

# La traite en estive de la Ferme des Supeyres



**RDV à la Ferme à 17h ou alors vous pouvez aller directement au Col des Supeyres où se déroule la traite : prenez la route qui monte au col et gardez-vous sur le haut du parking public (la circulation automobile privée est interdite sur les pistes des Hautes-Chaumes). La traite se déroule de 17h30 à 18h15. Il faut environ 10 mn de marche à pied pour la rejoindre.**

**Suivez les flèches et venez sans animaux, svp.**



**Prenez l'itinéraire indiqué en rouge sur la carte. Le départ se fait soit au portillon de la cabane de ski, soit directement au début de la piste en face du Calvaire. Merci de refermer les portillons ou les fils munis de poignées. Arrivé au début de la forêt -sur votre gauche- vous verrez à droite, après une petite montée, la salle de traite ambulante.**

**Approchez-vous discrètement mais restez sur la piste : il ne faut pas effrayer les vaches ni déranger la traite, merci de ne pas crier ni de laisser les enfants s'agiter. Attention, le fil est électrifié.**

**Après la traite, nous sommes disponibles pour quelques minutes d'échange. Pour acheter du fromage, revenez dans la journée (sauf rupture de stock)... Sinon, passez au marché d'Ambert le jeudi matin, sous la mairie ronde ou à Job le samedi.**



**Vous êtes ici sur une des étapes de la Route des Fromages AOP d'Auvergne qui est la vitrine de la filière fromagère auvergnate**

La Route des Fromages comporte une quarantaine d'étapes qui permettent de découvrir toute la diversité des terroirs, des saveurs et des savoir-faire des 5 fromages AOP d'Auvergne :

**- La Fourme d'Ambert (que nous fabriquons ici)**

- le Bleu d'Auvergne, - le Cantal, - le Saint-Nectaire, - le Salers

Les fromages AOP sont ceux protégés par un signe de qualité européen : l'Appellation d'Origine Protégée garantit le respect du savoir faire d'un produit spécifique dans une région précise.

Ici, nous fabriquons de la Fourme d'Ambert AOP fermière : nous transformons seulement le lait de nos vaches et nos fromages sont fabriqués au lait cru et entier. Il y a une dizaine de producteurs fermiers sur la zone d'appellation.

Il existe aussi des Fourme d'Ambert AOP laitières produites par des laiteries : elles sont soit au lait cru, au lait pasteurisé ou au lait thermisé.

La Fourme d'Ambert est un fromage d'environ 20 cm de haut et 13 cm de diamètre. Sa pâte est persillée de bleu. Elle est affinée au moins 4 semaines. Une fourme pèse environ 2,2 Kg et il faut 19 litres de lait pour la fabriquer.

Notre ferme propose la visite de la traite en estive. Si vous souhaitez en savoir plus sur la fabrication et la filière, vous pouvez visiter les 3 autres étapes à proximité sur le territoire et en particulier la Maison de la Fourme d'Ambert :

- La Maison de la Fourme d'Ambert : [www.maison-fourme-ambert.fr](http://www.maison-fourme-ambert.fr)
- La Ferme l'Ambertoise à Ambert : 04 63 33 24 64
- La Ferme Geneste à Bongheat : 04 73 68 40 87

