

LES FERMES.

Découvrez les fermes qui produisent le lait pour la fourme de Montbrison.

LA FERME DES EPILOBES



Véronique et Serge seront heureux de vous accueillir et vous parleront avec enthousiasme de leur vie, de leurs vaches et du lait qui sert à la fabrication de la Fourme de Montbrison. Les vaches Montbéliardes broûtent la bonne herbe de montagne, les jeunes pâturent en zone Natura 2000.

Accès : A Sauvain, direction Chalmazel. Au niveau de la laiterie ELS, prendre la direction de Chalmazel Station. A 500m, prendre à gauche direction Les Narcès puis la deuxième route à droite.

Visite : Lundi, traite à 17h30 - Visite sur rendez-vous.
Contact : Véronique et Serge Murat - Les Narcès, Sauvain
Tél/Fax : 04 77 76 86 12
Site : <http://gitedemontagne-forez.fr>

LA FERME DE GRANDRIS



La ferme de Grandris vous accueille et vous fait découvrir la vie à la ferme. Nos ânes, moutons, chèvres, volailles, lapins et lamas feront la joie des petits. Traite en galerie de visite, dégustation de lait «bourru» et goûter paysan sont aux rendez-vous ! Vente des produits des fermes des Monts du Forez.

Accès : A Saint-Bonnet-le-Courreau, prendre la direction Sauvain, puis laissez-vous guider par les panneaux de signalisation «la Ferme de Grandris».
Visite : Visite tous les jours, sur rendez vous, à partir de 16h30 (durée env. 1h30). Gîte de séjour de 4 à 40 lits.
Contact : Marie et Hubert Perrin, Grandris, 42940 Saint-Bonnet-le-Courreau
Tél. 04 77 76 81 33
Site : www.fermedegrandris.com
Mail : info@fermedegrandris.com

LA FERME AUX FLEURS

Venez découvrir la production laitière dans une exploitation familiale traditionnelle. Nicole vous expliquera dans le détail toutes les étapes de la traite et vous fera découvrir sa vie de femme agricultrice dans sa ferme à 1 000 mètres d'altitude. Groupes 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.
Visite : Sur rendez vous uniquement
Contact : Nicole Barou, le goure, 42990 Sauvain
Tél : 04 77 76 85 57

LA FERME DES FOUGÈRES



Michel, paysan passionné et Anne Marie, accompagnatrice moyenne montagne, vous proposent de nombreuses activités de plein air pour adultes et enfants : rando, VTT, à pied, en raquettes, marche nordique, orientation... Dans le respect de la nature. Un gîte en écorénoovation ainsi qu'une table paysanne vous sont proposés. A voir également : éolienne, phyto-épurateur, séchoir à plantes, tisanderie.

Accès : Suivre la signalétique «Gîte Paysan» et les Fougères, à partir de Chalmazel ou du carrefour col du Béal depuis la station.
Visite : Sur rendez vous.
Contact : Michel Barou et Anne Marie Griot, Les Fougères 42920 Chalmazel
Tél : 04 77 24 83 26
Mail : contact@rando-forez.fr
Site internet : www.rando-forez.fr

LA FERME DU HAUT FOREZ

Venez échanger sur l'agriculture durable avec Martine, Henri, 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.

Accès : A Essertines en Chatelneuf, continuez la route principale sur 1 km, puis au carrefour prendre à gauche, la ferme se trouve alors à 500 m.
Visite : Sur rendez vous.
Contact : Famille Meunier Néel, Le Chevallard 42600 Essertines en Chatelneuf
Tél : 04.77.76.23.91 / 06.64.93.99.25 / 06.77.00.55.87
Mail : gaechautforez@hotmail.fr
Site internet : www.lait-du-haut-forez.com



Autrefois, les fourmes étaient fabriquées dans les jasseries, bâtiments de pierre à toit de chaume, que l'on rencontre encore aujourd'hui sur les «Hautes Chaumes», pâturages d'altitude des Monts du Forez. Ce sont les fermières qui montaient en estive sur la montagne avec leurs troupeaux. Les hommes restaient à la ferme d'en bas pour les autres travaux. Les vachères assuraient la traite, puis la fabrication des fourmes qui étaient affinées tout l'été. A l'automne, elles étaient vendues sur le marché de Montbrison.

LA FOURME DE MONTBRISON A SON MUSÉE. ÉTONNEZ-VOUS!

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...

Horaires d'accueil : De 14h30 à 18h30. Les dimanches de mai à octobre.
Tous les jours sauf les lundis en juillet et août.
Toute l'année pour les groupes sur rendez-vous

Contact : le Bourg 42990 SAUVAIN - Tél : 04 77 76 30 04
Mail : arnoulta@gmail.com
Site : www.museedelafourme.com

Crédits photos : Robert Maréchal, GAEC du Haut Forez, Christian Duchet, Marie Noëlle Paliard, Jean Claude Pararay.

VISITEZ LOIRE-FOREZ VISITEZ LA FOURME



OFFICE DE TOURISME LOIRE FOREZ
Pour préparer votre séjour : 04 77 96 08 69
www.loireforez.com

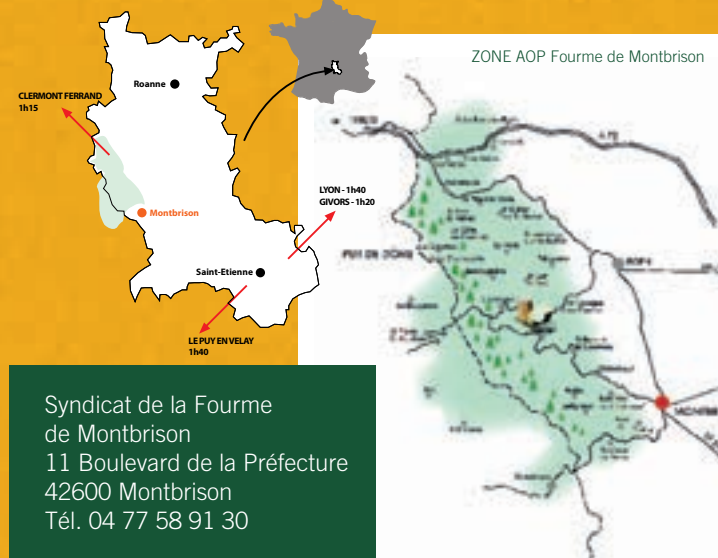
Découvrez les séjours spécial Fourme de Montbrison

Pour les groupes : 04 77 52 18 18
www.foreztourisme.fr



RETROUVEZ LA FOURME DE MONTBRISON
www.fourme-de-montbrison.fr
Facebook : <http://bit.ly/montbrison>

Produit phare de la Loire, la Fourme de Montbrison est produite au cœur des Monts du Forez, région située au Nord du Massif Central entre Clermont-Ferrand et Saint-Etienne.



Syndicat de la Fourme de Montbrison
11 Boulevard de la Préfecture
42600 Montbrison
Tél. 04 77 58 91 30



DÉCOUVREZ LA FOURME DE MONTBRISON & SES SECRETS



www.fourme-de-montbrison.fr

www.32-decembre.fr 04 77 52 32 12

LA FOURME DE MONTBRISON, LA VRAIE NATURE DU FOREZ

Le territoire et la Fourme de Montbrison sont labellisés **Site remarquable du goût** par les ministères de l'Agriculture, du Tourisme, de la Culture et de l'Environnement.

Ce label vous garantit la découverte des savoir-faire et des richesses du Forez et de la Fourme de Montbrison.

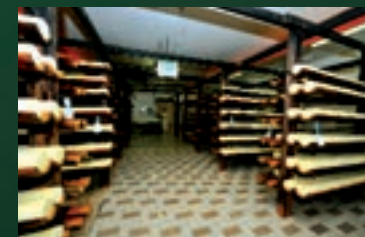


UN FROMAGE QUI SAIT MARQUER SES DIFFÉRENCES

Élaborée avec les outils d'aujourd'hui, la Fourme de Montbrison est fabriquée avec 20 à 25 litres de lait. Le salage est réalisé en cours de moulage d'où naît le goût original du bleu. C'est d'ailleurs de la forme des moules utilisés, en latin "forma", que la Fourme de Montbrison tire son nom. Elle est ensuite couchée sur des cheneaux en bois d'épicéa. Retournée à la main d'un quart de tour toutes les 12 heures, la croûte développe sa couleur orangée. Huit jours plus tard, les Fourmes de Montbrison sont placées en caves d'affinage où elles séjournent plusieurs semaines. Durant cette période, elles sont piquées avec de longues aiguilles pour faciliter le développement des marbrures bleutées. En fin d'affinage, leur poids sera de 2,5 kg.

L'HERBE AU CŒUR DU CAHIER DES CHARGES

Fabriquée avec le lait de vache des Monts du Forez, la Fourme de Montbrison dispose d'un cahier des charges strict. Par exemple, la ration de base des vaches laitières doit provenir exclusivement de la zone de l'appellation et se composer de 80% d'herbe au minimum. Les OGM sont interdits et les compléments limités. Le pâturage est obligatoire.



IL Y A TOUJOURS UNE IDÉE GOURMANDE
AVEC LA FOURME DE MONTBRISON

EN CUISINE OU SUR UN PLATEAU, LA FOURME DE MONTBRISON SAIT CONVAINCRE TOUS LES GOURMETS.

Grace à sa finesse de goût, elle est la base de nombreuses recettes de cuisine, des plus simples aux plus élaborées.

A servir en apéritif, en entrée, en plat chaud mais aussi en dessert ! Chaude ou froide, régalez vos papilles et savourez ce produit local. Sortez-la du frigo 2 heures avant de la consommer.

Elle s'accompagne à merveille d'un vin rouge AOC des Côtes du Forez ou d'un Blanc des pays d'Urfé. A vous d'inventer les mille façons de déguster la Fourme de Montbrison... Ou découvrez-la sur toutes les grandes tables gastronomiques de la région.

Sous sa belle croûte orangée, la Fourme de Montbrison révèle une pâte jaune, souple, parfumée et discrètement marbrée de bleu. Longuement affinée au cœur de sa montagne, la Fourme de Montbrison exprime, comme nulle autre, les reliefs, les parfums de fleurs de bruyère et de gentiane, l'influence des saisons et le savoir-faire des hommes du Forez.

Venez découvrir notre département à travers de nombreux séjours et visites de nos fermes et fromageries ! 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



LES FROMAGERIES.

Découvrez la fabrication de la Fourme de Montbrison

TARIT ENTREPRISE LAITIÈRE DE SAUVAIN



Venez découvrir l'histoire et la fabrication de la fourme de Montbrison Tarit dans notre couloir de visite basé sur l'histoire et les jasseries. Puis, vous assisterez à la fabrication (salage, moulage, égouttage)

Horaires d'accueil : Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Plusieurs formules au choix :
Visites libres gratuites. Visites guidées sur réservation
Pour les groupes(+10 pers) : entrez au cœur même de la fromagerie, sur réservation. Dégustation gratuite et vente sur place
Contact : Dizangue 42990 SAUVAIN
Tél : 04 77 96 20 79
Mail : contact@tarit.fr
Site Internet : www.fourme-tarit.fr

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE ST BONNET LE PONT DE LA PIERRE



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.

Horaires d'accueil : Visites libres gratuites
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
Dégustation gratuite et vente sur place toute la journée.
Groupes sur rendez-vous.
Contact : Le Pont de la Pierre
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau
Tél. 04 77 76 82 86

LA FROMAGERIE DES HAUTES CHAUMES HUBERT TARIT



Venez découvrir dans le joli village de Sauvain, au cœur des Monts du forez, la fabrication de la Fourme de Montbrison : pratique de méthodes artisanales, utilisation de lait cru et entier des herbages de montagne, affinage lent dans les caves d'altitude parcourues par les eaux fraîches des sources.

Horaires d'accueil : Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
Dimanche et jours fériés : De 15h à 19h.
Période vacances scolaires : De 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
Visite sur rendez-vous.
Dégustation gratuite et vente de produits du terroir.
Contact : Le Bourg 42990 Sauvain
Tél./Fax 04 77 76 89 12
Mail : contact@fromagerie-hautes-chaumes.com
Site internet : www.fromagerie-hautes-chaumes.com

PRODUCTEUR FERMIER GAEC LA FERME PLAGNE



A 1030 mètres d'altitude, dans une ferme typiquement forézienne, Marie Agnès, René et Pierre Yves vous expliqueront leur savoir faire de paysans fromagers fournisseurs comme le pratiquaient les 7 générations de Plagne avant eux. Alimentation des bêtes sans ensilage. Vous trouverez également d'autres fromages fermiers de leurs vaches, chèvres et brebis, au lait cru et entier. Affinage en cave sur l'exploitation.

Horaires d'accueil : Pendant les congés scolaires et d'été : Tous les jours
Autres périodes : Du jeudi au dimanche de 15h à 19h
Magasin ouvert toute l'année tous les jours.
Visites sur rendez vous.
Contact : Les Champas 42990 Sauvain
Tél/fax : 04 77 76 87 85
Mail : rene.plagne@orange.fr
Site internet : www.lafermeplagne.fr



LA FROMAGERIE LA GRIOTTE



Catherine Griot fabrique la première Fourme de Montbrison Bio et AOP. Elle utilise le lait bio de son cousin et transmet le savoir faire de son père et de son grand père à travers ses fromages. Elle vous parlera avec passion, du temps qu'il faut à la nature pour produire du bon lait, une nourriture saine et sans OGM, de l'égouttage sur cheneaux en bois et des longs mois en cave. Vente sur place et sur les marchés.

Pour les groupes 10 personnes maxi.
Magasin ouvert : les lundis, mercredi matin, les samedis, dimanches après-midis.
Accès : Suivre le balisage «Fromagerie la Griotte» en face du restaurant du village.
Contact : Les Aubépinés, 42990 Sauvain
Tél : 04 77 76 84 67
Mail : fromagerielagriotte@orange.fr



Egouttage sur cheneaux.



Sondage de la Fourme.

