

Les producteurs fermiers de Fourme d'Ambert :

- Fromagerie l'Ambertoise** – Ligonne – 63600 Ambert – 04 63 33 24 64
- La Ferme des Supeyres** – Le Perrier – 63600 Valcivières – 04 73 82 30 93

Les producteurs fermiers de Fourme de Montbrison :

- La Ferme Plagne** - Les Champas 42990 Sauvain
04 77 76 87 85

Pauses randonnées :

Le Colporteur des Jasseries
 Départ : Col des Supeyres
 Durée : 3h - Distance : 8,5 Km - Altitude : 1227/1400m
 GPS départ : 3,843901 – 45,593026
 Balisage : petit lapin (9 pupitres)
 N'oubliez pas de fermer les clôtures et évitez ce circuit par mauvais temps !
 Sur les Hautes chaumes, le colporteur vendait quelques breloques et apportait des nouvelles. A voir : la chaîne des Puys et le Sancy, des jasseries bien conservées et la jasserie musée du Coq Noir (entrée libre)

La vallée du Fossat
 Départ : lieu dit « Pré-Daval » (chaos granitique)
 Durée : 1h45 - Distance : 6 Km - Altitude : 1198/1528m - Balisage : bleu
 GPS départ : 3,789993 – 45,645591
 Façonnée par les glaciers et les hommes, la vallée du Fossat est un site exceptionnel de biodiversité. A voir : 10 espèces végétales protégées, les tourbières de pente...

Le vallon secret de Subertha
 Départ : Sauvain au Musée de la Fourme et des Traditions
 GPS départ : 3,90669421 - 45,6733225
 Durée : 1h45 - Distance : 2,5 Km - Dénivelé : 120 m
 Balisage : blanc et jaune
 Une rencontre avec les arbres foréziens ainsi que les vestiges du passé de Sauvain : moulins, terrasses de culture, murets en pierres sèches, chemins empierrés.

Autour du bourg de Sauvain
 Départ : Sauvain au Musée de la Fourme et des Traditions
 GPS départ : 3,90669421 - 45,6733225
 Durée : 1 h 30 - Distance : 2 Km - Accès tous public
 Balisage spécifique « Autour du bourg »
 Parcours en boucle de moins de 2 km qui vous fera découvrir le bourg de Sauvain, ses abords, ses richesses patrimoniales et son Histoire.



- Les artisans :**
- Fromagerie des Hautes Chaumes**
Le bourg, Sauvain - 04 77 76 89 12
 - Fromagerie la Griotte**
Les Aubépines, Sauvain - 04 77 76 84 67

- Les fromageries de Sauvain**
- Les sociétés :**
- Entreprise laitière de Sauvain**
Dizangue, Sauvain - 04 77 96 20 79
 - Société fromagère de Saint Bonnet,**
Le Pont de la Pierre,
Saint Bonnet le Courreau
04 77 76 82 86

Les crémiers - fromagers d'Ambert :

- Fromagerie Le Buron** – Place de la Mairie – 04 73 82 07 71
- Fromagerie Seigneur** – Place de la Pompe – 04 73 82 11 19



Se restaurer sur le parcours

- Restaurant Les Copains** – Boulevard Henri IV – Ambert
Cuisine inventive et gourmande – 04 73 82 01 02
- Auberge de Valcivières** – Bistrot de Pays, spécialités du terroir - 04 73 82 94 59
- Le Chalet des Gentianes** – Col des Supeyres - Accueil chaleureux et produits locaux – 04 73 82 00 95
- Le Jas du Mas** – La Patte d'Oie, St Anthème – Gastronomie locale dans un site remarquable – 04 73 95 80 65
- Restaurant le Sauvagnard** – Le bourg, Sauvain
04 77 76 80 84
- Auberge de Garnier** – Saint Bonnet le Courreau
04 77 76 83 86
- Ferme auberge des Granges Aux bois** – Chalmazel
04 77 24 80 62
- Auberge du Col du Béal** – Ambiance conviviale et cuisine de montagne – 04 73 72 09 37





Les Hautes Chaumes

C'est un territoire des Monts du Forez, formé de vastes plateaux vallonnés qui s'étendent sur 8000 ha au dessus de 1200 m d'altitude. Les Hautes Chaumes sont classées site Natura 2000 et offrent une grande richesse floristique.

Les landes et pelouses d'altitude qui couvrent les parties sommitales, présentent une flore similaire aux sommets alpins (Genêt poilu, Callunes, Lys martagon et autres fleurs sauvages...).

Dans les zones moins pâturées, les sorbiers et les alisiers puis les hêtres reprennent le dessus sur les landes.

Il y a aussi des tourbières, ces zones humides où la diversité de la flore est remarquable et où l'on peut même rencontrer des plantes carnivores : Le droséra.

Toutes ces zones sont largement utilisées par l'agriculture et permettent de faire estiver les troupeaux. Elles sont aussi un paradis pour les randonneurs.

Les Jasseries

Les Jasseries étaient des fermes d'estive uniquement habitées l'été par les « fourmières » qui y fabriquaient la Fourme. Ce sont de petites constructions en pierre, couverte d'un toit de chaume ou de tuiles. Au rez-de-chaussée se trouve l'étable, la pièce d'habitation et la cave où étaient affinées les fourmes.

La construction se faisait à proximité d'une source, ou d'un ruisseau de façon à mettre en œuvre un système ingénieux : Une partie du ruisseau était déviée et canalisée pour passer dans la Jasserie, ainsi les fourmières disposaient de l'eau courante pour fabriquer leur fromage et rafraîchir la cave.



La Maison de la Fourme d'Ambert

Elle est située en plein centre piétonnier d'Ambert, dans ses ruelles pavées, au milieu des maisons à colombages. Une visite guidée de 45 minutes (6 € /adulte) vous permettra de découvrir l'histoire de ce fromage et d'en comprendre la fabrication.

Après la visite, une dégustation (3,50 € par personne, boisson offerte) permet de partir à la découverte des fromages AOP d'Auvergne.

La boutique propose les différents fromages AOP d'Auvergne ainsi que divers produits du territoire environnant. Tel : 04 73 82 49 23 - www.maison-fourme-ambert.fr



Fabrication de la Fourme

La Fourme d'Ambert est un fromage au lait de vache qui a la forme d'un cylindre d'une vingtaine de cm de haut et de 13 cm de diamètre. Il faut environ 19 litres de lait pour faire une Fourme de près de 2,2 Kg. Ce fromage est persillé de *Penicillium roqueforti*. Pour obtenir ce bleu, le caillé est découpé en cubes puis longuement brassé. Cela permet le 'coiffage' des cubes de caillé pour ménager des cavités où se répartira le bleu. Le fromage est ensuite percé avec de longues aiguilles pour l'oxygénation et le développement du bleu. Il est affiné en cave pendant un minimum de 28 jours.

La production de la **Fourme de Montbrison** se rapproche de celle d'Ambert. Quelques différences la personnalisent :

- Le caillé est très peu brassé et soutiré dans un bac d'égouttage
- Broyage et salage dans la masse
- Elle est mise sur chéneau d'épicéa et tournée 2 fois par jour d'un quart de tour pendant 6 jours.
- L'affinage dure 32 jours



Le Musée de la Fourme et des Traditions

Depuis 1968, il participe à l'animation culturelle et touristique de Sauvain. Dans une architecture de ferme traditionnelle des monts du Forez bâtie sur un site du XVème siècle, plus de 12 expositions vous attendent sur 800 m².

Poussez la porte du Musée et venez découvrir la vie d'autrefois : la montagne pastorale, la fabrication de la fourme, la récolte de la gentiane et de la myrtille, le seigle « des semailles au pain noir », le chanvre, etc.

Le Musée est ouvert tous les jours en juillet août de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. mai, juin, septembre et octobre ouverture les dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h30

Tel : 04 77 76 30 04 - www.museedelafourme.com

La Route des 2 Fourmes Ambert - Montbrison



En faisant le tour des Hautes Chaumes du Forez, la route des deux Fourmes relie les sites du Goût de la Fourme d'Ambert et de la Fourme de Montbrison.

D'Ambert (Puy de Dôme) à Sauvain (Loire) vous découvrirez la montagne forézienne où les fourmes étaient autrefois produites.

Admirez ces paysages authentiques et sauvages depuis lesquels vous aurez



peut-être la chance d'apercevoir le Mont Blanc, la chaîne des Puys et le massif du Sancy.

Faites un arrêt chez un producteur de fourmes ou chez un restaurateur qui vous réservera un accueil chaleureux.



Bonne route !

