

cantal
AUVERGNE

A l'honneur
cette année
A.O.P. Salers

Fête des Fromages

de
Traditions

Région invitée :
L'ALSACE
Vallée de
Munster

4 et 5 juin
2011

PAILHEROLS

www.pailherols-flocons-verts.com

en Carladès



WEB MAGAZINE
ILACA.INFO



La vallée de Munster

Région invitée



LA VALLEE DE MUNSTER... L'AUTRE PAYS DU FROMAGE...

La vallée de Munster est située en Alsace, à l'ouest de Colmar, les pieds dans le vignoble et la tête dans la montagne vosgienne.

Le fromage de Munster... toute une histoire.

Au 7^{ème} siècle des moines irlandais ont créé une abbaye bénédictine ; y fut inventé un fromage, LE MUNSTER. Aujourd'hui encore, ce fromage fermier au lait cru est fait, chaque matin, à la ferme. Il bénéficie d'un label AOP qui certifie que ce fromage à pâte molle et à croûte lavée, est affiné au moins 21 jours.

La vache de race vosgienne, race emblématique du massif ; rustique de taille moyenne, sa robe est mouchetée noir avec le dos et le ventre blanc. On la trouve essentiellement dans **la vallée de Munster**.



La transhumance

En mai à la Saint-Urbain, les marcaires emmènent leurs troupeaux dans la ferme d'altitude. C'est à partir de la fin septembre, que les vaches donnent le signal du retour.

La ferme d'altitude, "ferme auberge" propose le menu marcaire : soupe, tourte et saladé, Roïgabrageldi (pommes de terre) et collet fumé et bien entendu le fromage de Munster ou le fromage frais du jour, arrosé d'eau de vie de Kirsch, de crème fraîche et de sucre. Ces fermes auberges ont "tissé" la Route du Fromage.



NOUVEAU : “LA MAISON DU FROMAGE - VALLEE DE MUNSTER” un site agro touristique de 2000 m² sur 8 hectares, à Gunsbach. Ouvert 7 jours sur 7, il permet de découvrir toutes les étapes de la fabrication du Munster.

Incontournables : les expositions, la boutique, le restaurant.

Les activités de pleine nature :

- La randonnée pédestre : 350 km de sentiers de randonnée balisés
- le VTT
- Le cyclotourisme
- L'escalade
- La marche nordique



L'HIVER – 4 stations de ski – 1 station nordique – 3 stations alpines

Un vignoble – une appellation : les “Côtes du Val St-Grégoire”

Visite de cave et dégustation à la cave Schoenheitz. www.vins-schoenheitz.fr

Un conseil : dégustez un munster fermier avec un verre de gewürztraminer Holder !

Les festivals

- Jazz à Munster - Festival international à l'Ascension www.jazz-festival-munster.eu
- Le Festival “la vallée des contes” début juillet www.lavallee-des-contes.fr
- Le mois des transhumances du 11 septembre au 15 octobre
- Les marchés de Noël de fin novembre à début janvier



Les musées

A Gunsbach, le musée Albert SCHWEITZER, prix Nobel de la Paix et le musée africain.

A Muhlbach sur Munster, le musée de la Schlitte et des métiers du bois

A Munster, la maison du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges (PNRVB)

L'artisanat

Le sabotier à Luttenbach www.saboterie-haeberle.fr

Le sellier bourrelier, à Muhlbach sur Munster,

Le pâtissier chocolatier Thierry Gilg à Munster. www.patisserie-gilg.com



Plus d'informations :
office de tourisme de la vallée de Munster
www.vallee-munster.eu
1, rue du couvent 68140 MUNSTER
Tél. : 03 89 77 31 80

L'AOP Salers

est établi depuis 1961



L'AOP Salers est un fromage exclusivement fermier. C'est une de ses originalités fondamentales : dans un même lieu, on élève les vaches, on les nourrit à satiété d'herbe fraîche, on les traite et on fabrique le fromage.

Le Salers fait partie de la famille des fromages à pâte pressée non cuite. Il est fabriqué uniquement à la ferme, à partir de lait de vache cru et entier et exclusivement du 15 avril au 15 novembre, lorsque les vaches sont

nourrit à satiété d'herbe pâturée ; il s'agit de la mise à l'herbe. Obligatoire pour avoir la dénomination Salers, elle permet d'obtenir une meilleure qualité du lait et donc du fromage.

Ces deux facteurs doivent être respectés pour fabriquer du Salers.

- L'altitude est un élément à prendre en compte pour la période de fabrication : plus l'altitude est haute et plus la date de fabrication sera repoussée car plus l'herbe tardera à pousser. Nombreux producteurs ne commencent pas la fabrication du Salers au 15 avril car l'herbe n'est pas assez présente pour nourrir à satiété les vaches, de même au 15 novembre nombreux sont ceux qui ont déjà arrêté de produire.
- Le schéma de fabrication du Salers détermine "la recette type", cependant chaque fourme de Salers est unique, possède sa propre identité, son propre goût. Lors de la traite, le lait arrive directement dans la gerle, où aura lieu la première étape de fabrication. Le Salers doit être fabriqué immédiatement après la fin de la traite, soit 2 fois/jour. C'est ensuite le départ pour la cave d'affinage où le Salers y restera 3 mois minimum.



L'AOP Salers est l'un des plus vieux fromages auvergnats. Il est né de la passion d'hommes et de femmes qui organisaient toute leur vie autour de ce fromage.

L'histoire du Salers remonte à plus de 2 millénaires. Jadis, le Salers était le fromage produit près du bourg médiéval de Salers, situé 930 mètres d'altitude. Au printemps, les fermiers avaient l'habitude d'emmener leurs vaches en estive, c'est à dire en haute altitude où l'air et la qualité de l'herbe sont meilleurs. Toute la vie s'organisait autour du troupeau et de la fabrication du fromage. Les paysans s'installaient dans des burons, constructions en pierre aux toits de lauzes, qui représentaient la ferme d'été. Les vaches donnaient du lait de grande qualité qui par conséquent donnait un fromage aux caractéristiques exceptionnelles.

Même si quelques burons perdurent encore, la plupart des producteurs s'organisent pour ne plus s'isoler aussi longtemps mais n'ont pas pour autant abandonné l'estive.

Les grandes dates de l'AOP Salers

1961 : Appellation d'Origine "Salers Haute Montagne". Ce décret précise la période de fabrication (du 20 mai au 30 septembre), mentionne l'utilisation de la race Salers et souligne que les pâturages doivent être situés à une altitude supérieure à 850 mètres.

1979 : Appellation d'Origine "Salers". Ce décret ne souligne plus d'altitude minimum mais une aire géographique limitée (tout le département du Cantal, le Massif du Sancy et quelques communes de Haute Loire et de Corrèze). Il souligne que les critères de fabrication et de contrôles sont spécifiés et la période de fabrication est élargie (du 1^{er} mai au 31 octobre). Toute notion de race disparaît.

1986 : Le nouveau décret modifie des conditions de fonctionnement de la commission de contrôle.

2000 : Ce dernier décret renforce l'appellation sur de nombreux critères : la zone d'appellation a été réduite aux monts du Cantal, au Cézallier et aux monts Dore. La zone d'affinage a été conservée, en particulier pour l'utilisation des tunnels d'affinage. La gerle en bois est devenue obligatoire lors de la fabrication.

Une identification spécifique pour les pièces de fromage Salers issu exclusivement de lait de Salers est mise en place. La ration de base du troupeau est l'herbe pâturée. La complémentation est limitée à 25 % de la matière sèche ingérée et ne concerne que certains produits.



L'Auberge de la TOUILLIÈRE
Cave ROSELINE MISOLO



SPECIALITÉS REGIONALES
BOISSONS - CRÊPES
CASSE-CROÛTE

15800 THIÉZAC - TÉL. 04 71 47 06 60
vous accueille Toute l'Année sur réservation
(FERMÉE LE MERCREDI DE SEPTEMBRE À JUIN)

**Bar Tabac
Alimentation
Snack**



point multi-
services Mme Jeanine PRUNET

Le Bourg • PAILHEROLS
TÉL. 04 71 49 62 24

Les Demeures de Montagne,
Maisons de charme
L'auberge des Montagnes - Le Clo des Gentianes*** - Le Chalet de Jean



La Montagne autrement...
Entre Hôtel et Chalet d'amis où il fait bon vivre,
Les Demeures de Montagne sont une invitation au bien-être.
A tous les temps une activité :
2 piscines chauffées, intérieure et de plein air
"La Ferme de Détente" avec : sauna, hammam, grange bien-être,
salle de billard, musculation et jeux.

La Famille COMBOURIEU - PAILHEROLS - 15800 VIC-SUR-CÈRE
Tél. 04 71 47 57 01 Fax : 04 71 49 63 83
www.auberge-des-montagnes.com Logis de France 3 cheminées

Ensoleillez votre terrasse !

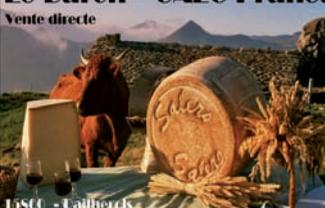


Boutique
Bernard Luybro

**Mobilier de jardin
Arts de la table**

47, avenue G. Pompidou - ZI Sistrères - AURILLAC
04 71 43 40 60 - Ouvert du lundi au samedi

Le Buron - CAEC Prunet
Vente directe



15800 - Pailherols

Ouvert toute l'année
chambres jardin terrasse
Tout confort
www.gitepailhes.com



D et JP Vazelle
Pailhès
15800 Pailherols
Tel : +33(0)471475542

Le Gîte de Pailhès ***

ELVEA CANTAL PUY DE DOME
Éleveurs et acheteurs associés

**Organisation de Producteurs
Non Commerciale reconnue**

- 1 Organisation du marché avec les collèges éleveurs et acheteurs
- 2 Définition et orientation de prix
- 3 Organisation des filières : maître et gras
- 4 Garantie de paiement SORECA
- 5 Services auprès des adhérents

11 bis rue Jean Baptiste Rames 15000 AURILLAC
: 04 71 63 30 30 : 04 71 63 30 39
www.elvea15-63.fr Email : elvea1563@orange.fr

**BAR - TABAC
PRESSE**

M^{me} DELBOUIS

15800 RAULHAC
Tél. 04 71 49 55 68

SARL ROMIEU

Chauffage bois copeaux
et toutes énergies nouvelles
Plomberie - Sanitaire
Photovoltaïque

Les Tioulles - 12600 TAUSSAC
Tél. 05 65 66 05 06

CENTRE FRANCE



Banque Assurance Immobilier

av. Max Mabit Fournier
15800 VIC-SUR-CÈRE

Samedi

• La Ronde des Burons :

14 h et 14 h 30 : deux départs du village pour la "Ronde des Burons".

Plus d'une cinquantaine de Burons caractérisent le paysage de la commune de Pailherols. Depuis des siècles, ils sont les témoins de pierres et de lauzes de la vie de nos ancêtres. L'histoire des gens d'ici est liée aux pâtures d'estives où l'on fabriquait il y a encore peu de temps les fromages "Cantal" et "Salers".



La ronde des Burons retrace cette belle histoire. Poussez la porte des burons, de nombreuses surprises vous attendent...

Cette randonnée accompagnée d'environ 7 à 8 km offre de magnifiques vues sur les Monts Cantal et Aubrac. Le départ se fait de Pailherols depuis le bourg et revient au village. La ronde dure entre 2 h 30 et 3 h. Dans les burons : animations et dégustations.

Préinscription par téléphone obligatoire ou au foyer des flocons verts. Adulte : 8 €

Maison Joffrois



10, avenue
Georges Pompidou
15230 PIERREFORT

Tél. 04 71 23 31 80
Atelier : 04 71 23 35 68
maison.joffrois@orange.fr



Serge Veyre
Boulangerie Pâtisserie
Spécialités de biscuits, pain de seigle de tradition,
pain au levain, madeiras à l'ancienne et toutes
sortes de viennoiseries.
15, Rue de la Parro - Tél. 05 65 66 03 94
MUR DE BARREZ

BLANCHISSERIE BO'BLANC

LOCATION LINGE
HÔTELS et RESTAURANTS
ESSUIS MAINS

Collectivités et Particuliers

8, rue Cugnot - Z.I. de Lescaudillers - 15000 AURILLAC
Tél. 04 71 48 33 91 - Fax 04 71 48 12 66

4 juin

- **A partir de 14 h 00 :** Marché de terroir. Présentation de l'artisanat et des fromages alsaciens sous le chapiteau de la région à l'honneur.
- **A 16 h 00 :** Conférence vins d'Auvergne/fromage AOP Salers (avec les 3 caves vin et le comité inter-professionnel des fromages)
- **Toute la journée :** Animations musicales folkloriques et traditionnelles avec Cabrettes et Accordéons.
- **18 h 00 :** Apéro Concert animé par Dan Tritz avec le groupe Rebel Sheep (duo celtique cornemuse-percussion).
- **19 h 00 :** Intronisations par l'académie des Tripoux.
- **20 h 00 :** Dîner Spectacle. Adulte : 15 € - Enfant (- 12 ans) : 11 €

Le repas sera préparé par l'Alsace.

- **Spécialités culinaires alsaciennes et folklores sont au rendez vous.** Dîner spectacle avec les groupes Rebel Sheep, Bernard Walker, accordéoniste alsacien, et clôturé par un bal pour tous, animé par Francis Delpuech.

S.A. ROQUES
PEINTURE - CLOISONS SECHES - PLÂTRERIE
ENDUITS MONOCOUCHEES - CARRELAGE
RAVALEMENT FAÇADES

QUALIBAT

ROQUES

50/52, av. des Prades - 15000 AURILLAC P. 04 71 64 35 80 F. 04 71 64 94 39
Z.I. de Lantaryrie - 45100 FIGEAC P. 05 65 11 47 20 F. 05 65 11 47 21

Couverture
zinguerie

Alain SEMILE
15800 RAULHAC
Tél./Fax : 04 71 49 56 90

3C BOISSONS
LES 3 CAVES

Vins - Vins fins - Réserves d'hôtels - Champagne
Brasserie - Spiritueux - Bières - Jus de fruits
Sirops - Eaux minérales - Cafés
Coffrets cadeaux

3 magasins pour mieux vous servir !

AURILLAC
Avenue du Général Leclerc - 15000 Aurillac
Tél. 04 71 48 09 81 - Fax : 04 71 64 69 16

ST FLOUR
36, Avenue de la République - 15100 Aurillac
Tél. 04 71 60 38 87 - Fax : 04 71 60 38 56

TULLE
3, Avenue Guymeris - 19000 Tulle
Tél. 05 55 20 29 77 - Fax : 05 55 20 32 66

www.3caves.com

GÉRARD BARBET
TRAVAUX PUBLICS

Z.A. de Jussac
04 71 46 63 03 - 06 85 75 69 86

LES AMBULANCES DE LA CERE

TAXI 24 h / 24

Gérant **FRANCIS FEL**
36, avenue Lambert R.N. 122
15800 VIC - SUR - CÈRE
04 71 47 50 00

TAXI - AMBULANCES - V.S.L.

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

*Salaisons
fabrication artisanale*

Jambons secs, Saucisses sèches,
Saucissons, Pâtes, Andouillettes, Poutis

Maison D'UTREVIS

15230 PIERREFORT 04 71 23 33 04

**Auberge
P. NABRIN**



Bar Hotel Restaurant

15800 RAULHAC - 04 71 49 55 14

Fournitures pour les fromageries et les industries agro-alimentaires

SOGBUL *des Fromages* **est** **SOGBUL** *des Fromages*

Les Ateliers Reins, 22 les Saubiers
31800 SAINTE HAÛLE DE TOURAINE

Tel: 03 47 37 68 25
Fax: 02 34 74 40 30
contact@sogebul-ouest.fr

22 Route de Dole
39800 POLIGNY

Tel: 03 84 73 70 30
Fax: 03 84 37 35 90
contact@sogebul.fr

QANISCO   Vilan 

**Soubrier
Besse**

DeLaval

**MATERIEL DE FROMAGERIE
FOURNITURE AGRO-ALIMENTAIRE
MATERIEL DE TRAITE**

14 Avenue Hector Peschaud
15 300 MURAT

TEL: 04 71 20 08 40
FAX: 04 71 20 03 45
MAIL: soubrier-besse@wanadoo.fr

Conception - Construction - Rénovation - Entretien

**CONCEPT
PISCINE**

Piscine - Spas - Sauna - Hamam

Frédéric Bergaud

MEYMAC 15800 POLMINHAC

EVERBLUE

04 71 47 49 90 / 06 08 34 81 37

Electricité générale
Dépannage électroménager

**GEORGES
NICOLAUDIE**

15800 RAULHAC

04 71 49 55 64

Manutention et Levage **TEIL**

Location de nacelles et élévateurs

Recyclage des déchets

Plainadiou - 15130 Arpajon-sur-Cère
Tél. 04 71 63 42 82 - Fax 04 71 63 61 43
www.teil-recyclage.com et www.teil-manutention.com

SARL
GARAGE GUITARD
OPEL

Atelier Agréé de service RA 2

CONTRÔLE **DEKRA**

Brommat • 05 65 66 12 32
12600 Mur-de-Barrez

Tél. 05 65 66 00 88 • Fax : 05 65 66 12 32

 **Marie-Claude
et Christian MEYNIEL**

Producteurs :
fleurs et plants de légumes

La rivière de Pons
12140 PONS

Tél./Fax : 05 65 66 01 61
e-mail : cmeyniel@wanadoo.fr

Siret : 40797933100014

**Installation - Plomberie - Chauffage
Dépannage - Ramonage**

Gilbert CARBONNEL
Énergies Renouvelables

32, rue Paul Doumer - 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 48 90 98 - 06 85 22 21 58

Dimanche 5 juin

- **10 h 00** : ouverture du marché de terroir
- **11 h 00 et tout au long de la journée** : défilé en musique de troupeaux et attelages (troupeaux de race Salers de M. José GAROUSTE, Jean-Claude TERRISSE et Bruno AMANS).
- **12 h 00** : apéritif proposé par la distillerie Couderc.
- **12 h 15** : intronisations de personnalités par la confrérie des "Taste Fourmes".
- **12 h 30** : déjeuner du fromager mitonné à la viande Salers (voir page des menus).
- **16 h 00** : Fabrication de fromage AOP Salers.
- **16 h 30** : vente aux enchères de bœuf pure race Salers et génisses croisées Salers-Charolais.
- **17 h** : tirage de la tombola et annonce du nom des gagnants.
- **18 h 00** : défilé des "Tractofolies"; les tracteurs anciens défilent dans les rues du village accompagnés de chars fleuris et décorés : ambiance pétaradante assurée !
- **20 h 00** : repas et bal.
Adultes : 14 € - Enfants : 11 €. Entrée bal seul : 5 €
- **Soirée de clôture** : Remise des prix et bal.

PLOMBERIE CHAUFFAGE SANITAIRE
ENERGIES RENOUVELABLES
 INSTALLATION DÉPANNAGE ENTRETIEN

PRUNET JEAN PIERRE

IMBERT
 15130 ARPAJON SUR CÈRE
 TEL/FAX : 04 71 49 42 65
 MOBILE : 06 71 48 35 18



Ouvrier
 AUTOCARS

LE PLAISIR DE VOYAGER ENSEMBLE
 Organisation d'excursions, voyages touristiques, séjours linguistiques, sorties C.E., clubs sportifs.

Z.A. de Courbillac
 12600 MUR DE BARREZ
 Tél. 05 65 66 30 98 Fax : 05 65 66 30 99
 ouvrier.autocars@wanadoo.fr

70 ans de renommée - Aillères
Bonal
 15000 Aurillac

GROS - 1/2 GROS - DÉTAIL
 04 71 48 22 85
 88, avenue de la République - 15000 AURILLAC



Le Fromage de la Vache Rouge : un fromage 100 % au lait de vaches Salers du Carladès



Dans les vallées de la Cère et du Goul, en Carladès, des éleveurs Salers ont choisi de conduire leur troupeau de manière traditionnelle et de leur donner le meilleur : l'herbe de leurs pâturages pour créer un nouveau fromage : le Fromage de la Vache Rouge. Sous sa croûte légèrement orangée, laissez-vous séduire par sa douceur et sa texture gourmande.

Démonstration de fabrication de fromage AOP Salers avec le concours du CFPPA d'Aurillac.



Fête des champignons de Prunet Partenaire de la Fête des Fromages

qui se déroule

les 24 et 25 septembre

Il seront présents le dimanche toute la journée avec leur confrérie et leurs produits.

Venez goûter le velouté de champignons préparé par "Les Mangeurs de champignons" de Prunet qui sera servi le dimanche soir !!



Les caves de la Cère

Didier
Irlande

Vins, brasserie,
 spiritueux, bières

Rue du Docteur Civiale - 15800 VIC-SUR-CÈRE
 Tél. 04 71 47 81 85



FROMAGE AOC SALERS

Vente de fromage
 du 15 avril au 15 novembre
 de 7 h 00 à 10 h 00
 de 16 h 00 à 18 h 00
 et toute l'année
 sur commande

GAEC LAURIER
 Le Bourg
 15230 MALBO
 0471734000

Fabrication et vente à Lacapelle Barrez



LE MARCHÉ
 PROVENCAL

FRUITS et LÉGUMES Demi-Gros - Détail

ZAC Baradel • 04 71 43 12 12
 C.C. de Marmiers • 04 71 64 54 00
 Rue des Carmes • 04 71 43 23 58
 Fax : 04 71 43 10 30



BOUCHERIE-CHARCUTERIE
Traiteur - Plats cuisinés
Salaisons artisanales

Pierre Laurent
 DEJOU

15, Grand' rue - 12600 MUR DE BARREZ
 Tél. 05 65 66 22 14

Liquoriste

Louis Couderc
 1908 2008

www.distillerie-couderc.com

Un siècle au service du goût...

Ateliers
 4 r La Fromental
 15000 AURILLAC
 Tél.: 04 71 63 67 91
 Fax : 04 71 64 68 01

Boutiques
 14 r Victor Hugo
 15000 AURILLAC
 Tél.: 04 71 48 01 50

36 r des Lacs
 15100 SAINT FLOUR
 Tél/Fax : 04 71 60 00 18

Crème de Cerises - Gentiane Couderc
 Médailles Paris 2009
 Châtaignes - Gentiane - Ananas



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Fromage AOP Salers



www.aop-salers.com



SARL POUJOULY LABERTRANDIE
Maçonnerie



JOU
12600 THERONDELS
Tel : 05 65 44 92 61
Port : 06 81 68 76 89
Mail : labertrandie.jerome@orange.fr

MARREY FERROUEN sas pagès
m.a.



av. de Toulouse 12450 La Prunelle
Tél. 05 65 74 20 10 Fax 05 65 74 22 66

Brommes 12600 Mur de Barrez
Tél. 05 65 66 04 85 Fax 05 65 66 17 11

av. Georges Pompidou 15000 Aurillac
Tél. 04 71 63 46 13 Fax 04 71 63 78 97
pages-mozilliques-ma.fr

Boulangerie
Pâtisserie
LABORIE Jean Marc



15230 LACAPPELLE BARRES - 04 71 73 41 04

LIA
L'ESPRIT D'ANALYSE

Laboratoire d'analyses indépendant, accrédité COFRAC, agréé par le Ministère de l'Agriculture pour les analyses :

- paiement du lait à la qualité
- germes pathogènes en agro-alimentaire

38, rue de Salers - 15000 AURILLAC
contact@lial-mc.asso.fr
Tél. 04 71 46 82 11 - Fax : 04 71 46 82 01

DESTRUELS BOUYGUES

ALIMENTATION ANIMALE
AGRICULTURE, JARDINAGE & PEPINIERE

Une équipe performante proche de chez vous

Siège social : Moulin de Lamoze 12 300 FLAIGNAC
TÉL. : 05.65.64.00.53 / Fax : 05.65.64.06.15

Ronde de Montalevy 15220 MARCOLES
Route de Lardieres 15290 LE ROUGET
TÉL. : 04.71.46.97.59 TÉL. : 04.71.45.14.45 TÉL. : 05.65.80.80.20

Dimanche 5 juin

Toute la journée

- **Marché de terroirs, de traditions, d'artisanat et marché bio** : à la Fête des Fromages de Traditions, producteurs et artisans reviennent chaque année présenter des produits originaux et de qualités. Des produits de région qui représentent le meilleur de notre terroir.

AOP Cantal, Salers, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Saint Nectaire, Le fromage de la Vache Rouge, fromages de chèvres seront sur les stands. Pour accompagner tous cela, les producteurs de vin vous feront déguster des vins d'Auvergne, d'Alsace et de Bordeaux. Dégustation et vente.

- **Fabrication et vente par l'association du pain dans le four banal.**



Laurent Pagès
Maître Artisan Ferronnier Métallier



Route de Lacroix - Cancelade
12600 MUR-DE-BARREZ
Tél. 05 65 66 00 98
Fax : 05 65 66 49 38
E-mail : forge@fernonnerie-pages.com

www.ferronnerie-pages.com

LE TRADESIGN

Marquages publicitaires sur tous supports
Reprographie couleur
et noir et blanc

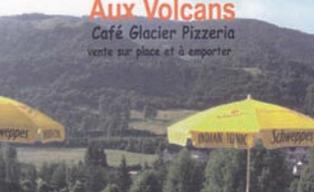
10, avenue des Prades
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 64 00 10

Lo Pastrou,
un régal d'auvergnat...
*Produits
du Terroir*



15800 VIC-SUR-CÈRE - ☎ 04 71 47 53 64

Aux Volcans
Café Glacier Pizzeria
vente sur place et à emporter



Tél : 06 77 33 63 20 15800 - THIEZAC

**Family
Hôtel** ★★
son restaurant

Ouvert toute l'année
Tél. (33)04 71 47 50 49
Fax: (33) 04 71 47 51 31

E-mail : francois.courbebaiss@wanadoo.fr
Internet : www.family-hotel.fr



15800 VIC-SUR-CÈRE



Euro-Froid

Est FOFANA
06 86 37 57 44

Machines à Traire
Tanks à Lait - Froid Industriel



Z.A. les Camps - 15130 LAFEUILLADE-EN-VÉZIE
Tél. 04 71 43 02 41 - Fax : 04 71 63 43 16

BAR - TABAC

Le REINITAS

9, rue des Frères
15000 AURILLAC

Tél. 04 71 48 11 70

**PAUL DE
PECHAUD**
CONSTRUCTIONS METALLIQUES



Z.A. de Comblat le Château - 15800 VIC-SUR-CÈRE
Tél. 04 71 49 61 19
Fax : 04 71 49 62 33

**maison
Benech**
CARLAT - CANTAL

Le bourg
15130 CARLAT
04 71 62 47 04

Charcuterie et salaisons traditionnelles

www.maisonbenech.fr

**SARL DELORT
Père et Fils**

COUVERTURE - ZINGUERIE
RAMONAGE - DÉMOUSSAGE

Le Bourg - 15130 CARLAT
06 76 80 80 82 - 06 70 51 81 91
Tél/Fax 04 71 62 48 27

"METAFORE"
P. REYGADE - O. FOA architectes

24, rue Paul Doumer - 15000 AURILLAC
Tél. 04 71 64 12 24
39, grand'rue - 12600 MUR-DE-BARREZ
Tél. 05 65 66 17 83
metafore@wanadoo.fr

CARRIER
menuiserie

Charpente
Menuiserie extérieur Bois et PVC
Escalier / Parquet / Agencement
Neuf / Rénovation



Rue Eugène Pagès
15800 VIC SUR CÈRE
Tél. 04 71 47 51 02
Fax : 04 71 49 61 01
carrier.jeanmarie@wanadoo.fr
www.menuiserie-carrier.com



- **Défilés de troupeaux** : au rythme des cloches et d'une foule admirative, les vaches Salers et leurs veaux traversent en grande pompe le village de Pailherols. Les quatre défilés de la journée sont toujours un grand moment d'émotion.
- **La "Ferme des enfants"** : un petit coin de verdure pour petits et grands où l'on découvre ou redécouvre les animaux de la ferme avec cette année une nouveauté : le manège "le Lutin".
 - Attelage de chevaux.
 - Rencontre et échanges avec la Confrérie des **Mangeurs de Champignons** de Prunet
 - Ateliers de démonstrations, et dégustation de vins, charcuteries et fromages.
- **Exposition de vieux matériel et tracteurs anciens.**



153, avenue du Général Leclerc
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 63 79 14
Fax : 04 71 64 99 65
E-mail : aurillac@pm-groupe.fr

Château de Raulhac
Hotel **
Bar - Restaurant
Pizzeria

15800 Raulhac
Tel 04 71 42 00 59
Fax 04 71 49 58 26

www.aubergederaulhac.com

SARL BOUCHERIE BORNES

30, avenue Jean Lambert
15800 VIC SUR CÈRE
04 71 62 07 84
04 71 78 60 89

TRAVAUX PUBLICS ET AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Jérôme FROMENT

Terrassement
Assainissement collectif et individuel
Enrochement - Remise en culture - Clagage
Location de petit matériel
Vente de terre végétale - Travaux divers

La Croix de la Molède - 15600 THÉRONDELS
Tél. 05 65 66 26 70 / Port. 06 74 50 27 19

DEGOUL Christian artisan peintre

Peintures
Ravalements de façades
Revêtements de sols et murs
Décoration. Parquets

15800 RAULHAC - Tél./Fax : 04 71 49 57 99

PISCICULTURE du GANEL

Polminhac

04 71 47 47 57
06 78 64 94 50



Cantal Fariós



Gedimat

des fondations aux finitions

Carladez Matériaux

- Matériaux
- Bricolage

12600 MUR DE BARREZ tél : 05 65 66 01 29

NATURE BEAUTÉ

5 rue de la Reine Margot
15800 VIC SUR CÈRE
Tél. 04 71 47 54 64

SOCAVIAC

Chaux Basse
15140 DRUGEAC

04 71 67 96 37

MAGOT FROID ET CUISINE

INSTALLATEUR CONSEIL



FRANSTAL

ÉQUIPEMENT INSTALLATION DÉPANNAGE
FROID ET CUISINE PROFESSIONNELLE
CLIMATISATION - BUANDRIE - LAVERIE
INOX - VENTILATION - CAFETERIE

5, rue Denis Papin - Z.I. de Lescudilliers - 15000 AURILLAC
Site : www.magotgf.fr - e-mail : magotgf@orange.fr
Tél. 04 71 64 11 22 - Fax. 04 71 64 64 74

Pour une fête

Multi-instrumentiste, acteur, comédien Dan est un véritable personnage qui laisse des traces indélébiles sur son passage. Canadien d'origine, il s'affirme au sein de l'armée royale de son pays comme premier sonneur de grande cornemuse et devient aussi tambour major. La cornemuse ne l'a jamais quitté depuis et de concerts en festivals seul, en duo ou avec son groupe "The rebel sheep pipe band" il fait le bonheur de milliers de spectateurs. Chez Dan l'humour, l'énergie et son contact inné avec le public sont une constante, son doigté et son souffle légendaire une force. Que ce soit à travers des morceaux de musique traditionnels ou des créations beaucoup plus modernes l'esprit reste toujours festif et le voyage vers les Highlands, n'est jamais bien loin !!!!





SANIGROS
AURILLAC

- Carrelage
- Sanitaire
- Cheminée

Tél. 04 71 64 00 38 - Fax. 04 71 64 92 57
Salavert (R.N. 122) - route de Toulouse - 15130 YTRAC

SOUQUET

Fabrication de farçons,
beignets et crêpes

La Barthe - 12600 BROMMAT
05 65 66 03 59

MTD Michel TOURDES

Matériel Tubulaire d'Élévation
Profilés Tubes Galvanisés
Produits Métallurgiques
Métallerie - Clôtures

Z.A. Les Vergnes - 15800 POLMINHAC
Port. 06 07 44 27 40 - Fax : 04 71 47 40 20

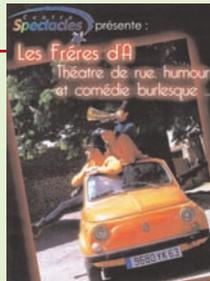
toute en musique

Samedi 4 et dimanche 5 juin



Groupes de musiques
traditionnelles et folkloriques
animent les ruelles.

Théâtre de rue où les artistes
explorent l'actualité (l'élu, les
vacances, le cinéma, les voleurs,
la rentrée des classes...) et voya-
gent dans le temps.



Les Chamalots sont une
troupe de chansons festives
à consommer sans modéra-
tion et sans contre indica-
tion contre la morosité.....de
7 à 77 ans!!!!



Ets CAPELLE
CLAAS

JCB AGRI

15800 JOU-SOUS-MONJOU 15130 ARPAJON-SUR-CÈRE
Tél. 04 71 49 57 04 Tél. 04 71 64 25 50

LAFFAIRE
SARL
Maçonnerie

04 71 47 40 68
Fax : 04 71 47 45 70

Avenue des Prodes
15800 POLMINHAC

COMBOURIEU
PRIMEURS



Rue Victor Hugo
15000 AUBILLAC
Tél. : 04 71 48 03 73

CANTI Carro

CARRELAGE
DALLAGE
MARBRE

Siège Social : Le Mont
15250 CRANDELLES

04 71 48 39 59 - VIDALENC : 04 71 46 45 18
canti.carro@wanadoo.fr
Siret 347 657 660 00010 SARL au capital de 12000€

STMA Prim
CHASTAING MAURY PRIMEURS

19120 ASTALLAC - Tél. 05 65 38 43 96 - Fax 05 65 38 82 46
15000 AURILLAC - Tél. 04 71 64 93 60 - Fax 04 71 64 17 08
Pays d'Aurillac des Travaux et des Bâtiements

SAS LAURENT Maurice
Agence RISPAL - Vic-sur-Cère

Matériaux de construction - Isolation
Bricolage - Menuiserie - Produits du sol
Béton prêt à l'emploi - Fabrique parpaings
Livraison Fioul / Gasoil

ZA Comblât le Château Tel : 04 71 47 50 47
15800 Vic-sur-Cère Fax : 04 71 47 58 61

Boucherie charcuterie
CAMBON
boucherie charcuterie



27, Route Nationale
15800 POLMINHAC
Tél. 04 71 47 40 11



LA ROUSSIÈRE
MAISON D'HÔTES DE CHARME



Venez vous ressourcer en pleine nature !
Chambres grand confort et table d'hôtes de qualité

Brigitte Renard et Christian Grégoir

La Roussière - Saint-Clément - Tél. 04 71 49 67 34
info@laroussiere.fr - www.laroussiere.fr

RODDIE Y.
Sonorisation
animations
18, rue du Faubourg
12600 MUR DE BARREZ
Tél. 05 65 66 11 71



Menuiserie **THON** SARL

Charpente - Escalier
Cloisons Sèches
Isolation - Vitrierie

Salvanhac - 15800 VIC-SUR-CÈRE

Tél. 04 71 47 59 06
Fax 04 71 47 55 16

Construction
Rénovation

Courbillac
Commune de Brommat 12600 Mur-de-Barrez Tél. : 05 65 66 04 32
Fax : 05 65 66 21 00

S. A. Jean SOULENQ
et Fils

TP

TERRASSEMENT - ASSAINISSEMENT
DRAINAGE - CHAUSSEE

VENTE MATERIAUX

Siret 380 945 428 00015

GRUPE

IMAGE SON

Daniel TOURTOULOU

7 rue de Cère 15800 Vic sur Cère
- Appareils Ménagers - TV -
Vente & Réparation - Antenniste
Tél : 04.71.47.53.55.

**FROMAGERIE
BELARD/RAULHAC**

Carrefour 
contact

MUR-DE-BARREZ : Tél. 04 71 60 40 90
BROMMAT : Tél. 05 65 66 16 99

POMPE À CHALEUR
PHOTOVOLTAÏQUE



sarl Hubert Prat
ÉLECTRICITÉ - CHAUFFAGE
ÉNERGIE RENOUVELABLE

Z.A Comblat le Château
15800 VIC-SUR-CÈRE

Tél.: 04 71 47 45 45
www.hubert-prat.com

Garage
CASSANT

Raulhac
15800 VIC-SUR-CÈRE
Tél. 04 71 49 55 10

Trans-Services
www.trans-4x4.com **4X4**

21 LE MARTINET
15300 MURAT
TÉL 04 71 28 05 54
FAX 04 71 28 51 64



Aliments adaptés
aux besoins
de vos animaux
et/ou à vos structures.

6, rue du stade - 15300 MURAT
Tél. 04 71 20 31 20



Fête des fromages 2011

Menus

Samedi soir
Soirée Alsacienne



Plat :

Choucroute traditionnelle

Fromage :

Plateau de 3 fromages dont Munster

Dessert :

Tarte à la myrtille

Tout au long de la fête :

démonstration de fabrication
et vente par l'association Flocons Verts
de truffade à emporter.



Le Contrôle Laitier

Contactez nous

An 04-71-45-55-90 Aurillac

Desprat Vins
Depuis 1885

10 av. Jean-Baptiste Veyre 15000 Aurillac
Tél : 04.71.48.25.16 Fax : 04.71.48.45.45
E.Mail : DESPRAT.VINS@wanadoo.fr
Boutique : 04.71.48.58.44



Dimanche midi

Bœuf Bourguignon
Truffade

Dimanche soir

Soirée de clôture

Velouté de Champignons
(préparé par "Les Mangeurs
de Champignons de Prunet")

**A
VOLONTÉ**

Flammenkuche
cuite au feu de bois

Tarte flambée alsacienne
cuite au feu de bois.



Adultes 14 €,
Enfants 11 €

Pour tous les repas
Réservation conseillée au

04 71 47 56 67
ou **04 71 49 62 24**

FROMAGES A.O.C D'AUVERGNE

MARCEL
CHARRADE
MAITRE AFFINEUR



AFFINAGE ET DECOUPE DE FROMAGES
Atelier découpe frais emballé

ETE DE MURAT - 15 170 NEUSSARGUES
TEL. 04 71 20 51 93 / FAX. 04 71 20 57 00



Alain PINQUIER

Entrepreneur Paysagiste



Agréé Services à la Personne
Pour l'entretien chez les particuliers

Le Bourg - 12600 LACROIX BARREZ
Tél. 05.65.66.21.77



ETS LASMARTRES FILS

Négoce de Bestiaux

Aris

15800-VIC SUR CERE

Tel : 04.71.47.43.25

Email : ets.lasmartres@wanadoo.com

GARAGE Jean-yves YERLES

Station service
Réparation toutes marques



Tél. 05 65 66 02 24

Mail : garage.yerles@wanadoo.fr

Route de Lacroix Barrez - 12600 MUR-DE-BARREZ

Ets RIOLS

15230 PIERREFORT
Tél. 04 71 23 32 24

Engrais, semences,
amendements,
magasin agricole,
vins



TRANSPORTS ALIMENTAIRES
Jean-Pierre FRESQUET

LAVERGNE - 15800 RAULHAC

Tél. : 04 71 49 56 31

RC : 75 A 00047
N° Siret : 302 102 678 00018
N° TVA FR 8930210267800018

Flormand
Le Jardin Passion!

Avenue Georges Pompidou
AURILLAC - Tél. 04 71 64 05 20
CAP MONPLAIN - ANDELAT - SI FLOUR
Tél. 04 71 60 49 91
8, avenue de la République - YDES
Tél. 04 71 67 98 00



SORECO
MIDI-PYRÉNÉES

CONSTRUCTION MÉTALLIQUE

BP 7 - 12600 MUR DE BARREZ
Tél. 05 65 66 07 84 - Fax 05 65 66 18 63
accueil@soreco-sas.com www.soreco-sas.com



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
CANTAL**

Chambre d'Agriculture du Cantal
26, rue du 139e R.I-BP 239
15002 AURILLAC cedex
Tél. 04 71 45 55 00
fax. 04 71 48 97 75
E-mail: ca.cantal@cantal.chambagri.fr

PLOMBERIE-CHAUFFAGE

SANITAIRE

Bernard BOULARD

RAULHAC

Tél/Fax : 04 71 49 55 45



CITROËN

CONCESSION
SAS DAIX GÉRARD

53, av. Georges Pompidou - 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 48 00 00

Fax : 04 71 64 37 77



Coiffure
Christiane
Bonal
Féminin - Masculin - Junior
Place de l'Église - 15800 RAUHAC
04 71 49 56 77

AUBERGE DE LA SAPINIÈRE
La Table de L'OURS
Plat de jour - Repas de groupe
Spécialités du Chef
Hôtel - Camping
15130 CROS-DE-RONESQUE
06 79 19 47 03 - 04 71 43 50 95



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**Bernard
GRIALOU**



1, Avenue de Brommat
12600 MUR DE BARREZ
Tél. 05 65 66 13 08

EXPÉDITION

Château d'Empeyris

**A.O.C. Bordeaux
Rouge - Rosé - Blanc**

317, rue de Graney
33450 IZON



C. DUBRANA

Petite Propriété Familiale - IZON, 33450
Vins d'assemblage - Macérations longues
Caroline Brun Dubrana
Propriétaire Récoltante
06 29 02 01 27 - chateauempeyris@live.fr

05 57 74 72 51



Association Salers Label Rouge
250 élevages - 12 points de vente
Tél. 04 71 45 55 15



NATURA
BIEN-ÊTRE

du lundi au vendredi de 14 h 30 à 20 h
du samedi au dimanche de 16 h 30 à 19 h 30

BROMMAT en CARLADEZ
Tél. 05 65 66 22 11
O.T. 05 65 66 10 16

Remerciements

Un grand merci

**à tous nos sponsors
et partenaires.**

Au concours de :
Poivre et Sel (Aurillac),
La Maison Albouze,
Bos (Mur de Barrez),
La Ferme de Trielle (Thiézac),

Et, à tous les bénévoles qui participent à la mise
en œuvre et au succès de la fête depuis 12 ans !

*La Fête des Fromages de Traditions
a une âme :
celle de tous ceux qui la portent
et la font vivre.*



Escargot du saint Laurent

Mr BORIE - Mme MAGNE

La Prade du Fabre
15220 SAINT MAMET

Tél : 04.71.64.76.94 ou 09.75.79.22.15
Mail : escargot-du-saint-laurent@wanadoo.fr

Taxi DEGOUL Philomène

Transport de malade assisté
Hospitalisation + traitement
Toutes distances 24 h sur 24 - 7 jours sur 7
2 véhicules climatisés

Le Bourg - 15800 Raulhac
Tél. 04 71 49 57 68
06 88 75 24 83



Z.A. Comblat le Château - 15800 VIC SUR CÈRE
Tél. 04 71 47 51 37 - Fax 04 71 47 55 29
E-mail : sarl.jean.bousquet@wanadoo.fr

Philippe VEYRE

Auto-entrepreneur

Prestation de service
Petits et gros travaux
Pose cloisons sèches - Peinture
Petite menuiserie

Puy Mercier - Lessenat - 15130 CARLAT
Tél. 04 71 62 43 99 - Portable : 06 23 66 21 31

Fromage AOP Cantal

Jeune, Entre-deux, Vieux

www.aop-cantal.com





Jeff de Bruges
Sylvie et Robert BADUEL

9, rue Emile Duclaux - 15000 AURILLAC
Téléphone : 04 71 48 52 78
Fax : 09 71 70 25 34
jeffdebruges.aurillac@orange.fr

ANJONY
XV^e-XVIII^e

15130 TOURNEMIRE
Tél. 04 71 47 61 67 - Fax : 04 71 47 65 84

GRANDE TOMBOLA

1^{ER} prix :

Séjour dans un gîte alsacien

2nd prix :

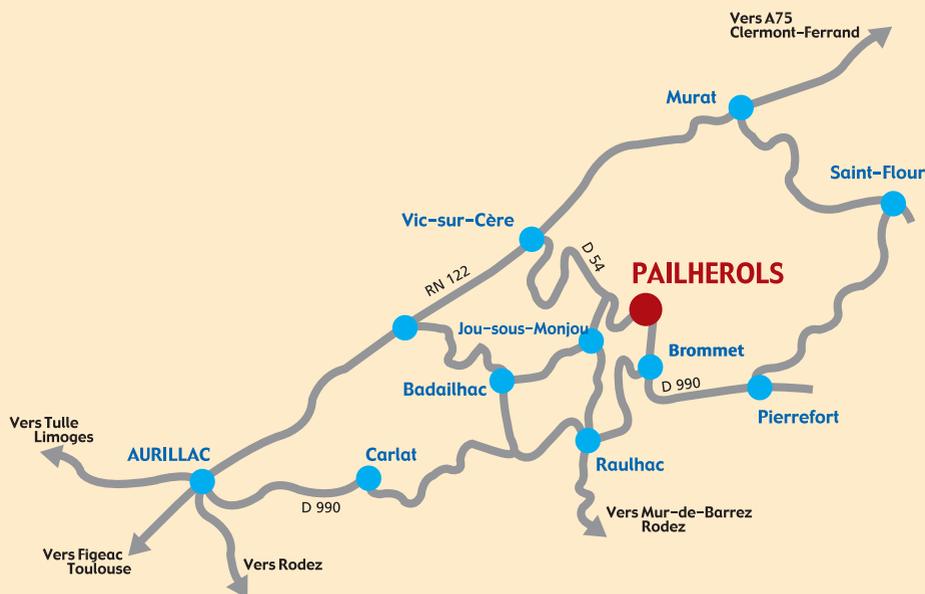
Une semaine au gîte des Flocons Verts

3^e prix :

Une fourme offerte par la Fromagerie Bonal

et de nombreux autres lots de valeur !

Pour se rendre à Pailherols



Gîte des Flocons Verts



A 1040 mètres d'altitude, entre les monts du Cantal et de l'Aubrac, le Gîte des Flocons Verts de Pailherols est situé au cœur d'un village typique du Carladés.

Fonctionnel et convivial, il peut accueillir jusqu'à 29 personnes en chambres de 2, 3, 4 ou 6 places avec des salles de bains privatives.

Au pied de 40 km de pistes de ski de fond l'hiver, des sentiers de randonnée l'été (point de départ de 6 chemins balisés d'une heure à sept heures), des animations toute l'année, c'est l'étape idéale pour découvrir la région et se retrouver en famille ou entre amis. Possibilité de gestion libre et de demi-pensions avec les restaurateurs locaux / Relais équestres. Pour une soirée, un weekend ou un long séjour, contacter l'association des Flocons Verts.



Le Bourg • 15800 PAILHEROLS • Tél. 04 71 47 56 67
flocons.verts@wanadoo.fr



Parkings gratuits.

L'emplacement réservé aux "camping car" se trouve à 100 mètres du village et offre une vue imprenable sur un paysage préservé.

Renseignements et réservations

04 71 47 56 67

04 71 49 62 24



Organisé par l'association :

Le Bourg - 15800 PAILHEROLS

04 71 47 56 67

flocons.verts@wanadoo.fr

www.pailherols-flocons-verts.com

