buron de Fages																								
Grange la Haute Vallée (2)														4		4		4						
Gaec de Conches																								
Gaec d'Anglards-le-Pommier (4)											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Gaec de Lavaissière																								
Gaec de la Calsade																								
Gaec Caldeyroux / Labouygues (3)																								
Les Fromageries Occitanes																								

Les visites seront possibles ce mois-ci, aujourd'hui nous sommes

(1) Hors vacances scolaires sur rdv
(2) Hors saison sur rendez-vous
(3) Plus dispo avril à novembre
(4) Sur rendez-vous
(5) Uniquement l'été
(6) Matin : visite guidée / après-midi : visite cave
(7) Week-ends et jours fériés sur rdv
(8) Hors vacances scolaires : fermée le mercredi et le dimanche
(9) Seulement en Août

Etapes ouvertes — Etapes fermées

FROMAGES A.O.P D'AUVERGNE
CANTAL SAINT NECTAIRE FOURME D'AMBERT BLEU D'AUVERGNE SALERS

Visitez des fermes et des fromageries...

36 étapes, réparties 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.

Attention, dans toutes les étapes les groupes (à partir de 15 personnes) sont reçus uniquement sur rendez-vous.

La route des fromages AOP d'Auvergne est animée par l'Association des Fromages d'Auvergne.
7 allée Pierre de Fermat - 63178 AUBIERE cedex - Tél : 04 73 29 49 74
www.fromages-aop-auvergne.com

Avec le soutien de :

Remerciements :
www.sportsnatureauvergne.com www.auvergne-tourisme.info

Les Auberges de Pays, un accueil privilégié au cœur de la nature auvergnate.

Formule moderne d'une petite hôtellerie rurale, familiale et surtout de qualité, les Auberges de Pays offrent le partage des valeurs et de la culture traditionnelle locale, le confort et la simplicité, et le charme dans la personnalité.

Retrouvez toutes les auberges de Pays d'Auvergne sur www.auberge-pays-auvergne.com ou contactez le 0 810 827 828 (N° Azur / prix d'un appel local) pour recevoir une documentation gratuite.

FROMAGES A.O.P D'AUVERGNE
CANTAL SAINT NECTAIRE FOURME D'AMBERT BLEU D'AUVERGNE SALERS

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

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

Crédits photos : Pierre Soissons, François Berrué, G. Arnold soleis communication | 01 69 53 60 30 | Comité Régional de Développement Touristique d'Auvergne - Grudet Denis / Martin Sébastien

www.fromages-aop-auvergne.com