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

ANGLARDS-LE-POMMIER (A6)
À Saint-Cernin, suivre direction Saint-Illide - M. Gilles BENECH - Salers, Cantal fermier.
Chantal et Gilles seront heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir leurs fromages. Vente / dégustation tous les jours de 9 h à 19 h sauf le dimanche. Visite de la fabrication sur rendez-vous le matin à 8 h 30. Pour tout renseignement, merci de téléphoner au 04 71 47 67 72.
Email : ferme-danglards@wanadoo.fr - Site internet : www.anglardspommier.com

B ARCHES (A5)
Le Cheix - EARL du Peyrou - Salers, Cantal Fermier.
Visite gratuite de 10 h 30 à 12 h et 17 h 30 à 19 h du 15 avril au 15 novembre sauf le dimanche
Vente toute l'année. Accueil spécifique pour handicapés.
Tél. 04 71 68 10 73 - Email : christophe.chassagnard@wanadoo.fr

B ARPAJON-SUR-CERE (B7)
Ferme de Labouygues. GAEC Caldayroux père et fils (direction Montsalvy) - Salers, Cantal Fermier.
Dégustation et vente toute l'année 7 jrs / 7. Visite de la fromagerie et de la ferme. Début de visite entre 16 h 30 et 17 h. Pour les groupes 2€ / personne, sinon visite gratuite. Anglais parlé. Tél. 04 71 64 28 68.

B AURIERES (C3)
Ferme RANDANNE - Saint-Nectaire.
Les mardi et jeudi à 10 h : visite de la ferme dégustation (6€ / personne).
Sur RDV, goûter à la ferme : Tarte au Saint-Nectaire, Plateau de fromages,
Brioche de Tome : 6,50€ / personne - Vente du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h,
le dimanche de 9 h à 12 h - Anglais parlé.
Tél./Fax 04 73 65 67 55 ou 04 73 65 68 82
Email : info@ferme-randanne.com - Site internet : www.ferme-randanne.com

B AVEZE (B3)
GAEC des Croix de Chazelles - VERGNOL Frères - Lieu-dit Chazelles - Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert.
Démonstration de la fabrication sous préau, en juillet le vendredi (à partir du 13) à 10 h précise.
En août, le mercredi à 16 h 30 précise, durée 1 h 30 environ. Le nombre de place étant limité, il est recommandé de s'inscrire au 04 73 21 79 78 - Pour les groupes à partir de 20 personnes, sur rendez-vous au 04 73 21 19 28 - Vente et dégustation toute l'année du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h - Anglais parlé.
Email : vergnolfreres@wanadoo.fr

AYDAT (village de PRADES) (C3)
Entre Aydat et Saint-Nectaire sur la D145 Prades - Mr & Madame RIGAUD Jacques - Saint-Nectaire.
Visite de fabrication, dégustation, début de visite à 9 h 30 fin 11 h - Du 1er juin au 15 septembre sauf le dimanche - Vente de 9 h 30 à 19 h tous les jours l'après-midi, s'adresser au village - Autres périodes et vacances scolaires, sur rendez-vous. Visites gratuites - Pas de groupes.
Tél. 04 73 79 37 13.

BADAILHAC (B7)
GAEC de la Calsade - Cantal - Salers.
Dégustation gratuite du 15 avril au 15 novembre les lundi, mercredi et vendredi de 16 h 45 à 18 h 30 - Vente en semaine de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h - Dimanche uniquement de 10 h à 12 h - Groupes acceptés sur réservation.
Tél. 04 71 47 40 54 ou 04 71 62 46 41.

BEAUNE-LE-FROID (C3)
GAEC de la route des Caves - Ferme Jean-Louis Roux - rue de la Viauve - Derrière l'Eglise - Saint-Nectaire.
Ouvert toute l'année - Visite et dégustation gratuites de 10 h à 12 h, vente tous les jours de 9 h à 20 h. Tél. 04 73 88 65 85.

BEAUNE-LE-FROID (C3)
M. & Mme PONS - GAEC des Monts Dores - Rue des Bruyères - Saint-Nectaire.
Ouvert toute l'année, visite gratuite - Fabrication, dégustation, juillet et août de 9 h 45 à 10 h 45
Autres périodes sur rendez-vous - Vente tous les jours de 9 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 20 h - Affinage en caves naturelles.
Tél. 04 73 88 64 75 - E-mail : info@tourismorama.com - Site internet : wwwtourismorama.com

BEAUNE-LE-FROID (C3)
GAEC Tixier - Rue de Clermont - Mme TIXIER - Saint-Nectaire.
Visite fabrication, dégustation gratuite juillet, août, de 9 h 30 à 10 h 30 les jeudi, vendredi et samedi.
Autres périodes sur rendez-vous - Vente tous les jours de 9 h 30 à 10 h 30 et de 15 h à 20 h. Fermé le mardi.
Tél. 04 73 88 62 09.

CHABANNE - COURNOLS (C3)
GAEC de la Ferme du Clos - Famille Tartière - Saint-Nectaire.
Démonstration de la fabrication et cave d'affinage du lundi au vendredi - Début de la visite à 18 h
Le samedi et dimanche sur rendez-vous - Vente toute l'année.
Tél. 04 73 79 39 97.

CHASTREIX (B4)
Derrière l'Église - M. CHARBONNEL - Saint-Nectaire.
Visite de la fabrication du mardi au vendredi à 19 h 15 - Entrée payante : 4€ / personne (maximum 20 personnes) - Vente du mardi au samedi de 9 h 30 à 19 h 30 - le dimanche de 9 h 30 à 13 h.
Hors vacances scolaires particuliers et groupes prendre rendez-vous.
Tél. 04 73 21 55 22 - E-mail : fermebonneetoile@orange.com - Site internet : www.croq.auvergne.com

CHEYLADE - LE CAIRE (B5)
Situé entre Pierre-Besse et Lugarde (D62) - Mr Jean Pierre RODDE Salers Tradition - Cantal Fermier.
Du 15 juin au 30 septembre, traite des vaches Salers en montagne de 15 h 30 à 17 h sauf samedi et dimanche - Visite gratuite - Vente et dégustation tous les jours de 10 h à 19 h.

B CONDAT-EN-FENIERS (C5)
Fromagerie WALCHLI - À Condat, suivre centre ville puis direction route de Montboudif. Spécialisée dans la fabrication et l'affinage de Saint-Nectaire laitier. Caves d'affinages du Saint-Nectaire fermier. Saint-Nectaire, Cantal.
En période estivale (du 2 juillet au 8 septembre) visites les mardi et jeudi à partir de 14 h, sur rendez-vous au 04 71 78 51 70 - Magasin de vente ouvert du lundi au vendredi de 9 h 30 à 11 h 45 et de 15 h à 18 h 30, le samedi de 9 h à 12 h - Dégustation gratuite et projection d'un film sur la fabrication avec commentaires - Hors saison (du 8 septembre au 30 juin) : magasin ouvert les mardi, jeudi et samedi matin de 9 h à 12 h - Accueil handicapés. Anglais parlé.
Tél. magasin 04 71 78 51 70 - Tél. bureau 04 71 78 51 22 - E-mail : administration@walchli.fr
Site internet : www.walchli.fr

ESPRADELS - ANGLARDS-DE-SALERS (B6)
M. & Mme FABRE - Salers.
Possibilité de visiter leur buron de montagne en activité avec traite à la main du 1er juillet au 30 août les mercredi et vendredi après-midi - Rendez-vous devant la Mairie d'Anglards-de-Salers à 15 h 30
Prix : 7 €/personne - 2€ pour les moins de 10 ans - Vente au détail tous les jours dans la vallée de 9 h à 20 h, sauf les après-midi de visite en montagne.

B FERRIERES-ST-MARY (D6)
Ferme du Ventoux - Prendre à Ferrières-St-Mary direction "Lusclade" - M. BOUDET - Cantal Fermier.
Les matins, visite Fabrication / Dégustation + film, juillet août, les lundi, mercredi, vendredi à 10 h.
Entrée payante : adulte, groupes, scolaires : 2€ - Les après-midi, circuit autour de l'exploitation avec visite d'un volcan et explication sur la faune et la flore de la région, visite du troupeau Salers, visite de la fromagerie avec dégustation - Durée : 2 h - Ouverture à partir du 8 juillet jusqu'au 30 août, les mardi et jeudi à 16 h - Prix : adulte : 4,5€ - enfant : 2 € - Gratuit pour enfant de moins de 8 ans accompagné de leurs parents - Vente toute l'année de 9 h à 20 h sauf dimanche - Accueil spécifique handicapés - Anglais parlé.
Tél. 04 71 23 71 99 - E-mail : michelboudet@wanadoo.fr - Site internet : www.ferme-du-ventoux.com

FONTANGES (B6)
Ferme de Clédart - GAEC Baduel - Entre St-Martin-Valmeroux et Salers, direction Fontanges - Salers, Cantal Fermier - Fabrication, affinage, dégustation.
Ouvert du 15 avril au 15 novembre - Visite gratuite - Horaires : de 9 h à 11 h et de 16 h à 18 h - Fermé le lundi - pour les groupes, tél. au 04 71 40 73 69 / 04 71 40 70 21.
Email : baduel.sebastien@wanadoo.fr

B LAQUEUILLE-GARE (B3)
SOCIÉTÉ LAITIÈRE LAQUEUILLE - Bleu d'Auvergne - Fourme d'Ambert.
Été 2007 : projection d'un film sur la fabrication avec commentaires et dégustation gratuite du 16 juillet au 24 août tous les jours (sauf dimanche et fêtes) de 14 h à 17 h - Pour groupes de plus de 20 personnes, prévenir 24 h avant - Pour le reste de l'année, mêmes prestations mais sur rendez-vous uniquement - Magasin ouvert du lundi au samedi (sauf fêtes) de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Pour 2008, la même chose mais l'été, permanence du 15 juillet au 22 août.
Tél. 04 73 22 18 00 - Fax 04 73 22 18 08 - Email : sica@laqueuille.net

LAVIGERIE (C6)
Entre Dienne et le Puy Mary sur la D680 - Lieu-dit "La Chapelle" - M & Mme Jean-Pierre GANDILHON - Cantal, Salers.
Dégustation, possibilité de voir la fabrication le matin de 9 h à 11 h par groupe de 10 personnes du 01/06 au 30/10 tous les jours sauf le dimanche - Visite payante : 2€ / Personne adulte et gratuit pour les enfants de moins de 10 ans - Vente des produits toute l'année sauf le vendredi matin et le dimanche après-midi.
Tél. 04 71 20 82 70 - Email : earl.gandilhon@free.fr - Site internet : www.gite-puy-mary.com

LE CLAUX (B6)
GAEC de Chamalières. Dans le Claux, prendre direction Chamalières, M. RODDE Eric et Lionel - Cantal et Salers.
Dégustation tous les jours du 1er mai au 15 novembre, de 8 h 30 à 12 h et de 15 h à 20 h.
Visite gratuite. Vente toute l'année. Pour les groupes : Tél. 04 71 78 93 68 (sur rendez-vous).
Visite de la traite à partir de 16 h 00. Heures de vente de 8 h 30 à 20 h tous les jours.

B LE FAYET (C5)
Ferme située à 15 Km de Riom-ès-Montagnes en direction de Murat sur la D3 au lieu-dit le Fayet.
M. Alfred CLAVEL - Saint-Nectaire, Cantal.
Visite de la fabrication toute l'année de 10 h 30 à 11 h 30 - Vente et dégustation de 8 h à 20 h
Accueil handicapés - Anglais parlé. Pour les groupes Tél. 04 71 20 71 86.

LES BRECHAILLES (B5)
À 7 km de Riom-ès-Montagne - Direction MURAT sur la D3 - Mr & Mme VAISSIERE Jean François, Salers.
Visite/Dégustation juillet août de 18 h 15 à 19 h 15, les mardi, mercredi et jeudi - Vente toute l'année de 9 h à 19 h.
Tél. 04 71 78 20 02.

B LOUPIAC-PLEAUX (A6)
GAEC du Buron de Fages - MM SEVESTRE Daniel & Christian - Madame SEVESTRE Thérèse, Salers, Cantal fermier.
Visite Fabrication en direct - Dégustation gratuite - Visite Fabrication de 10 h à 12 h, 2€ adulte, enfants gratuits - Vente tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 20 h - Accueil handicapés - Anglais parlé.
Pour les groupes, merci de réserver : tél. 04 71 69 40 11.

B MONTALEIX (C4)
GAEC DE L'OISEAU - Chambon sur Lac - Saint-Nectaire.
À Murol, face à l'Office du Tourisme, prendre direction Jassat sur la D618 puis Montaleix -
Visite de la Fabrication du Saint-Nectaire dans une ferme située à 1 000 m d'altitude - Fromagerie entièrement vitrée et équipée d'un micro - Dégustation gratuite à la fin de la visite - Accès facile en car, parking, toilettes, salle d'accueil avec jeux pour les enfants - Horaires de Fabrication : de juin à septembre : 9 h et 19 h, d'octobre à mai : 8 h et 18 h - Ouvert toute l'année, pas de fabrication le week-end - Anglais parlé. - Accueil spécifique handicapéS.
Tél. / Fax 04 73 88 65 70 - Portable 06 74 96 32 15.
Email : robert.sarlieve@wanadoo.fr - Site internet : www.bienvenue-a-la-ferme.com

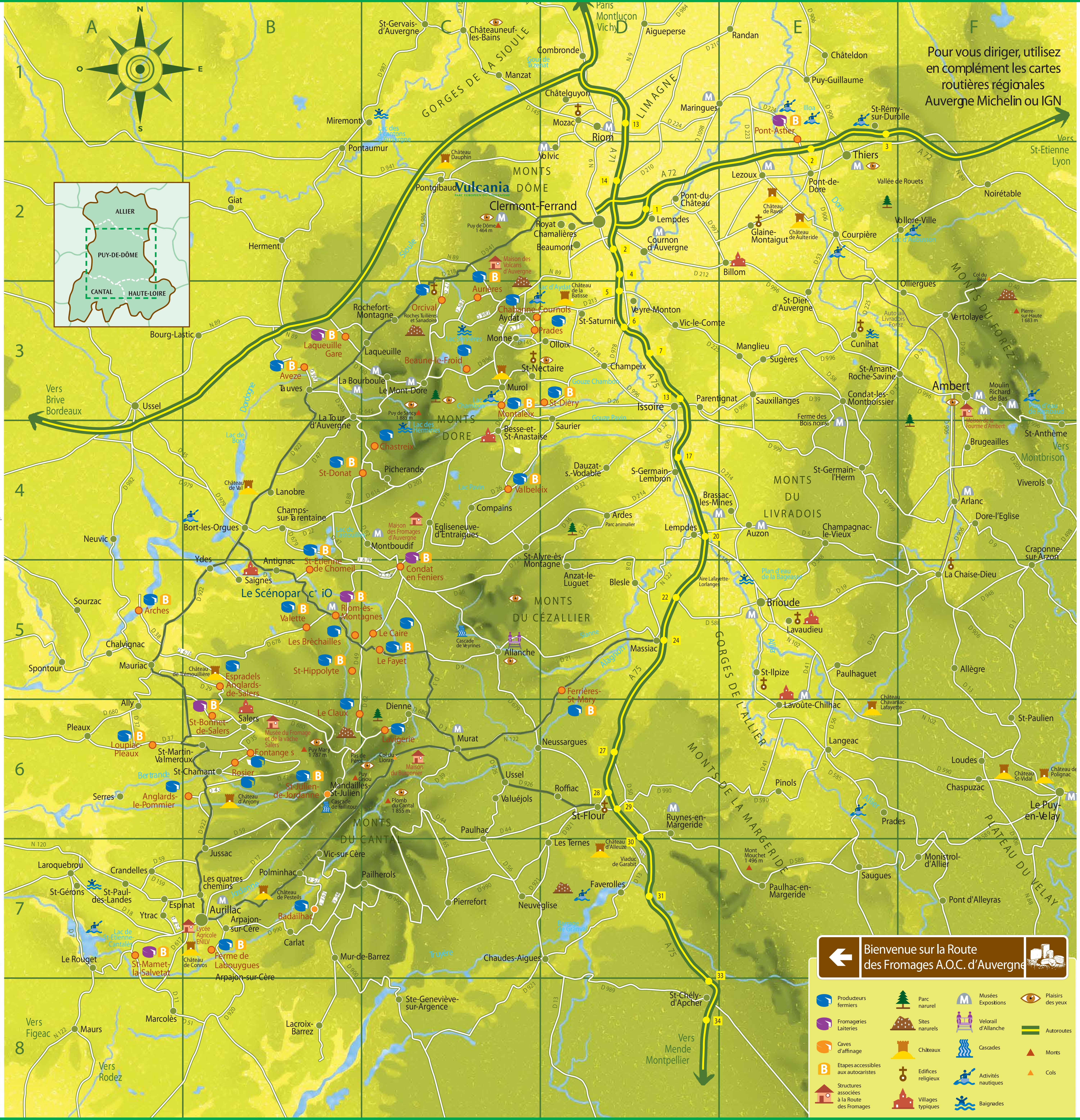
ORCIVAL (C3)
GAEC des Planchettes - Famille GRATADEIX - Saint-Nectaire.
Visite de la fabrication plus dégustation du lundi au vendredi vers 10 h 15 - Vente tous les jours de 9 h à 18 h - Visite de la cave de 14 h à 17 h - Visite gratuite.
Tél. 04 73 65 91 99 - Fax 04 73 65 95 20

B PONT-ASTIER (E2)
Laiterie Antoine GARMY - 3 km de Pont-de-Dore - Monsieur Alain GARMY - Fourme d'Ambert.
Visite, dégustation (films sur la production) - Visite gratuite du 1er juillet au 31 août les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 14 h 30 à 18 h - Pour les groupes, mêmes horaires toute l'année mais sur rendez-vous - Magasin de vente au détail des 5 A.O.C. et des 50 spécialités maison toute l'année et tous les jours de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h (sauf le dimanche).
Anglais, italien et espagnol parlés.
Tél. 04 73 53 61 05 - Email : laiteriegarmy@cs3i.fr - Site internet : www.laiterie-garmy.com

B RIOM-ES-MONTAGNES (B5)
SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE RIOM - Saint-Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne.
Dégustation gratuite, vente et film sur la fabrication du 10 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 toute l'année du 1er septembre au 9 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 les dimanche et lundi. Pour les groupes : 04 71 78 00 06.

ROSIER (B6)
Entre Saint-Chamant et Fontanges "Rosier" GAEC de Conches - Mr LAFON - Cantal et Salers.
Visite fabrication/dégustation vente - Visite des animaux dans la ferme pendant la traite de 16 à 17 h de mai à octobre tous les jours sauf le dimanche de 9 h à 10 h 30 et de 15 h à 19 h 30.
Prix de la visite 2€ / personne (gratuit pour les enfants de moins de 16 ans).
Pour les groupes, prendre rendez-vous : Tél. / Fax 04 71 69 27 42.

B ST-BONNET-DE-SALERS (B6)
Coopérative laitière agricole - Cantal.
Visite : film sur la fabrication, dégustation du lundi au vendredi, du 15 juin au 30 septembre de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h à 16 h - Visite gratuite - Vente au détail du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.
Samedi de 9 h à 12 h - Dimanche et jours fériés du 1er juillet au 31 août de 9 h à 12 h.
Tél. 04 71 69 12 22 (M. FRUQUIERE ou Mme DAUZET).
E-mail : coop.st-bonnet@wanadoo.fr



B ST-DIERY (C4)
A 4 km de Saint-Nectaire et Murol, à 10 km de Besse - Ferme de la Chaux - GAEC du Bois Joli (sur la D146) - Saint-Nectaire.
3 possibilités d'accès à partir de St-Nectaire (5 mn) ou de la route de Besse à Champeix (D978) ou de Besse à Murol (D50). Visite de la fabrication du St-Nectaire Fermier et dégustation (visite commentée de l'étable et de la fromagerie, film de présentation). Pendant les vacances scolaires : du lundi au vendredi à 18 h. Week-ends, jours fériés et hors vacances scolaires : sur rendez-vous - Groupes : sur rendez-vous - Vente au détail des 5 A.O.C. fromagères auvergnates et autres spécialités d'Auvergne : Toute l'année 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.
Infos pratiques : parking auto, car. Anglais parlé. Accueil handicapés.
Tél./Fax 04 73 96 32 68 - Port. 06 89 48 28 15 - Email : gaecboisjoli63@orange.fr

B ST-DONAT (B4)
Ferme GAEC de Bertinet - Patricia et Dominique CHARBONNEL, Patrice LUST - Saint-Nectaire.
Visite fabrication, dégustation - Toute l'année - Individuels : du lundi au vendredi (hors vacances scolaires, pensez à téléphoner) - Début de la visite : environ 17 h 30 - Durée : 1 h - Tarif dégustation : adulte : 3,80 €, enfant : 2,5 € - Groupes (20 à 50 personnes) : toute l'année sur rendez-vous.
Tél. / Fax 04 73 22 30 68 vente de nos produits : tous les jours sauf le dimanche.
Accueil spécifique handicapés.

ST-ETIENNE-DE-CHOMEIL (B5)
"Fouilloux" GAEC LES FLEURS BIO (Famille DUMAS) - Salers.
De mai à octobre inclus, dégustation vente tous les jours sauf le dimanche de 10 h 30 à 11 h 30 et de 17 h 30 à 19 h 30 - Autre période nous contacter au 04 71 78 35 27.
E-mail : gaeclesfleursbio@wanadoo.fr

B ST-HIPPOLYTE (B5)
Le "Chancel". À Apchon, prendre la direction de la "Font de Sainte" - M.GEMARIN - Cantal.
Visite Fabrication à 10 h 30 et 20 h, dégustation et vente tous les jours toute l'année de 10 h à 23 h - Visite gratuite.
Pour les groupes Tél. 04 71 78 92 75 (heures des repas).
E-mail : jean-jacques-gemarin@wanadoo.fr

B ST-JULIEN-DE-JORDANNE (B6)
Ferme de LAVAISSIERE - Mr Gilles MANHES - Salers - Cantal Fermier.
Visite de la fabrication, dégustation et salle d'exposition d'outils anciens de juin à septembre, tous les jours vers 9 h à 10 h 30 et vers 18 h à 19 h 30, et le week-end sur réservation - Visite gratuite - Vente toute l'année, tous les jours, de 9 h à 20 h.
Pour les groupes et réservations : Tél. 04 71 47 95 05 ou 06 22 29 33 28.

B ST-MAMET-LA-SALVETAT (A8)
Les Fromageries Occitanes - Cantal - Sur la RN 122 dans le sens Aurillac-Maurs, au 2e carrefour ST-MAMET, prendre à droite (panneau 3A ou Route des Fromages).
Visite fabrication du 1er juillet au 31 août les lundi, mercredi, vendredi, début de la visite à 10 h précises - Visite gratuite suivie d'une dégustation -
Pour les autres mois, visites de groupes sur rendez-vous :
Tél. 04 71 46 81 50 (Mme FICHE)
Email : yvette.robert@groupe3a.fr - Site internet : www.les-fromageries-occitanes.fr

B VALETTE (B5)
GAEC Duval Claude - Mr & Mme DUVAL - À 6 km de Riom-ès-Montagnes - Salers
Film sur la fabrication, dégustation - Visite gratuite de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 15 h - Ouvert du 1er juin au 30 septembre, lundi, mardi, jeudi et vendredi - Fermé le mercredi matin, samedi matin et dimanche complet - Vente toute l'année.
Pour les groupes : Tél. 04 71 78 21 09.

B VALETTE (B5)
Marcombes - Mr & Mme JONCOUX - Sortie Valette, direction Trizac - Salers.
Au pied du Scénoparc IO, exposition photo sur la fabrication - Dégustation, vente toute l'année des A.O.C. d'Auvergne.
Ouvert juillet et août, 7 jrs / 7, de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h - Autres périodes, fermé les mercredi et dimanche, ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Vente de charcuterie fermière.
Tél. 04 71 78 22 66.

B VALBELEIX (C4)
GAEC de la Prade - M. LENEGRE. Fabrication et affinage du Saint-Nectaire fermier.
Visite et fabrication : mardi et mercredi à 17 h 30. Pour les autres jours, prendre RDV.
Fermé le dimanche.
Rendez-vous et réception des groupes, Tél. 04 73 71 20 83 - Fax. 04 73 71 23 93.

Cinq structures associées à la Route des Fromages, vous aideront également dans votre découverte.

AMBERT (F4)
Maison de la Fourme d'Ambert. Place du Chatelet à Ambert - Tél. 04 73 82 49 23 - Toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Juillet - août : 9 h à 19 h.

AURILLAC (B7)
Lycée Agricole - ENILV. Dans Aurillac, prendre direction Tulle - au dernier rond point (station Total), prendre direction Biopôle - Visite gratuite - Explications sur la fabrication du Cantal, Salers, Bleu d'Auvergne - Pour visiter Tél. au préalable au 04 71 46 26 60.

EGLISENEUVE D'ENTRAIGUES (C5)
Maison des Fromages d'Auvergne. Ouverte 1er juillet au 31 août, tous les jours de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Du 15 au 30 juin et en septembre de 14 h à 18 h. Pour les groupes, ouverte toute l'année. Tél. 04 73 71 93 69.

LAVEISSIERE (C6)
Maison du Buronnier. Laveissière (Le Lioran) Tél. 04 71 20 19 00. Du 1er juillet au 31 août ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 19 h. Du 15 au 30 juin et du 1er au 15 septembre ouvert de 14 h à 18 h.

LES BURONS DE SALERS (B6)
Maison du Fromage et de la vache Salers. Route du Puy Mary à Salers - Tél. / Fax 04 71 40 70 71.
Ouvert tous les jours du 1er avril au 31 octobre de 10 h à 19 h.

Association des Fromages d'Auvergne (AFA)
La Pardieu - 7 Allée Pierre de Fermat - 63178 AUBIÈRE
Tél. 04 73 29 49 74
www.fromages-aoc-auvergne.com

Crédit photos : AFA, P. Soissons, L. Olivier Conception et impression : SIMAN Communication - 04 73 98 10 70 - 21356