Office de Tourisme Loire Forez

Préparez votre séjour et vos visites dans le Forez

04 77 96 08 69 • WWW.LOIREFOREZ.COM

Découvrez les séjours "Spécial Fourme de Montbrison"
(**le Forez des Jasseries** : 2 jours/1 nuit - **à partir de 79 €/pers.** - base 2 pers. chambre double)
Découvrez nos idées circuits à la journée
ou en séjour pour les groupes

04 77 52 18 18 • WWW.DESTINATIONFOREZ-GROUPE.FR

Syndicat de la Fourme de Montbrison AOP

11 bd de la Préfecture - 42600 Montbrison

04 77 58 91 30 • contact@fourme-montbrison.fr

WWW.FOURME-DE-MONTBRISON.FR

Fourme de Montbrison

Conception : PILOTE / Orange Vif | IPM Montbrison | Crédit photo : Gintare Marcel - JC PARAYRE - Vincent Chambon - Mme OREILLE - OT Loire Forez - Syndicat de la Fourme de Montbrison - Petr BONEK

Avec le soutien de

DÉCOUVREZ LES SECRETS DE FABRICATION DE **NOS PRODUCTEURS.**

Entreprise Laitière de Sauvain - Tarit

Éric SOUBEYRAND

Fourme de Montbrison au lait cru, au lait pasteurisé et lait cru bio

Venez découvrir la fabrication de la Fourme de Montbrison Tarit dans notre couloir de visite retraçant l'histoire de la fourme et les jasseries. Puis, vous assisterez à la fabrication (salage, moulage, égouttage). La fromagerie ELS TARIT est un ambassadeur de la Fourme de Montbrison sur le plan national, avec une production de plus de 1 500 Fourmes de Montbrison par semaine.

VISITES LIBRES GRATUITES du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
VISITES GUIDÉES SUR RÉSERVATION. BOUTIQUE DE VENTE DIRECTE ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Chemin de Dizangue - 42990 SAUVAIN • contact@tarit.fr • Fourme de Montbrison AOP Tarit

04 77 96 20 79 | WWW.FOURME-TARIT.FR

GAEC La Ferme PLAGNE

Marie-Agnès et René PLAGNE

Fourme de Montbrison fermière au lait cru

La ferme Plagne provient d'une famille de paysans dans le Haut Forez depuis 1529. Leurs vaches, de race atypique, pâturent à 1200 mètres d'altitude. René trait en étable et Marie Agnès transforme ensuite ce bon lait en fourmes de Montbrison fermières qui s'affinent dans la cave familiale issue de 7 générations avant eux ou se dévoileront leurs «beaux yeux bleus». Vous trouverez également d'autres fromages fermiers de leur production de lait de vaches et de chèvres au lait cru et entier.

VISITES UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS pour assister à la fabrication (hors enfants) :
Pour les visites avec dégustation : possible tous les dimanches en juillet, aout et septembre et le 2ème dimanche du mois pour le reste de l'année.
Vente à la ferme : magasin ouvert toute l'année, tous les jours de 11h à 12 h et de 15h30 à 17h30
Les Champas - 42990 SAUVAIN • rene.plagne@orange.fr

04 77 76 87 85 | 06 36 89 37 38 | WWW.LAFERMEPLAGNE.FR

Société fromagère de St Bonnet, le Pont de la Pierre - Alain CHAGNARD

Fourme de Montbrison au lait pasteurisé

L'origine de la Fromagerie du Pont de la Pierre remonte au premier quart du siècle dernier. Dans un site construit dans l'esprit des jasseries d'autrefois, le parcours de la fromagerie s'avère riche en enseignements. Vous découvrirez les étapes nécessaires à la fabrication de la Fourme de Montbrison, des cuves à la cave d'affinage en passant par les salles d'égouttage. Il s'agit du plus grand producteur de Fourme de Montbrison, avec plus de 300 tonnes de Fourme de Montbrison produites par an.

VISITES LIBRES (dégustation gratuite et vente sur place toute la journée / groupes sur rendez-vous).
Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Juillet et août, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. **Départs visites guidées** à 9h30 et 10h30.
Le Pont de la Pierre - 42940 ST BONNET LE COURREAU

04 77 76 82 86

Fromagerie des Hautes Chaumes

Hubert TARIT

Fourme de Montbrison artisanale au lait cru et au lait cru bio

La Fromagerie des Hautes Chaumes est un emblème de Sauvain. Chez Hubert Tarit, la tradition séculaire a su être préservée pour faire du lait cru et entier des herbages de montagne un trésor régional ! La méthode artisanale se retrouve à chaque étape de fabrication et en particulier au niveau de l'affinage lent dans les caves d'altitude parcourues par les eaux fraîches des sources.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS (dégustation gratuite et vente de produits du terroir) :
Les samedis de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche et jours fériés de 15h à 19h.
Tous les jours pour la période vacances scolaires de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
Le bourg - 42990 SAUVAIN • contact@fromagerie-hautes-chaumes.com

04 77 76 89 12 | 06 29 82 77 01 | WWW.FROMAGERIE-HAUTES-CHAUMES.COM

La Ferme des Épilobes

Familles Murat-Charles

Fourme de Montbrison fermière au lait cru

Les 4 associés, Véronique, Serge, Etienne et Raphael, seront heureux de vous accueillir et de vous parler de la vie de leurs belles vaches, et du bon lait qu'elles produisent pour l'AOP. Ils vous parleront avec enthousiasme de leur vie, de leur métier d'agriculteur et de fromager. Ils fabriquent des Fourmes de Montbrison AOP fermières au lait cru.
Leurs vaches montbéliardes broutent la bonne herbe de montagne en été et le foin séché en grange l'hiver. Les jeunes pâturent en zone Natura 2000 Hautes Chaumes du Forez.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS le lundi (traite à 17h30).
ACCÈS > À Sauvain, direction Chalmazel. Au niveau de la laiterie ELS, prendre la direction de Chalmazel Station. À 500m, prendre à gauche jusqu'à Montagut. Le bâtiment en bois est à la sortie du hameau.
Montagut - 42900 SAUVAIN

04 77 76 86 12 | WWW.GITEDEMONTAGNE-FOREZ.FR

EXPLOREZ LES HAUTES-CHAUMES À LA DÉCOUVERTE DE **NOS FERMES.**

La Ferme de Servanges Parcours Pieds Nus

Janny et Roger MOULIN

Gîte avec piscine 15 personnes

Partez pour un voyage de sensations oubliées. ÔTEZ vos chaussures ! OSEZ goûter, sous vos pieds nus, des éléments naturels insoupçonnables... Entre prairie et foret, en passant par la mini-ferme, récupérez des indices et élucidez l'énigme. Et poursuivez votre journée en compagnie de nos vaches qui fournissent le lait pour l'AOP fourme de Montbrison à l'heure de la traite.

OUVERTURE DU PARCOURS d'avril à fin septembre : week-ends et jours fériés – vacances d'avril et d'été tous les jours de 10h à 18h30 (derniers départs à 16h) Visite de la ferme uniquement le samedi soir après avoir fait le parcours.
ACCÈS > A St Georges en Couzan prendre direction St Just en bas, 411 route d'Epézy 42990 St Georges en couzan

WWW.PARCOURS-PIEDS-NUS.LA-FERME-DE-SERVANGES.COM

La Ferme du Haut Forez

Famille MEUNIER NÉEL

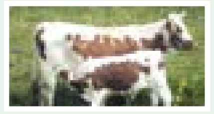
En conversion en Agriculture Biologique

Venez échanger sur l'agriculture durable avec Christophe et Guy qui vous accueilleront sur leur exploitation laitière de montagne (altitude comprise entre 850 et 1250m.). Découvrez les vaches de race Montbéliarde, la visite du séchoir solaire à foin (séchage en grange), la production d'électricité à partir de panneaux photovoltaïques et la dégustation de lait cru.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS
ACCÈS > À Essertines en Chatelneuf, continuez la route principale sur 1 km, puis au carrefour prendre à gauche, la ferme se trouve alors à 500 m.
Le Chevallard - 42600 ESSERTINES EN CHATELNEUF • gaechautForez@hotmail.fr

04 77 76 22 10 | 06 64 93 99 25

La Ferme des Gentianes



Nicole et Cédric BAROU

Cédric et Rémi BAROU vous accueillent sur leur exploitation familiale avec un troupeau de vaches laitières dont le lait est destiné à la fabrication de la Fourme de Montbrison. Ainsi qu'un troupeaux de vaches allaitantes de race ferrandaise qui valorise les pâturages sur les plateaux des hautes-chaumes à la belle saison. Vous pourrez ainsi découvrir un savoir faire respectueux de l'environnement au cœur des Monts du Forez.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS uniquement, les lundi, mardi et jeudi. **Les groupes sont les bienvenus !**
ACCÈS > Au village de Sauvain, prendre la direction de la station de Chalmazel, passer devant la fromagerie ELS Tarit, puis à 1 km prendre à droite en direction du Goure, la ferme est située au sommet du village.
GAEC des Gentianes - Le Goure - 42990 SAUVAIN

04 77 76 85 57 | 06 10 74 24 25

La Ferme des Fougères

Michel BAROU et Anne Marie GRIOT

Michel et Anne Marie, paysans bio, vous expliquent l'agriculture paysanne, sa vision holistique notamment le rapport étroit entre le sol, la plante, l'animal et l'homme. Anne Marie, accompagnatrice moyenne montagne, propose de nombreuses activités de plein air pour adultes et enfants : VTT, rando à pied, en raquettes, marche nordique, orientation... dans le respect de la nature. Un gîte en éco-rénovation ainsi qu'une table paysanne vous sont proposés. À découvrir également : éolienne, phyto-épuration, séchoir à plantes, tisanerie.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS
ACCÈS > Suivre la signalétique « Gîte Paysan » et les Fougères, à partir de Chalmazel ou du carrefour col du Béal depuis la station.
Les Fougères - 42920 CHALMAZEL • contact@rando-Forez.fr

04 77 24 83 26 | WWW.RANDO-FOREZ.FR

SÉJOURS ET VISITES DE NOS FERMES ET FROMAGERIES

Découvrez la Fourme de Montbrison, le plus féminin des bleus

PARCOUREZ LES MONTS DU FOREZ À LA DÉCOUVERTE D'UNE TRADITION FROMAGÈRE MILLÉNAIRE...

C'est au cœur des Monts du Forez, région située au Nord du Massif Central entre Clermont-Ferrand et Saint-Étienne qu'est né l'un des secrets de fabrication les mieux gardés. Au sein de ces terres vallonnées que l'on nomme les Hautes Chaumes culminant à 1634 mètres d'altitude, les étés sont chauds et les hivers longs et froids. On y monte encore les génisses en estive, de juin à octobre. De la rudesse de ce climat naît une herbe riche et variée qui donne naissance à un produit d'exception : **la Fourme de Montbrison.**

Reflet de la richesse de son terroir, la Fourme de Montbrison exprime avec authenticité les reliefs, les parfums des prairies du Forez, l'influence des saisons et le caractère des hommes des Monts du Forez.

Depuis plus de 12 siècles, les hommes du Forez perpétuent cette tradition fromagère pour votre plus grand bonheur.

LE SAVIEZ- VOUS ?

La Fourme de Montbrison fait partie de la famille des Grands Fromages de France qui bénéficient d'une appellation d'origine protégée. L'AOP place le terroir, les hommes et leur savoir-faire au cœur de la démarche. Elle permet ainsi de préserver le patrimoine culturel et gastronomique de la région et de maintenir les emplois en zone rurale. Pour le consommateur, elle est la garantie de produits de qualité (sans OGM), authentiques et fabriqués dans le respect de la tradition, de l'environnement et du bien-être animal.

Le savoir-faire de la fourme de Montbrison est classé au patrimoine culturel immatériel français de l'Unesco depuis 2018

Patrimoine Culturel Immatériel en France

La Fourme de Montbrison, la vraie nature du Forez

Le territoire et la Fourme de Montbrison bénéficient de la marque ***Site remarquable du goût,*** *décernée par les ministères de l'Agriculture, du Tourisme, de la Culture, de l'Environnement et de l'Économie. Cette marque vous garantit la découverte des savoir-faire et des richesses du Forez et de la Fourme de Montbrison.*

SITE REMARQUABLE DU GOÛT
MONTBRISON HAUTES CHAUMES DU FOREZ

DÉCOUVREZ COMMENT LES HOMMES DU HAUT FOREZ FONT D'UNE FOURME DE MONTBRISON UN JOYAU DE GOURMANDISE

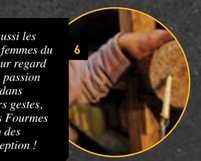
1 *Parce que nous sommes convaincus que des vaches heureuses fournissent le meilleur lait du monde, elles paissent librement sur les flans verdoyants des Monts du Forez.*

2 *Ici se développe une flore abondante, composée de plantes aromatiques typiques de la région. Nourries de ces riches prairies, les vaches donnent un lait d'une qualité et d'un parfum exceptionnels.*
Le renforcement de notre cahier des charges en 2012 a permis de renforcer cet ancrage à notre terroir.

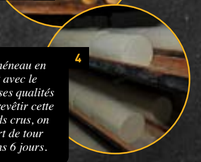
3 *Chez nous, les fourmes de Montbrison sont salées dans la masse et moulées manuellement les unes après les autres, ce qui laisse le temps d'apprécier le travail bien fait.*

7 *Les Fourmes de Montbrison sont prêtes à être dégustées. Elles font partie des bleus élégants qui jouent sur la finesse plus que sur la puissance. Elles sont reconnaissables à leurs formes généreuses, leur belle croûte orangée et leur pâte onctueuse de couleur crème à la douceur incomparable et marbrée de bleu-vert pour ravir les plus fins palais.*

6 *Mais ce sont aussi les hommes et les femmes du Haut Forez, leur regard attentionné, la passion qu'ils mettent dans chacun de leurs gestes, qui font de nos Fourmes de Montbrison des produits d'exception !*



5 *Huit jours plus tard, elles sont placées en cave d'affinage où elles séjourneront plusieurs semaines pour développer la maturité indispensable à faire frémir d'envie vos papilles.*



4 *Elles sont ensuite couchées sur un chéneau en bois d'épicéa. C'est le contact direct avec le bois brut et naturel qui leur confère ses qualités les plus élégantes et leur permet de revêtir cette belle croûte orangée. Telles de grands crus, on les retourne manuellement d'un quart de tour toutes les 12 heures pendant au moins 6 jours.*

PROFITEZ PLEINEMENT DE SA SAVEUR UNIQUE

La Fourme de Montbrison s'apprécie aussi bien en cuisine qu'en dégustation à l'apéritif ou sur le plateau de fromage. Retrouvez tous nos conseils de dégustation et les recettes de l'association des Cuisiniers de la Loire sur le site :

WWW.FOURME-DE-MONTBRISON.FR

Pour la déguster à point, elle doit être sortie du réfrigérateur 2 heures avant d'être consommée.

Elle se marie à merveille avec les vins de la Loire aux 3 vignobles : Côte Roannaise, Côte du Forez, Saint Joseph et le vin de pays d'Urfé.

Musée de la Fourme et des Traditions
- Depuis 1968 -

RETRACEZ L'HISTOIRE DE LA FOURME DE MONTBRISON À TRAVERS LES SIÈCLES.

Poussez la porte du Musée de la Fourme et des Traditions et venez découvrir la vie d'autrefois dans les Monts du Forez : la montagne pastorale, la fabrication de la fourme, la récolte de la gentiane et des airelles-myrtilles, le seigle (des semailles au pain noir), le chanvre et la laine (collection de rouets), les scieurs de long, la saboterie, les arbres foréziens, le charronnage et scie battante authentique...

JUILLET / AOÛT > Tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30
MAI / JUIN / SEPTEMBRE ET OCTOBRE > Dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h30
TOUTE L'ANNÉE pour les groupes sur rendez-vous

Le Bourg - 42990 SAUVAIN • 04 77 76 30 04 • arnoulta@gmail.com

WWW.MUSEEDELAFOURME.COM