



Régalez-vous en AUVERGNE VOLCANSANCY !



#volcansancy
#auvergnevolcansancy

UN TERROIR ET DES PRODUITS AUTHENTIQUES

Grandes étendues, hauts plateaux, lacs de montagne, affluents de la Dordogne, volcans de la Chaîne des Puy et du Sancy. Des paysages exceptionnels, au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne mais aussi un terroir de qualité. Les producteurs installés sur nos 27 villages et au-delà, vous régaleront de leurs produits fermiers.



COMMENT VISITER UNE FERME ?

Comprendre le processus de fabrication, rencontrer le producteur, assister à la traite ou simplement découvrir les animaux en famille, voici quelques bons réflexes avant de prévoir une visite :

- Consultez le programme des visites de fermes sur www.auvergnevolcansancy.com ou dans l'Agenda des manifestations
- Appelez pour préparer votre visite : les impératifs d'une ferme changent quotidiennement !
- Soyez calme avec les animaux... Ne pas les nourrir, ni les caresser sans une invitation de l'éleveur.



LE BERCEAU DU BLEU D'Auvergne

C'était il y a 150 ans, au milieu du 19^{ème} siècle, le génie d'Antoine Roussel a révolutionné l'histoire du fromage et du village de Laqueuille. Laissez-vous transporter dans cette histoire extraordinaire au travers du Parcours muséographique De Bleu et de Sang situé face à l'église du village. Vous apprendrez comment est né ce fameux fromage - le Bleu d'Auvergne - que l'on trouve aujourd'hui sur toutes les tables.

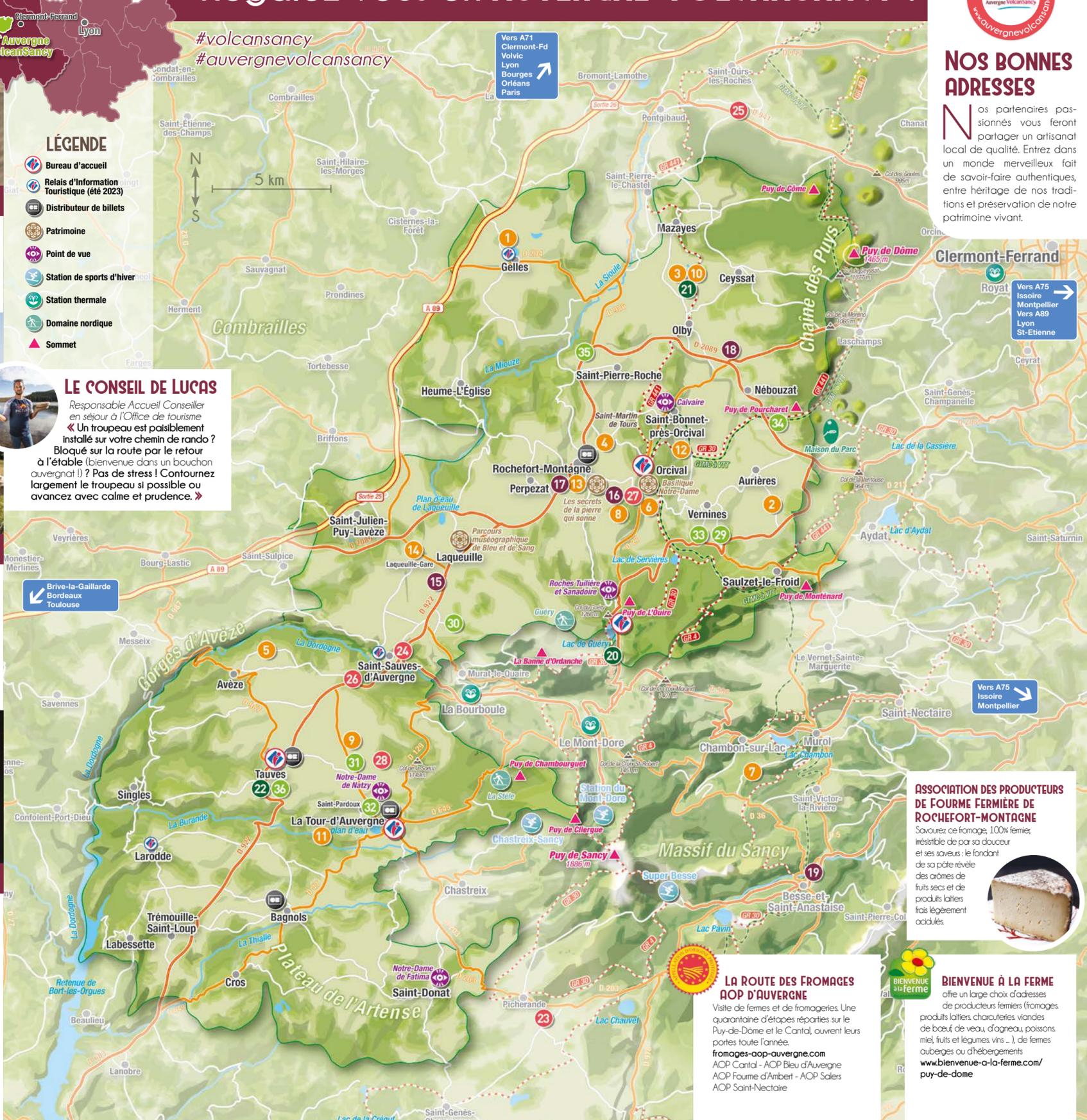
Ouvert tous les jours de 10h à 18h
1h30 de visite autonome.
Pour les individuels, tarif unique : 4 € (prévoir 4 pièces de 1 €)
Sur réservation à partir de 10 personnes.
Infos à l'Office de tourisme : 04 73 65 89 77.
74 rue des Pommiers - 63820 LAQUEUILLE

- ### LÉGENDE
- Bureau d'accueil
 - Relais d'Information Touristique (été 2023)
 - Distributeur de billets
 - Patrimoine
 - Point de vue
 - Station de sports d'hiver
 - Station thermique
 - Domaine nordique
 - Sommet

LE CONSEIL DE LUCAS

Responsable Accueil Conseiller en séjour à l'Office de tourisme

« Un troupeau est paisiblement installé sur votre chemin de rando ? Bloqué sur la route par le retour à l'étable (bienvenue dans un bouchon auvergnat !)? Pas de stress ! Contournez largement le troupeau si possible ou avancez avec calme et prudence. »



NOS BONNES ADRESSES

Nos partenaires passionnés vous feront partager un artisanat local de qualité. Entrez dans un monde merveilleux fait de savoir-faire authentiques, entre héritage de nos traditions et préservation de notre patrimoine vivant.

FROMAGES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- 1 EARL du Puy de Banson - Cœur de Fermier**
Producteur de lait de vache «de montagne», transformé en yaourts, fromage blanc, faisselle et crème dessert.
54 route des Quintins 63740 Gelles 04 73 87 80 10 ets-gourdy@orange.fr
- 2 Ferme Chantaduc**
AOP Saint-Nectaire
Le Couhalon 63210 Aurières 06 34 66 09 08
www.saint-nectaire-chantaduc.fr fromages@fermechantaduc.fr
- 3 Ferme des Cabri'Olby**
Fromages de chèvre fermiers biologiques : frais, affinés, enrobés, à tartiner, faisselle, fromage blanc...
761 Chemin des Roses - La Gardette 63210 Olby 06 23 02 00 61
www.fermedescabriolby.fr contact@fermedescabriolby.fr
- 4 Ferme des Combes**
Fromage fermière de Rochefort-Montagne, crème, beurre...
Rue du Château d'eau - Montcheneix 63210 Rochefort-Montagne
04 73 65 82 61 www.lafermedescombes.fr lafermedescombes@hotmail.fr
- 5 Ferme des Croix de Chazelles**
AOP Bleu d'Auvergne et AOP Fromage d'Ambert
Chazelles 63690 Avèze 04 73 21 19 28
www.vergnollieres.fr vergnollieres@wanadoo.fr
- 6 Ferme des Planchettes**
AOP Saint-Nectaire
Les Planchettes 63210 Orcival 04 73 65 91 99 marlenegradetx@orange.fr
- 7 Ferme GAEC de l'Oiseau**
AOP Saint-Nectaire - AOP Cantal et autres produits de la ferme.
Montaleix 63790 Chambon-sur-Lac 06 60 05 82 96
www.saintnectaire-ferme-oiseau.com ferme-oiseau@orange.fr
- 8 Ferme le Roc**
AOP Saint-Nectaire
Le Roc 63210 Orcival 04 73 21 29 95 www.fermeleroc.fr fermeleroc@gmail.com
- 9 Ferme Maxime Many**
AOP Saint Nectaire
La Chaille - 63690 Tauves
06 49 69 08 41 - maxime.many@orange.fr
- 10 GAEC de l'étang du Fung**
Fromage traditionnel de chèvre (affinages frais, demi secs et secs)
L'étang - La Gardette 63210 Olby 06 34 67 29 41 Celine.carrias@yahoo.fr
- 11 GAEC de la Vallée du Burandou**
AOP Saint-Nectaire et cosmétiques ou lait de chèvre.
63680 La Tour d'Auvergne - 06 07 45 87 55
www.gaec-vallee-du-burandou.fr gaecvalleeduburandou@orange.fr
- 12 GAEC de Voissieux**
Lait de vache et fromages fermiers.
1 route de Servières - Voissieux 63210 Saint-Bonnet-près-Orcival
07 86 89 27 07 julietterouault@laposte.net
- 13 La Chèvrerie des Mères**
Fromages de chèvre, yaourts, faisselles, «Caperons» et aussi savons ou lait de chèvre | Bordas 63210 Rochefort-Montagne 06 01 84 58 27
cheverriedesmeres@gmail.com
- 14 Société Laitière de Laqueuille**
AOP Bleu d'Auvergne et AOP Fromage d'Ambert
Laqueuille-Gare 63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze 04 73 22 18 06
www.fromagesdelamee.fr magasin@laqueuille.net

VIANDE ET SALAISONS

- 15 Élevage Gasteau**
Exploitation de montagne en élevage de bovins allaitants de race Aubrac.
Chez Jamet 63820 Laqueuille 06 98 59 44 00 paulgasteau@wanadoo.fr
- 16 Ferme de Terre blanche**
Élevage ovin - Viande d'agneau sous vide (sur commande) et conserves.
Seigneaux 63210 Orcival 06 17 84 11 08 gite.la.bergere@gmail.com
- 17 La ferme Saveur de l'Aubrac**
Viande bovine : Saucisse, merguez, chipolot, saucisson, viande séchée tranchée, tripes, foies, bolognaise, bourguignon etc.
Buges 63210 Perpezat 06 08 55 93 69
gaceclubanie-fermesaveuraubrac.fr/ tulleires@wanadoo.fr
- 18 Maison Lassalas - Salaison Charcutier Traiteur**
Artisan charcutier traiteur depuis 1955.
Les 4 routes - RD 942 63210 Nébouzat 04 73 87 10 43
maison-lassalas.fr charcuterie-lassalas@wanadoo.fr
- 19 Salaisons du Sancy**
Salaisons d'Auvergne, fromages, produits régionaux, charcuteries, fabrication artisanale.
13 route des Lacs 63610 Besse-et-Saint-Anastaise 04 73 79 53 69
salaisonsdusancy.com contact@salaisonsdusancy.com

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE FOURME FERRIÈRE DE ROCHEFORT-MONTAGNE

Savoirs de fromage, 100% fermier, irrésistible de par sa douceur et ses saveurs : le fondant de sa pâte révèle des arômes de fruits secs et de produits laitiers frais légèrement acidulés.



LA ROUTE DES FROMAGES AOP D'Auvergne

Visite de fermes et de fromageries. Une quarantaine d'étapes réparties sur le Puy-de-Dôme et le Cantal, ouvrent leurs portes toute l'année.
fromages-aop-auvergne.com
AOP Cantal - AOP Bleu d'Auvergne
AOP Fromage d'Ambert - AOP Salers
AOP Saint-Nectaire

BIENVENUE À LA FERME

offre un large choix d'adresses de producteurs fermiers (fromages, produits laitiers, charcuteries, viandes de bœuf, de veau, d'agneau, poissons, miel, fruits et légumes, vins...), de fermes auberges ou d'hébergements
www.bienvener-a-la-ferme.com/
puy-de-dome

PLANTES ET LÉGUMES

- 20 Écolieu Ferme du Guéry**
Célestes de fleurs, sirops de plantes, aromates, savons bio.
Ferme du Guéry 63240 Mont-Dore 06 87 84 55 57 fermeduguery@gmail.com
- 21 Producteur de Légumes bio - Fabien Berger**
Légumes bio de saison - Chemin du travers - La Gardette 63210 Olby
06 50 50 85 32 fabienberger63@gmail.com
- 22 Les Sens de la vie - Benoît Portella**
Fruits, légumes, plantes médicinales ou aromatiques...
63690 Tauves 06 64 38 51 60 benoitportella0311@orange.fr

BOISSONS ET DÉLICÉS SUCRÉS

- 23 Gaïa Bière du Sancy**
Bières artisanales bio brassées à l'eau de source, différentes suivant les saisons
Fruits, légumes, plantes médicinales ou aromatiques...
63113 Picherande 04 73 21 17 24
www.gaia-biere-du-sancy.com bieredusancygaia@gmail.com
- 24 L'Artense Brasserie**
Brasserie auvergnate-écossaise Bières locales aux céréales bio Auvergnates
Le Jansonnnet 63950 Saint-Sauves-d'Auvergne 07 82 19 85 07
www.lartensebrasserie.fr lartensebrasserie@gmail.com
- 25 La Ruche des Puy**
Découverte du travail de l'abeille
3 rue de Charlon - Beauloup 63230 Saint-Ours 04 73 88 94 31
www.laruchedespuy.com laruchedespuy@orange.fr
- 26 La Ruche des Volcans**
Productrice de miels biologiques et découverte de la ruche.
2 Zone Artisanale Le Corneloux 63950 Saint-Sauves-d'Auvergne
04 73 81 14 26 www.ruchedesvolcans.com
laruchedesvolcans@orange.fr
- 27 Maison de la Confiterie et du Chocolat**
Travail artisanal du chocolat et de la confiserie
73 rue du parc 63210 Orcival 04 73 65 85 60
patisserie-julhar.fr maison.confiserie.chocolat@orange.fr
- 28 Sancy Glaces Artisan glacier**
Production de glaces et sorbets artisanaux.
Les Limoux 63680 La Tour-d'Auvergne 04 73 22 30 53
www.sancyglaces.fr info@sancyglaces.fr

PRODUITS NATURELS ET ARTISANS D'ART

- 29 L'Atelier de Fontsalive**
Souverainerie artisanale : savons, shampoings, huiles de macération, baumes.
Lieu Dit Fontsalive 63210 Vernines 06 79 15 76 94
latelierdefontsalive.fr latelierdefontsalive@outlook.fr
- 30 L'Atelier laine**
Transformation de la laine de notre élevage de brebis (lavage, cardage, filage, feutrage, moutonage, tissage, etc.)
Pédarie 63950 Saint-Sauves-d'Auvergne 04 73 22 05 20
www.gite-lapoucinierie.fr claudine-lassalas@orange.fr
- 31 Les Bouclettes du Sancy**
Immersion dans le monde de la chèvre angora et découverte du confort naturel et durable du mohair.
Pissols 63680 La Tour-d'Auvergne 07 82 04 11 94
www.lesbouclettesdusancy.fr ferme@lesbouclettesdusancy.fr
- 32 La Galoche du Cantal**
Fabrication artisanale de galoches & sabots.
D203 - Aysard 63680 La Tour-d'Auvergne 06 20 98 49 04
eric@lagalocheducantal.fr
- 33 Petit Ailleux de Bois**
Artisanat du Puy-de-Dôme : Atelier de création et de fabrication de jouets, déco & bijoux en hêtre d'Auvergne et écoresponsables.
1, Chevillard 63210 Vernines 06 51 64 69 26
petitailleuxdebois.fr petitailleuxdebois@free.fr
- 34 Porcelaines de Vulcain**
Atelier de peinture sur porcelaine et création de porcelaines diverses.
71 rue de la Laine - Recoleine 63210 Nébouzat 04 73 88 21 24
www.porcelaines-de-vulcain.fr beatrice.duc458@orange.fr
- 35 Terre de laine**
Laine de mouton du Massif central : isolant écologique, couvertures, accessoires de literie et de mode, vêtements, etc.
Puyat - Massagettes RD 2089 63210 Saint-Pierre-Roche
09 72 57 08 06 www.terredelaine.fr contact@terredelaine.fr
- 36 Artisanat rural**
Exposition-vente d'objets réalisés par 70 artisans de la région.
3 Place de la Mairie 63690 Tauves 04 73 21 16 18
artisansauvesmonsite-orange.fr/ artisansauves@orange.fr