

VACHE AUBRAC EN TRANSHUMANCE

Observez, visitez, savourez...

2022



organisation: Association Traditions en Aubrac
rue du Tralfour 12470 Saint-Chély-d'Aubrac – www.transhumanceaubrac.fr

Réservations: Office de Tourisme Aubrac Laguiole Carladez Viadène - Tél. : 05 65 44 21 15



21 & 22
MAI 2022

RETROUVEZ-NOUS
en Aubrac !

Pour la Transhumance

Venez nous visiter tout le week-end !

→ NOTRE FROMAGERIE

LAGUIOLE

→ NOS FERMES



→ *LE Laguiole*
A.O.P.

au lait cru et entier

→ *L'Aligot*
DE L'AUBRAC



on est là !

JEUNE-MONTAGNE-AUBRAC.FR - 05 65 44 35 54



LE MOT DU PRÉSIDENT

La Fête de la Transhumance à Aubrac est un événement important sur notre territoire



La fête de la Transhumance 2022 est en préparation, espérons que les problèmes sanitaires ne viendront pas perturber. Quoi qu'il en soit les vaches et les éleveurs transhumeront le 22 mai à Aubrac.

L'occasion pour nous, pour vous, de renouer avec la tradition, avec le territoire, avec l'immensité du plateau de l'Aubrac, avec la qualité des produits et l'écologie qui y est associée.

Cette année les troupeaux et charretiers passeront comme à l'habitude sur la place d'Aubrac mais nouveauté : certains stationneront un temps plus long après Aubrac (au Royal Aubrac et à Fontanilles). Là pendant la pause, vous pourrez discuter et rencontrer des éleveurs de la Race Aubrac ainsi que les charretiers avec leur calèche et chevaux.

L'occasion pour vous d'arrêter votre téléphone et d'observer la relation de l'éleveur avec ses animaux ; mais aussi d'observer la vache en relation avec sa prairie ; de voir la diversité des espèces qu'elle contient. Des guides accompagnateurs de montagne ou une botaniste vous aideront à connaître la richesse floristique et faunistique de l'Aubrac. Attention nombre de places limitées (sur inscription).

Vous regarderez à l'horizon, les paysages façonnés au fil des siècles, les murets, les bosquets de hêtre ou de sapin, les bois, les burons... Votre esprit s'élèvera dans un ciel calme et clair ou brumeux et tourmenté selon les choix de la Nature. Vous méditez aussi face aux nombreuses croix, vierges et églises de pierre.

Enfin vous ferez l'expérience pour vos papilles de produits de qualités : Fromages AOP, Aligot, Viande de Bœuf Fermier Aubrac label rouge, Fleur d'Aubrac IGP mais aussi de nombreux autres produits locaux (miel, charcuterie, fromages...). Je remercie les associations et les bénévoles qui nous aident à réaliser cet événement pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

Je remercie l'ensemble des collectivités publiques, qui nous aident à valoriser notre territoire et à le faire découvrir ; sinon rien ne serait possible.

Venez faire l'expérience de la « Vache Aubrac en Transhumance » le 22 mai avec les éleveurs, les artisans et les producteurs à Aubrac.

Christian BONAL

Président de l'association Traditions en Aubrac





Ensemble de 12
logements dans des
chalets en pierre et bois
dans un espace
verdoyant, au centre du
village *d'Aumont Aubrac*,
situé idéalement entre
Aubrac et Margeride.

Les Chalets de *L'Aubrac*

Plaisir *nature* en toute saison
Séjour paisible, culturel ou sportif

06 80 06 40 10 - Route de Nasbinals 48130 AUMONT-AUBRAC
www.chaletsdelaubrac.com - leschaletsdelaubrac@gmail.com



Wi Fi
GRATUIT



VILLAGES ÉTOILES
FAITES UNE PALISE D'ÉTÉ ET D'ÉTÉ



Nos chalets :

Chaque logement dispose d'un coin cuisine équipé, réfrigérateur, plaques électriques, four, TV écran plat, salle d'eau, WC et terrasse avec salon de jardin.

- 2 personnes (21m²)*
- 4/6 personnes (55m²)*
- 6/8 personnes (64m²)*

*Retrouvez tous nos tarifs sur notre site. Offres promotionnelles (longs séjour, réservation à l'avance...)





L'Aubrac, une Terre de contrastes !

L'Aubrac est un haut plateau volcanique et granitique situé au centre du Massif central, aux confins de trois départements (Aveyron, Cantal, Lozère).

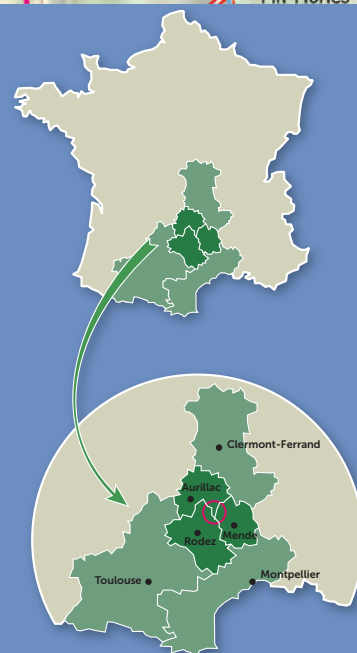
Il est bordé au Nord et à l'Ouest par les gorges et les plateaux de la Truyère et de la Viadène, à l'Est par le plateau de Peyre et au Sud par la vallée du Lot. Sa superficie est d'environ 2 300 km².

Le terme « Aubrac » signifie lieu élevé (Alto) et humide, boueux (Braco). L'altitude de l'Aubrac s'échelonne de 200 mètres en fond de vallée à 1 469 mètres au Signal de Mailhebiau, le point culminant.

L'Aubrac, c'est une table de basalte « qui fait le gros dos » et offre une diversité de paysages, un environnement naturel authentique entre l'impressionnante immensité du plateau où les horizons se profilent à l'infini et les contreforts et vallées qui le bordent.

Les villages et fermes se hissent jusqu'à 1 100 m d'altitude, guère plus. Au-dessus, ce sont les « montagnes d'estives », le royaume des pâturages de la vache Aubrac, parsemés çà et là de burons (anciennes fromageries). Les vaches y régnaient du 25 mai au 13 octobre, dates ancestrales de la Transhumance des troupeaux.

Région rurale de moyenne montagne, l'Aubrac possède un patrimoine encore bien préservé. Son économie rurale, ses paysages, ses savoir-faire, son environnement et son patrimoine culturel reconnus n'en demeurent pas moins vulnérables et menacés. Pour préserver et valoriser les richesses de ce territoire d'exception, les collectivités, l'État et les socio-professionnels ont créé le Parc Naturel Régional de l'Aubrac.



GIE BURON DE LA TREILLE

Salles Basses 48100 Les Salces
Producteur de Fromage Laguiole AOP
Buron - Visite et dégustation: 06 86 35 62 69
burondelatrelle@gmail.com

PAR DELA L'AUBRAC

Gîte 3 épis - Jocelyne et André Barres
12210 Curières
05 65 48 42 59
www.par-dela-laubrac.fr

AUBERGE DU COMBAIRE

Hôtel - Restaurant - 12210 Laguiole
05 65 44 33 26
www.aubergeducombaire.fr
aubergelecombaire@wanadoo.fr

LE RELAIS DE BORALDE

Hôtel- Restaurant
76 Av. St Côme d'Olt 12500 Espalion
05 65 44 06 41
www.relaisdeboralde.com
relaisdeboralde@wanadoo.fr

L'ESTIVE D'AUBRAC

Maison d'hôtes, Bar, Restaurant
Geneviève et Jean Louis
12470 Aubrac
05 65 44 91 15 - 06 79 85 55 49
contact@estive-aubrac.fr

CHEZ FANNY ET JEREMY

Camping, Gîte de groupe
Route d'Aubrac 12470 St Chély d'Aubrac
06 19 50 67 11 - 06 29 83 58 82
www.chezfannyetjeremy.fr

CAFÉ DE LA MAIRIE

Chez Baptiste
Tabac, Bar, Pizzeria, Brasserie
Place de la Mairie 12470 St Chély d'Aubrac
05 65 44 28 39

LA MAISON

Hôtel et Gîte - Raynal Bertrand
6 Rue du Couvent 12210 Laguiole
05 65 48 42 55
www.la-maison-hotel.fr
contact@la-maison-hotel.fr

AUX PORTES D'AUBRAC

Bar Restaurant Gîte - Dos Santos Carlos
Salgues 12470 Condom d'Aubrac
05 65 48 12 96 - 05 65 48 74 56

HOTELLERIE ** DU COUVET DE MALET

Route d'Aubrac 12500 St Côme d'Olt
05 65 51 03 20
contact@hotel-malet-aveyron.fr
www.hotel-malet-aveyron.fr

GITE « LA BORIE BELLE VUE »

12470 Condom d'Aubrac
Bonal Paulette - 06 84 36 63 99
laboriebellevue@gmail.com

BAR ET RESTAURANT LE REFUGE DE BRAMELOUP

101 place de Brameloup
STATION DE BRAMELOUP
12470 Prades-d'Aubrac
05 65 66 09 61
www.sejours-brameloup.fr
contact@sejours-brameloup.fr

CAMPING LA ROMIGUIERE

12210 Montpeyroux
05 65 44 44 64
contact@laromiguiere.net



LE GUIDE DE L'HÔTEL



SCANNEZ-MOI !

ou

<https://www.gilles-moreau.utelys.app>

DÉCOUVREZ NOTRE APPLICATION

INFORMATIONS | ACTIVITÉS | RESTAURATION

Le Relais de Laguiole

Hôtel - Restaurant - Spa



34 chambres de grand confort (1 à 5 personnes)
Restaurant L'Âme Gourmande de Gastronomie Régionale
Accueil de groupes / séminaires



ESPACE AQUATIQUE COUVERT ET CHAUFFÉ
Piscine de 170m², bain bouillonnant, toboggan, pataugeoire et sauna
SPA / Soins du corps & du visage, seul ou en duo
Espace Les Cayres - 12210 Laguiole
Tél : 05 65 54 19 66 - Fax : 05 65 54 19 49
contact@relais-laguiole.com
www.relais-laguiole.com



www.hoteldefrance12.fr

36 Bd Joseph Poulenc 12500 ESPALION

05 65 44 06 13 - contact@hoteldefrance12.fr



les Coudercous

Les Coudercous
HÔTEL*** ET RESTAURANT

Accueil groupes, randonneurs,
vélos, motos
12470 St Chély d'Aubrac
05 65 44 27 40
contact@lescoudercous.fr

www.lescoudercous.fr




Au cœur de l'Aubrac



Deux gîtes meublés
Classés 

Café - Hôtel de France



Route d'Aubrac
48260 Nasbinals
Tél : 04 66 32 50 19
chaletderoc.rey@free.fr

à Salgues en 2022

22 mai **23-24 juillet**

Matinée *Fête votive*
tripous / escargots (bal disco, rando vtt,
rando mob, repas)

lessalgoss@gmail.com 06-45-28-47-81



 **Camping**
SAINT GERVAIS
★★★★
Saint-Symphorien-de-Thénières

en Aveyron




RESTAURANT
au bord du lac
06 62 80 91 27

Lac et nature pour
espace de vie





Maison Brouzes Favier
17, allée de l'Amicale
Laguiole Aveyron
Tél : 05 65 44 32 13
CAFÉ - HÔTEL - RESTAURANT






Maison **ROUX** depuis 1858 - 6^{ème} génération

12, rue Bardière - 12210 LAGUIOLE

Tel : 05 65 44 33 30

 La Fouace de Laguiolle - Maison ROUX

 @lafouacedelaguiolleroux

Commandez en ligne sur
www.fouace-laguiolle-roux.fr



Vente à la ferme VIANDE AUBRAC

Venez découvrir notre ferme familiale, située à 4kms de Laguiolle, spécialisée dans l'élevage de vaches Aubrac depuis cinq générations.



Vente à la ferme
et livraison dans toute la France



Aire de Camping-cars



Gîte

Famille Fontanier - Plouzeau
Les Clauzades
12210 Laguiolle
06 74 18 85 13 / 06 38 74 75 89
ferme@montagnette-aubrac.com

Horaires d'ouverture de la boutique
Juillet - Août
tous les jours : 9h-12h30/14h30-20h
Avril à Juin / Sept. à Nov.
Lundi au Samedi : 10h-12h/17h-19h
Décembre à Mars
sur rendez-vous



www.montagnette-aubrac.com  



Le Manoir Alexandre

CONSERVEUR DEPUIS 1983

Rien n'est trop bon.



Foie gras de canard entier

Coffrets cadeaux, spécialités foie gras, plats cuisinés,
pâtés et terrines, cadeaux d'affaires et d'entreprises...

**Retrouvez tous nos produits dans notre magasin
et chez nos revendeurs.**

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION
Tél. 05 65 48 05 01  [lemanoiralexandre](https://www.facebook.com/lemanoiralexandre)

www.manoir-alexandre.fr



***Votre maître artisan
boucher-charcutier depuis 1950,
spécialiste de la viande de bœuf pure race Aubrac***

Direct Aubrac

**L'authenticité
de nos produits livrés
chez vous !**


Commandez
sur le site


Nos bouchers
préparent votre
commande


Nous livrons
à votre domicile*

* via Chronofresh

**BOUCHERIE FAMILIALE
ET RECETTES MAISON**
au service des professionnels
& des particuliers

16, place Patte d'Oie
12210 Laguiole
Tél. 05 65 44 31 93

Route Bessières
12420 Ste-Geneviève/Argence
Tél. 05 65 48 49 10



➤ **maison-conquet.fr** ⇐

Rencontre avec Philippe VIEILLESCAZES et Céline



Quelle est l'histoire votre exploitation et de votre élevage ?

Je suis né et j'ai grandi à Cédals, J'ai pris la suite de mes parents Edmond et Raymonde qui en avaient pris la suite eux aussi des grands parents etc.. Je ne sais même pas depuis quand exactement la ferme de Cédals appartient aux Vieillescazes ! Faudrait faire des recherches !

J'ai grandi ici en immersion totale dans ce métier qui me passionne.

Nous sommes 3, ma sœur Isabelle, et Bruno mon frère.

J'ai passé un BEP agricole à Rignac et je suis venu m'installer sur l'exploitation en 1991 avec mes parents. A cette époque nous n'avions que 35 vaches Charolaises.



Nous avons augmenté progressivement en louant des terres agricoles pour arriver à 60 mères.

Pourquoi avez-vous changé de race ?

A vrai dire c'est mon véto de l'époque qui m'y a incité ! Un hiver j'ai eu 14 césariennes sur 35 vêlages !

A partir de l'an 2000 on a acheté 7 vaches Aubrac pendant 3 années consécutives. En 3 ans on avait 21 bêtes de race AUBRAC et un taureau, puis on a continué avec nos vaches pour arriver à 80 mères.

A ce moment là de plus en plus d'agriculteurs revenaient à cette race rustique : facile à vèler, adapté au terroir, qui marche facilement, avec une excellente qualité de viande.

C'est difficile de changer de race, on est habitué on les aime. Et puis je suis pas leste, j'ai du me faire opérer et suis resté 4 mois « cloué au lit » j'ai de la chance mes parents et mon frère m'ont aidé.



Pendant cette période c'est le devoir de m'occuper de mes bêtes qui m'a sauvé ! Je devais me « Bouger » et pas me laisser aller pour m'en occuper, elles avaient besoin de moi !

C'est marrant la vie ! Depuis 2015 j'ai rencontré Céline et ses enfants Xavier et Maelys, avec qui je partage ma vie à Cédals. Et figurez-vous, elle et ses parents qui n'étaient pas sur le terroir AUBRAC avaient des vaches de race Aubrac depuis bien longtemps. A l'époque ils passaient pour des « marginaux », ils transhumaient leur troupeau dans les Pyrénées au milieu des vaches Gasconnes ! De

nos jours la race aubrac s'expatrie dans le monde entier.

Nous devons nous organiser ; c'est un peu compliqué car elle a une ferme du côté de Villefranche de Rouergue dans l'ouest Aveyron. Du coup nous avons beaucoup de travail suite au regroupement des deux exploitations à 90 km de distance. Soit 160 mères, nous avons du louer des étables et en laisser des bêtes dehors. Ses enfants nous aident sur leur temps libre, pour le bon fonctionnement des exploitations.

Pourquoi et depuis quand votre famille fait la transhumance ?

Tu connais le pays, ici sur le causse on garde les récoltes pour nourrir les bêtes l'hiver, et puis l'été quand il y a « secade » (sècheresse) il y a rien à manger... on monte les troupeaux sur le plateau pour les nourrir. On a de la chance d'être pas loin de l'aubrac on a qu'à descendre jusqu'au Lot et remonter ! Il y a tout ce qu'il faut là-haut : de l'herbe, de l'eau, de l'espace, du calme...

Les charolaises montaient en camion. On montait en estive depuis 120 ans chez la même famille dans le département de la Lo-



zère: la montagne « des Plèches ». Cette année en 2022 on loue l'estive juste à coté « aux Salles Basses », car l'autre estive se vend.

C'est en 2008 que Raymond Bioulac et Serge Niel m'ont « convertit ». C'était lors d'un concours de race Aubrac à Laissac. Raymond était à la tête de l'association qui préparait la fête le jour du passage des troupeaux. Il recherchait davantage d'éleveurs pour traverser le village Aubrac le dimanche de la fête, je passe par Aubrac donc j'ai participé dès 2009 avec une soixantaine de vaches....

Et puis en plus j'aime cet évènement car c'est synonyme de FETE, de CONVIVIALITE en famille, entre copains, entre voisins, et on se fait des amis... On est fier de montrer notre troupeau et d'expliquer notre métier, de rencontrer des gens d'un peu partout paysans ou pas. C'est du boulot mais ça vaut le coup!

Justement expliquez-nous comment s'organise votre Transhumance?

Tout d'abord nous occupons des soirées hivernales à la confection des fleurs multicolores et de drapeaux entre amis.

La veille de la fête, la mise en place des



« Clapes », les cloches, des joncs, ça prend du temps, un grand merci à tous ceux qui nous aident pour le bon déroulement de cette Journée.



« Debout » vers 0h00, On fixe les décorations et on part à pied de Cédals vers 2h30. Les veaux rejoindront les mères en camions. On est trop loin pour les monter à pied, on fait environ 55km! On passe par Biounac, on descend par le « clapas de Roquelaure », les bêtes boivent à la fontaine de Saint Come dans la vallée et après c'est la montée par la cote de Salgues... Petit déjeuner...? On traverse Aubrac vers 13h... On a des voitures qui se relaient et assurent l'intendance et récu-

père les plus jeunes et les plus fatigués! Mes neveux et nièces marchent mieux que moi! Par tradition on pique nique avec toute notre équipe en bord de route, et on arrive vers 17h00 sur l'estive! Les bêtes sont fatiguées mais excitées de retrouver leurs veaux on enlève les décorations. Et nous on est soulagé que tout se soit bien passé car on a toujours le souci de l'accident, on a beau être prudent avec autant de monde il y a toujours un risque.

Se sont les plus vieilles vaches qui mènent le troupeau, au départ elles sont excitées, la nuit elles craignent les phares des véhicules... puis au fur et à mesure des kilomètres elles rentrent dans le rang. Je me rappelle une année on avait gardé deux vaches à la ferme, elles ont sautées la clôture, elles voulaient venir, elles se plaisent sur l'Aubrac!

Quels sont vos projets pour l'avenir?

Du coup dans l'instant je dirais qu'il faudrait peut être réduire le nombre de bêtes et s'occuper de nous dans l'attente de l'installation de Maélys ou peut être Xavier?





Visites GRATUITES toute l'année



Forge



Coutellerie



Boutique



Musée



Visites, forges, atelier couteliers, musée et boutique
Coutellerie de Laguiole Honoré Durand
ZA la Poujade
12210 Laguiole

info@layole.com 05 65 51 50 14 www.layole.com



T.P.

Eric TRIADOU

Particuliers / Collectivités

"Les Lilas" - CURLANDE - 12340 Bozouls

06 73 09 77 77

05 65 44 94 20



Travaux Publics
Assainissement
Terrassement...





Route d'Espalion
Aubrac
12470 Saint-Chély-d'Aubrac

Tél : 05 65 48 02 99
contact@buronducouderc.fr
f Le buron du Couderc

buronducouderc.fr



*L'agence phare de l'Aubrac,
sur le plateau, comme à la capitale !*

Séverine Barrié
Brice Navarre-Garaud

Spécialistes en assurance de biens et de personnes,
en placements financiers et en banque

Vous accueillent avec leur équipe
Du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00
et le Samedi de 8h30 à 12h30.

N'hésitez pas les contacter ou à passer à l'agence.
Le meilleur accueil vous sera réservé!

5, place Auguste Prat – 12210 Laguiole
Tél : 05 65 48 40 80
E-mail : agence.barrie@axa.fr

N° Orias : 17003007 - N° Orias : 20 003 516
Site Orias : www.orias.fr



RUE ÉMILE SINGLA - 12000 RODEZ
Tél : 05 65 73 41 00 - www.ragt.fr
AGENCE D'ESPALION : Tél. 05 65 44 05 23

INTER DISTRIBUTION

Il y a tout pour la maison à Espalion


DEPUIS 1975 !

Chaque client est quelqu'un

  **CARBURANTS ET STATION DE LAVAGE 24/24**
LAVAGE HAUTE PRESSION CAISSE ET CHÂSSIS
ROUTE DE SAINT-CÔME À ESPALION • TÉL. 05 65 44 11 31



C'est avec peu de connaissances sur le sujet et beaucoup d'idées reçues sur cet instrument de musique que j'obtiens un rendez-vous afin de visiter cet espace. Je m'informe un peu sur internet...

« C'est en 2009 que naît le projet de la maison de la cabrette à Cantoin en Aveyron. Lors d'un banquet de musiciens, le maire du village, André Raynal rencontre André Ricros, alors Directeur de l'Agence des Musiques des territoires d'Auvergne (AMTA) et spécialiste de la cabrette et des musiques du massif central. Vines est un lieu historiquement célèbre pour ses facteurs de cabrette et ses cabrettaires, seigneurs des bals musette à Paris à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle.

C'est en 2014 que ce projet se concrétisa, et quatre ans plus tard, en 2018, sortit de terre une extension de la Maison de la Cabrette qui abrite désormais les cornemuses du monde et présente l'histoire de l'accordéon, de la vielle et du violon. Ce projet concrétise la vision d'un enfant du pays amoureux de l'Aubrac ».

St Chély d'Aubrac, Aubrac, Laguiole, Lacalm, Vitrac, Cantoin, Vines : Le trajet me permet de Traverser une belle partie du PNR de l'Aubrac ! Les troupeaux encore dehors profitent des estives avant de rentrer bientôt pour passer l'hiver au chaud. Je m'arrête en bordure de route pour observer les chèvres angoras, j'adore ! « Cabre » en occitan désigne la chèvre. Ici ce troupeau est utilisé pour sa laine de qualité ! En cette fin de semaine des vacances de la Toussaint la météo est ensoleillée ; je profite du panorama magnifique sur le Plomb du Cantal enneigé !

Je suis charmée par les lieux, un panneau en bord de route « Sites remarquables de France et d'Europe » m'avertit ! Bâtiments rénovés, gîtes, plan d'eau, restaurant, Ecole d'attelage, base ULM, maison de la Cabrette ! Cantoin n'est pas un village comme les autres ! Arrivé à Vines Jean Louis Claveyrole m'accueille. Nous faisons connaissance, Il est le régisseur de la Maison de la Cabrette. Originaire du cantal ayant longtemps vécu sur Paris, avant de redescendre en Aveyron.

Jean Louis sait de quoi il parle, il joue, restaure et fabrique des Cabrettes !

Il a suivi ce projet depuis le début.

Pour info : Depuis 2018 la pratique de la « cabrette » a été incluse à l'inventaire national du patrimoine culturel matériel de la France : « connaître / pratiquer / transmettre » La « Cabrette » appelé « musette » est la cornemuse du Massif central.

Au passage je réalise l'origine de la dénomination : « bals musettes » ; dans mon esprit nos soirées dansantes sont basées sur l'accordéon ! Erreur celui-ci complètera les groupes de musiques auvergnats parisiens bien plus tard grâce aux musiciens italiens. Dans l'expo je remarque des « jetons » Jean Louis m'explique qu'on payait une danse au moyen d'un jeton !

Les joueurs sont appelés les « cabrettaires » Depuis longtemps cet instrument précurseur en matière d'égalité de sexe puisqu'il était pra-



tiqué aussi par des femmes. Actuellement on dénombre plus de 1000 utilisateurs. Il existe une quinzaine de facteurs de cabrette et une vingtaine d'enseignants actifs qui organisent des cours et des stages.

Jean Louis retrace ces 10 dernières années ; de nombreux rebondissements se sont succédés pour récupérer et restaurer des cornemuses en Europe et dans le monde. Patience, diplomatie, entraide, négociations menées par des passionnés. Ce qui fait qu'aujourd'hui ce petit village abrite le plus grand rassemblement de cornemuse au monde !

Des spécialistes mondiaux des musées de, Glasgow, Bruxelles, Montluçon, la Haye ont participé à rassembler cette collection unique. Que m'excuse Jean Louis mais je n'ai pas retenu tout le vocabulaire spécifique qu'il a utilisé pour la description de chaque instrument, mais je retiens que certaines sont fabriquées avec des matières précieuses par de véritables artistes.



Au moyen d'audio-guides nous pouvons écouter le son de plus de 100 cornemuses... On remonte l'Histoire de l'antiquité à nos jours. Grâce à la musique on voyage dans des paysages sonores qui vont de la Suède au Rajasthan et de la Russie aux îles britanniques. Les joueurs de cornemuse du monde entier ont développés leur imagination : aucun instrument n'est semblable : matière, taille, texture, couleurs. Leurs noms sont exotiques : Veuze, Piob-mhor, musette baroque, Uilleann Pipes, Kozioł Weselny, Gaita de Boto, Sierszenki... Mon guide m'avoue qu'il a eu la chance de rencontrer quelques musiciens et chanteurs connus venus se ressourcer sur l'Aubrac.... A l'étage Un espace dédié à la danse et aux instruments qui accompagnent la cornemuse dans les moments festifs : la vielle, le violon et l'accordéon. En écoutant les audio-guides on a qu'une envie : danser !

« La maison de la Cabrette » dispose d'un espace d'exposition temporaire : en 2022 elle traitera des « instruments d'enfant ».

Je repars enthousiasmée par tout ce que j'ai appris ! Décidément le territoire nous réserve bien des trésors ! Je vous conseille de venir à la rencontre d'un patrimoine hors du commun animé par des passionnés. Visite en autonomie grâce aux sons déclenchés sur demande grâce aux audio-guides, mais à mon goût rien ne vaut la visite guidée...

Je note au passage une phrase qui me laisse rêveuse :

« En inventant la cornemuse, l'Homme concrétisa le fantasme consistant à donner l'illusion de chanter sans reprendre sa respiration. Il créa ainsi une forme allégorique de l'éternité ».

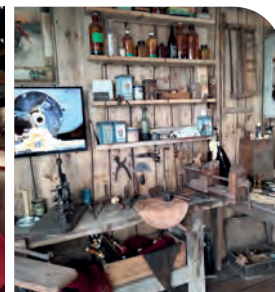
La visite dure environ 2 heures sans compter le visionnage des films de Jean-Dominique Lajoux « Aubrac, les paysans dans les années 1960-70 »

M. Lajoux est venu filmer quelques séquences pour le CNRS ; Puis fasciné par ce Terroir il est revenu enregistrer d'autres séquences pour son plaisir. Vous pouvez les découvrir exclusivement à la Maison de la Cabrette !

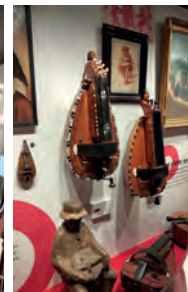
Ce sont 25 heures de témoignages de la vie rurale de nos aïeux sur l'Aubrac, de ses traditions : vie dans un buron, battage du seigle au fléau, fabrication du fromage, danses, musiciens, le hameaux de Fajoux, les foires, le cochon, auvergnats de Paris, contes et histoires, ferrage des bœufs, la forge, les bals, fabrication d'un joug, fabricant de cabrette etc. films tournés dans les années 1960.



Une série de vitrines exposant les cornemuses du monde accompagnées de documents historiques et iconographiques.



Une reconstitution de l'atelier ancien d'un facteur de cabrette datant du XIX^e siècle présente les techniques et les outils utilisés à cette époque.



« Organistrum » vielle sur le fronton de l'église de St Jacques de Compostelle.



INFOS DE CONTACT

Vines, 12420 Cantoin, France
06 43 32 48 88
maison.cabrette@orange.fr
<https://cantoin.com/>

Les tarifs sont : Groupe : 5€ / individuel : 8€, Gratuit pour les moins de 16 ans
Les visites se déroulent :

- Hors vacances scolaires : vendredi et samedi de 14h00 à 18h00
- Vacances scolaires : vendredi, samedi et dimanche de 14h00 à 18h00
- Pour les groupes supérieurs à 12 personnes : tous les jours sur rendez-vous

LA RACE AUBRAC

Un programme de sélection pour un élevage rentable et durable.

CONCILIANT VIE
PROFESSIONNELLE
ET VIE DE **FAMILLE**

MOTEUR DE
L'ÉCONOMIE
LOCALE



OS Race Aubrac
8 avenue de l'Europe 12000 RODEZ
os-race-aubrac@aubrac.net



TERRES
d'Aubrac

LE MAGAZINE
DE L'AUBRAC

NAVIGUEZ AU CŒUR
DU HAUT PLATEAU,
ENTRE AVEYRON,
CANTAL ET LOZÈRE.

Un hors-série annuel
du Bulletin d'Espalion

BULLETIN
d'Espalion



05.65.44.01.93
terresdaubrac.fr
terresdaubrac@orange.fr



LA MAISON DE L'AUBRAC

Le point de départ pour découvrir l'Aubrac



LA MAISON DE L'AUBRAC EST OUVERTE DU 2 AVRIL AU 11 NOVEMBRE 2022

En Avril : du mardi au dimanche de 9h à 18h

En Mai - Juin : du mardi au dimanche de 9h à 18h30

En Juillet - Août : tous les jours de 9h à 19h

En Septembre : du mardi au dimanche de 10h à 18h30

En Octobre - Novembre : du mardi au dimanche de 11h à 17h30

Ouvert les jours fériés

Les Cloches et Sonnaillies

tinteront toute cette saison 2022

Découvrir l'Aubrac dans toute sa dimension : sa nature, sa culture, son économie, sa gastronomie, ses traditions... au fil des saisons. Différents espaces aménagés au gré des déambulations des visiteurs : des outils traditionnels utilisés dans les burons, des œuvres d'artistes d'ici et d'ailleurs, des films, un point informations touristique, un jeu de piste, aire de pique-nique... etc.

Un espace gourmand avec une vue à couper le souffle et une boutique régionale.

Accès gratuit à tous les espaces

Calendrier des animations

sur le site internet

Adresse : Aubrac 12470 AUBRAC - Tél : 05 65 44 67 90 - www.maisondelaubrac.fr



IGP Génisse Fleur d'Aubrac

De l'herbe, de l'espace & du temps



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



@fleurdaubrac



www.fleur-aubrac.com

Association Fleur d'Aubrac

Pôle d'Activité du Gévaudan

3 Impasse du Géant

48100 ANTRENAS

fleurdaubrac@groupe-celia.fr

ENEZ VIVRE LA TRADITION AU VILLAGE D'AUBRAC DU 21 AU 22 MAI 2022

JEUDI 19 MAI

SOIRÉE DÉCOUVERTE salle de « la Draille » Royal Aubrac

20h30 : Vidéos sur la Transhumance filmées par le club vidéo de Rodez suivie par une table ronde avec des éleveurs et une dégustation en musique de produits locaux. Ouvert à tous. Sans réservation. **5€ / pers. gratuit moins de 10 ans**

VENDREDI 20 MAI

10h30 à 18h00 - JOURNÉE D'ITINÉRANCE

Circuit en bus. Découverte du patrimoine et des paysages de l'Aubrac avec votre guide. Pique-nique tiré du sac. Ouvert à tous. **25€ / pers. Sur réservation au 05 65 44 21 15 (OT)**

SAMEDI 21 MAI

10h00, 14h00 ou 16h30 - PETITE RANDONNÉE

Avec les Guides-Accompagnateurs des Monts d'Aubrac. Une approche de l'environnement naturel, agro-pastoral, de l'histoire et des traditions de l'Aubrac.

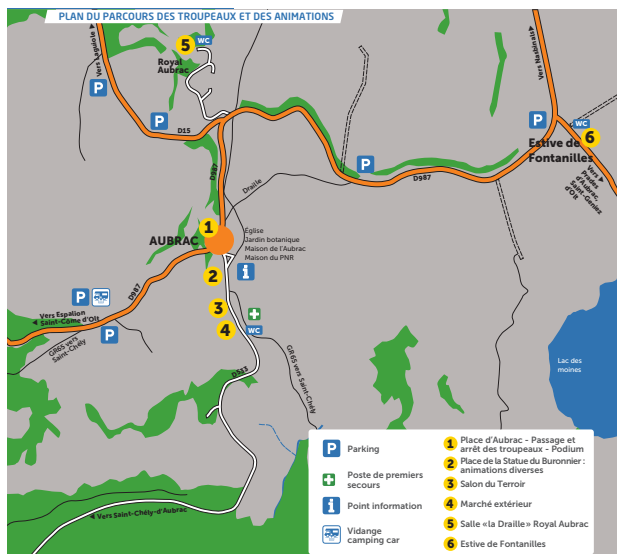
Rendez-vous à la Maison de l'Aubrac, village d'Aubrac.

Accessible à tous ceux qui aiment marcher.

Durée 2h. Tarif 7€ / pers. Sur réservation au 05 65 44 21 15

CONSEILS PRATIQUES

- La transhumance est une fête de plein air à 1300 m d'altitude; prévoir vêtement chauds et bonnes chaussures.
- Restez prudent à l'approche des troupeaux. Chiens interdits.
- L'association organisatrice appliquera les règles sanitaires en vigueur au moment de la fête (pass sanitaires, masques...).



SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 MAI 2022

Salon du Terroir Aubrac

VOUS SEREZ AU CONTACT DIRECT DES HOMMES
QUI PERPÉTUEMENT LE SAVOIR-FAIRE
ET LES TRADITIONS DE NOTRE TERROIR

- Rencontre avec des éleveurs Aubrac et présentation d'animaux
- Découverte des filières viandes de qualité
- Présentation de la production fromagère Laguiole AOP
- Enseignement agricole
- Patrimoine naturels et culturels de l'Aubrac
- Sensibilisation à la faune et à la flore de l'Aubrac
- Traditions musicales « Cabrettes et Cabrettaires » instruments, fabrication, histoire et vie musicale
- Offices de Tourisme de l'Aubrac
- Présentation de la vie rurale avec la collection d'objets en bois du Grenier de Capou
- Producteurs et Artisans de l'Aubrac vous feront découvrir des produits de qualité



Si vous aimez marcher librement...

Partez à la rencontre des troupeaux. Restez prudent à l'approche des troupeaux et pensez à votre trajet retour. **À proximité des vaches, les chiens sont interdits.** Du village Aubrac jusqu'à l'estive de Fontanilles : 2 km





DIMANCHE 22 MAI

La vache Aubrac en Transhumance

HORAIRES DE PASSAGE DES ÉLEVEURS ET DE LEURS TROUPEAUX
ACCOMPAGNÉS DES ATTELAGES DE CHEVAUX, PLACE DES FÊTES À AUBRAC

1 PLACE D'AUBRAC



- 10h00 Elevage PUECH, 60 km - Ferme de Julia commune de Saint Julien de Rodelle à la Montagne des « Nègres »
- 11h00 Elevage BONAL, 20 km - Ferme des Fieux commune saint Come d'Olt à la montagne de « Fontanilles »
- 12h00 Elevage NIEL, 15 km - Ferme d'Aulos commune de St Chély d'Aubrac à la Montagne du « Jas-de-Patras »
- 13h00 Elevage VIEILLES CAZES 55 km - Ferme de Cédals commune de Bozouls à la Montagne « Salles Basses »
- 14h00 Elevage RAMES 35 km - Ferme de Latieue commune d'Espalion à la montagne de « Puech Crémat Bas »
- 14h30 Elevage BERTHIER 37 km - Ferme de la Courtade commune de Gabriac aux montagnes de « Moussous » et « Fontanille du Milieu »
- 15h00 Elevage CHAUCHARD 55 km - Ferme de Montagnac commune de Montrozier à la montagne « de Champs-Sous-Bayrou »

6 Estive de Fontanille

- 11h30 Passage
- 12h30 Arrivée à l'estive de Fontanilles face au Lac des Moines
- 13h00 Arrêt au Royal Aubrac avant de continuer route de laguiole
- 14h00 Arrête à Fontanilles avant de continuer vers son estive
- 15h00 Arrêt à Fontanilles avant de continuer vers son estive
- 16h00 Passage



Des animations toute la journée

AU VILLAGE AUBRAC - 10h à 19h

- 1 Accueil des éleveurs et Présentation des troupeaux.
11 h messe à l'église Notre Dame des Pauvres suivie de la bénédiction des troupeaux. Visite du jardin Botanique de l'Aubrac et exposition Phot'Aubrac « les Chemins de Drailles en Mongolie ».
- 2 Réalisation de recettes de cuisine par un chef.
Représentation de musique traditionnelle et de danses folkloriques.
- 3 Salon du Terroir : Rencontre avec les producteurs.
Jeu du poids du Taureau avec les éleveurs de race Aubrac.
- 4 Marché de produits régionaux en plein air.

ESTIVE DE FONTANILLES - 11h à 17h

- 6 Rencontre à l'estive avec des éleveurs transhumants et les attelages qui accompagnent. Exposition de matériel agricole ancien.
Balade découverte botanique « plantes des pâturages » avec « Sciences Nath' » à 10h30, 13h30, 15h, 16h30. Durée 1h. Gratuit, réservation OT 05 65 44 21 15.

Bus gratuits au départ de Laguiole et de Saint Chély d'Aubrac dimanche matin et retour le soir.
Navettes gratuites pour assurer les liaisons entre parkings, le Royal Aubrac et Fontanilles.



5

SALLE DE « LA DRAILLE » ROYAL AUBRAC

Déjeuner Montagnard 25 €/pers.
Dimanche à 11h30, 12h15, 12h45, 13h30 ou 14h15

Nuit de l'Aubrac 27 €/pers.

Dimanche à 20h00

Dîner Dansant avec orchestre et animation folklorique
« Lo Bourreïo d'Olt »



le Laguiole
AOP

MENU
Charcuterie de pays
Aligot de l'Aubrac
Viande Aubrac
Fromage + Dessert
1/4 vin + Café

l'Aligot
DE L'AUBRAC



Venez déguster les saveurs de notre terroir

INFOS PRATIQUES

Service plateau repas

Déjeuner Montagnard 25 €/pers. ou Nuit de l'Aubrac : 27 €/pers.
12€ enfant -10 ans. Groupe à partir de 12 personnes
Sur réservation avant le 6 mai à l'office de tourisme
Saint-Chély d'Aubrac 05 65 44 21 15 - accueil.stchelydaubrac@orange.fr

La Drosera Gourmande
Fabrication Artisanale de foie gras



10 médailles d'Or au Salon de l'Agriculture à Paris depuis 2004 - Dégustation de foie gras offerte pour les groupes sur réservation

PARIS 2021
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Nord Aveyron
PORC

Magasin et vente
Boucherie, Charcuterie, Conserves traditionnelles

☎ 05.65.44.02.32

La Drosera Gourmande



ZA La Pujade
12210 LAGUIOLE
Tél: 05.65.44.02.32
Fax: 05.65.44.16.32
www.la-drosera-gourmande.fr
E-mail: contact@la-drosera-gourmande.fr

FABRICATION ET VENTE
DE PRODUITS
RÉGIONAUX



Z.A. de la Bouysse - 12500 ESPALION
FABRICATION ARTISANALE
Atelier de découpe

TWELVE

DISTILLERIE DE LAGUIOLE

Venez découvrir l'élaboration du whisky d'Aubrac

Visite toute l'année sur réservation à la boutique 05 81 36 14 87
offerte pour l'achat d'une bouteille de 50 cl (valeur 5€)

10 rue Bardière - 12210 Laguiole
whiskytwelve.com

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



DÉCOUVREZ LES BIÈRES ET SODAS DE L'AUBRAC



www.brasserie-dolt.com

16, ZA de la Salle
12130 St Geniez d'Olt
et d'Aubrac
Tél. : 05 65 52 75 03



La boutique de la brasserie est ouverte toute l'année, du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h (de 15h à 18h en juillet - août), et le samedi
de 10h à 12h.

Juillet - Août

**VISITES
GRATUITES**

tous les mardis et jeudis à 11H
nocturne le lundi à 21 H

Renseignements :
06 71 00 46 95

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

Côté Aubrac

Cadeaux - Souvenirs
Souvenirs pour le pèlerin

Fleurs artificielles
Plaques funéraires



Route d'Aubrac - 48260 Nasbinals
Tél: 04.66.32.56.79

La boutique de souvenirs-cadeaux de Nasbinals

Vous y trouvez de tout !!!

Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 & de 15h à 19h.

EGTP

ENTREPRISE
GENERALE DE
TRAVAUX
PUBLICS



VILLAGE ARTISANAL
DE LA BOUYSSÉ
12500 ESPALION

Tel : 05 65 44 03 26
e-mail : contact@egtp12.fr

TDSC

TECHNICIEN DES SPORTS COLLECTIFS

EQUIPEMENTIER SPORTIF
CLUBS - ASSOCIATIONS - ENTREPRISES

05 65 42 68 73 - tdscl2@orange.fr

ALBOUY *Consult*

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE ET DE
COMMISSARIAT AUX COMPTES

9, rue Camille Douls

Résidence Les Jacobins

12000 RODEZ

Tél. 05 65 77 11 00

91.2
98.5
102.9
107.7

Mhztz F.M.

RADIO MARGERIDE

E-mail : studio@radiomargeride.com
www.radiomargeride.com

FENESTRES - 48310 TERMES
Tél. : 04 66 31 65 65 / Fax : 04 66 31 66 90

AUBRAC & MARGERIDE
Des pays... Une Radio au Cœur...



Pur race Aubrac, Le mouvant de bœuf croûté au kasha

biscuit moelleux au sarrasin ;
vert & côtes de pak-choï, jus
corsé au vin de Marcillac

Préparations préliminaires

Pour 4 personnes :

Mouvant de bœuf400g

Beurre demi sel125g
Sarrasin60g

Parure de bœuf1kg
Oignon jaune100g
Carotte75g
Ail1pc
Vin rouge1l
Eau0,5l

• Mouvant de bœuf

Choisir un mouvant de bœuf rassi sélectionné avec soin par votre boucher. Nettoyer, parer le mouvant selon les bons usages et ficeler la pièce sans trop la serrer. Penser à sortir la pièce à température ambiante 1h avant de la cuire.

• Beurre au sarrasin

Dans un batteur, à l'aide de la « feuille », travailler le beurre jusqu'à ce qu'il ait une texture de pom-made. Torrifier le sarrasin au four à 150 degrés pendant 10 minutes, laisser refroidir, puis concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajouter au beurre pommade et homogénéiser. Réserver au frais.

• Jus corsé au vin rouge

Faire colorer les parures de bœuf au four dans une plaque avec un peu d'huile à 220 degrés pendant 20mn environ, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Faire revenir les oignons, les carottes taillées en mirepoix dans un grand rondau jusqu'à obtention d'une belle coloration. Ajouter la tête d'ail coupée en deux, les parures de bœuf préalablement dé-graissées. Déglacer les sucs de coloration dans le fond de la plaque avec un pinceau et un peu de vin rouge. Mouiller avec le vin rouge et l'eau, puis laisser mijoter à petite ébullition pendant 3h à 4h. Filtrer le jus long, faire réduire de deux tiers et réserver.

Pak-choï vert1pc

Lait240 cl
Beurre50 gr
Flocons de sarrasin60 gr
Jaune d'œuf2 pc
Blanc d'œuf2 pc
selPM

Huile200 gr
Kasha100 gr

Fleurs de tagettepm
oseillespm



LE SUQUET
Route de l'Aubrac
12210 Laguiole - France
Tél. +33(0)5 65 51 18 21

• Pak-choï

Nettoyer les pak-choï selon les bons usages. Détailler les côtes individuellement, puis les cuire à l'eau bouillante salée quelques minutes. Refroidir les côtes dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur.

• Gâteau au sarrasin

Dans une casserole, porter le lait, le beurre et le sel à ébullition.

Ajouter les flocons de sarrasin et cuire lentement jusqu'à épaississement du mélange.

Laisser refroidir la préparation jusqu'à qu'elle soit tiède. Ajouter les jaunes d'œuf puis fouetter le mélange de manière homogène. Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur puis les « serrer » avec une pincée de sel jusqu'à obtention d'une texture « bec d'oiseau ».

Ajouter délicatement les blancs montés. Cuire le biscuit dans une plaque à 160 degrés pendant 45mn. A l'aide d'une pique ou pointe de couteau vérifier la cuisson ; il ne doit pas ressortir de trace sur la lame. Laisser refroidir complètement le gâteau, puis détailler à l'emporte-pièce rond, pour ensuite couper en deux.

• Kasha soufflé

Mettre l'huile à chauffer jusqu' à 200 degrés. A l'aide d'une petite passoire, plonger directement le kasha environ 5 secondes égoutter et mettre sur le papier absorbant, assaisonner de sel fin.

Au dernier moment

Poêler le bœuf avec le beurre au sarrasin sur toutes les faces. Prolonger la cuisson au four à 180 degrés pendant 6 minutes à 8 minutes. Récupérer le beurre au fond de la poêle puis « tartiner » la pièce de bœuf. Laisser reposer la pièce pendant 10 mn sous une feuille de papier aluminium.

Poêler la demi-lune de gâteau au sarrasin à l'huile d'olive sur la face plate. Tiédifier les pak-choï au beurre et ajouter une pointe de sel.

Ajouter en fond d'assiette une cuillère à soupe de jus corsé au vin rouge, parsemer de kasha soufflé. Disposer le bouquet de tagette entière et d'oseille.





FORGE DE LAGUIOLE

**MANUFACTURE DE COUTEAUX
DE LAGUIOLE**

Visites libres et gratuites
toute l'année

Visites guidées et démonstration de
montage en Juillet - Août

Ateliers et Boutique
Route de l'Aubrac BP 9
12210 LAGUIOLE
+33(0)5 65 48 43 34

Boutique Laguiole
8 Allée de l'Amicale
12210 LAGUIOLE
+33(0)5 65 44 30 85



www.forge-de-laguiole.com



La Ferme de l'Aubrac
Hôtel - Gîte - Restaurant

2, place du Foirail – Aumont-Aubrac 48130 Peyre-en-Aubrac
Tél. 04 66 31 38 97 – lafermedelaubrac48@gmail.com
www.lafermedelaubrac.fr



Large choix de produits

- Vins Fins / Champagnes
- Rhums / Whiskies /
- Bières du monde
(Plus de 150 références)
- Cafés / Thés



Notre accompagnement

Accord mets/vins personnalisés - Large gamme d'apéritifs
Bière en fûts avec tirage pression - Idées cadeaux
Tarifs préférentiels - Devis sur-mesure

Nos services*

Dégustation des vins sélectionnés - Prêt de fûts factices
Prêt de flutes - Prêt de tirage pression
Reprise des non consommés - Livraison gratuite

ESPALION
Z.A. La Bouysse
Tél : 05 65 44 00 74

*Soumis à conditions



**AUBRAC
-BOTTIER-**



De la ville
à la campagne



16, AV. DE ST-GENIEZ 12500 ST-CÔME-D'OLT
06 85 02 70 42 / contact@prodaubrac.fr

**GENTIANE
D'AUBRAC**



MARIUS BONAL



- Élevage de chèvres angora
- Produits mohair
- Visite de ferme sur réservation uniquement



CÉCILE RÉMOND

1 rue de Turenne
12420 Cantoin
Tél : 06.95.02.98.17

www.ferme-mohair-aubrac.fr



SIGNAL PUB

COMMUNICATION VISUELLE TOUS SUPPORTS

12500 ESPALION - 05 65 44 45 75

PANNEAUX • ENSEIGNES • ENSEIGNES LED • VEHICULES • VITRINES • BANDEROLES • OBJETS PUB
VETEMENTS PUB ET PRO : TEE SHIRTS, POLOS, CHEMISES ... • IMPRIMERIE • BRODERIE
FRAISEUSE NUMERIQUE - DECOUPE BOIS / PVC / ALU • GRAVURE ET DECOUPE LASER



www.signalpub.fr

Boulangerie Pâtisserie

VIGOUROUX



Spécialités : Fougasse "La St Urcizaine"

*Fabriqués artisanalement à Saint-Urcize en Aubrac par la
Maison Vigouroux, boulanger-pâtissier de père en fils depuis 1858.*

15110 SAINT-URCIZE-EN-AUBRAC

TÉL. 04 71 23 20 75

EXPÉDITION DANS TOUTE LA FRANCE

**Souvenirs
Jouets Bois
Déco
Montagne**

19 allée de l'Amicale
12210 LAGUIOLE
Tél. 05 65 44 33 49
lestresorsdelia@gmail.com

**Les Trésors
d'Elia**

Laguiole en Aubrac



Bureau des Accompagnateurs des Monts d'Aubrac

Route de Nasbinals 15110 Saint Urcize 06 32 69 02 52
accompagnateursaubrac@hotmail.fr - www.aubracrando.com

Randonnée découverte, brame du cerf, raquette,
ski nordique, VTT : toute saison.

Le Buron de l'Aubrac

**Menu
transhumance**

Animations
Musicales

Entrée
Aligot - Saucisse
Fromage
Dessert
Vin et café compris



Réservations 05 65 44 21 63
www.restaurant-buron-aubrac.com





UNIQUE EN
FRANCE

GÉOTHERMIE
AUVERGNE
la chaleur de la terre

MUSÉE EUROPÉEN
DE LA GÉOTHERMIE
ET DU THERMALISME

82°

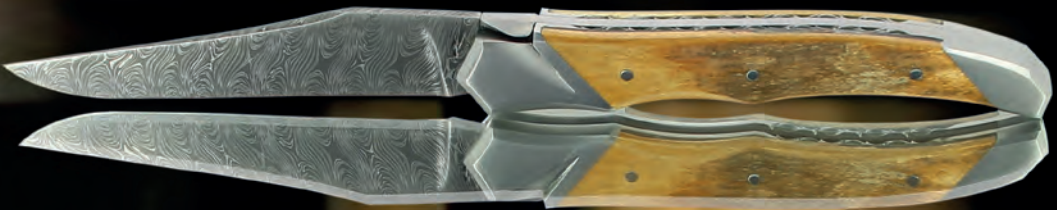
5, quartier du Par
15110 CHAUDES-AIGUES

04 71 23 58 76



LA BOULANGÈRE
ET
L'ÉPICIER

SAINT-CHÉLY-D'AUBRAC
TÉL. 05 65 44 27 02



COUTELLERIE
Benoit
l'Artisan
laguiole - aubrac

21, allée de l'Amicale 12210 LAGUIOLE

www.laguiole-benoit.com



LA

COUTELLERIE
LA MAISON DU LAGUIOLE
DEPUIS 1991

www.maison-laguiole.com



SES MISSIONS :

- Protéger les paysages et le patrimoine naturel et culturel, notamment par une gestion adaptée
- Contribuer à l'aménagement du territoire, au développement économique, social, culturel et à la qualité de vie
- Assurer l'accueil, l'éducation et l'information du public
- Réaliser des actions expérimentales ou exemplaires et participer à des programmes de recherche

CONTACT :

Place d'Aubrac - 12470 aubrac

f : @PNR Aubrac

www.parc-naturel-aubrac.fr



© Jean-Denis Auguy

Le Parc naturel régional de l'Aubrac

L'Aubrac territoire de contrastes !

Variations d'altitude, influences climatiques, forte saisonnalité, formes et variétés des roches... Autant d'éléments qui font de ce territoire un espace qui lie les extrêmes et forge des cultures et des architectures uniques.

Jalonné de landes, de tourbières, de lacs et de rivières, l'Aubrac offre une mosaïque de milieux. Une résille de murets de pierres et de drailles de transhumance souligne des paysages escarpés et des pâturages à perte de vue.

Le patrimoine naturel est une composante majeure des richesses de l'Aubrac. La Gentiane jaune, le Narcisse, la Ligulaire de Sibérie... Une flore savoureuse qui, à elle seule, traduit le caractère unique des paysages. La faune n'est pas en reste avec notamment le Milan royal, le Circaète Jean-le-Blanc, l'Hermine, La truite Fario...

Étroitement liée aux activités humaines, la nature a été préservée de tout temps par le mode de vie des habitants du territoire. Avec ses burons, fromageries d'estives, et sa vache éponyme, l'Aubrac revendique une vocation agropastorale empreinte de savoir-faire !

Pour préserver et valoriser les ressources de ce territoire d'exception, les collectivités, l'État et les socio-professionnels ont entrepris de créer un Parc naturel régional.

L'Aubrac a ainsi été classé PNR par décret du 1^{er} Ministre, le 23 mai 2018.

Il rassemble 64 communes et 14 communes partenaires à cheval sur les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie et sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

CARTE DU PARC



▲ Gorges de la Truyère © P. Bouillon



▲ Carladéz © P. Bouillon



▲ Viadène © R. Saurier



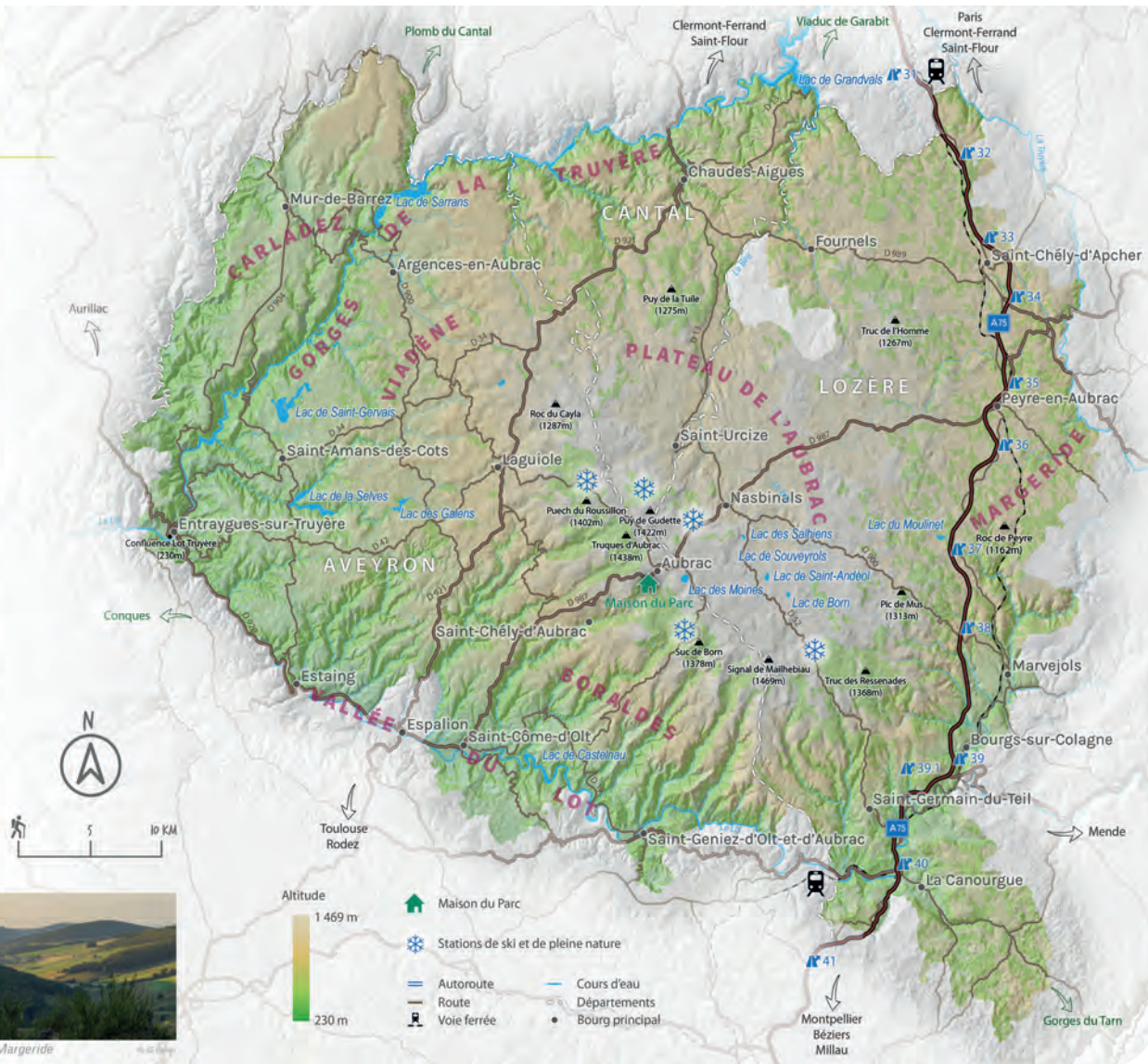
▲ Haut plateau © A. Steiner



▲ Boraides et vallée du Lot © A. C. Pottier



▲ Margeride © M. G. G. G.



LA CHARTE DU PARC : PROJET DE TERRITOIRE

La Charte du Parc naturel régional de l'Aubrac reflète la volonté d'hommes et de femmes du territoire de poursuivre les réussites d'hier et d'en développer de nouvelles, pour renforcer le développement durable du territoire.

La charte du PNR Aubrac s'articule autour de 4 axes :

1 LA COOPÉRATION, L'ÉDUCATION ET LA TRANSMISSION.

2 LA PRÉSERVATION ET LA VALORISATION DES PATRIMOINES

3 LA VALORISATION DES RESSOURCES POUR CONFORTER LA DYNAMIQUE ÉCONOMIQUE

4 LA QUALITÉ DE VIE ET L'AMÉNAGEMENT DURABLE DES ESPACES





LE BOEUF FERMIER AUBRAC LABEL ROUGE

Une race, un label, une histoire

Carrefour de l'Agriculture - 12026 RODEZ

Tél. 05 65 73 78 39

contact@boeuffermieraubrac.fr

www.boeuffermieraubrac.fr



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



Centre Commercial Marcel MAZARS

Rue de Lavernhe

12210 LAGUIOLE

Du Lundi au Samedi de 9h à 19h

Dimanche de 9h à 12h30

05 65 44 36 41



Photomaton





Terrine de Bœuf Fermier Aubrac



Pour changer du bourguignon ou du plat en sauce, BFA vous propose d'utiliser les morceaux moins nobles pour une entrée traditionnelle, mais inattendue.

Ingrédients pour 4 personnes :

Macreuse de Bœuf Fermier Aubrac	
Label Rouge	500 g
Jarret sans os de Bœuf Fermier Aubrac	
Label Rouge	500 g
Carotte	1 pc
Poireau	1 pc

Feuilles de laurier	2 pc
Petite étoile de badiane	1 pc
Cornichons	80 g
Câpres au vinaigre	10 pc
Tomates confites	60 g
Feuilles de gélatine	10 pc
Persil, Thym, sel et poivre	

Étapes

- 1 • Mettre la viande et les légumes (carotte, poireau) dans une marmite. Ajouter le laurier, l'étoile de badiane et le thym. Saler et poivrer. Verser de l'eau à hauteur et laisser mijoter 3 heures à feu doux et à couvert.
- 2 • Hacher grossièrement les cornichons, le persil et les tomates séchées.
- 3 • Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau.
- 4 • Lorsque la viande est cuite, l'égoutter et filtrer 60 cl de bouillon.
- 5 • Ajouter la gélatine dans le bouillon chaud en fouettant.
- 6 • Couper grossièrement la viande et les légumes. Les mélanger avec le persil, les cornichons, les câpres et les tomates confites. Mettre le tout dans une terrine et verser le bouillon par-dessus.
- 7 • Laisser prendre 12 heures au réfrigérateur.
- 8 • Servir la terrine de pot-au-feu coupée en tranches accompagnée d'une salade.

Brochettes de Bœuf Fermier Aubrac marinées

Ingrédients pour

4 à 6 personnes :

Piques à brochettes.....	12
Tendre de tranche de Bœuf Fermier Aubrac – Label Rouge	400 g
Huile d'olive	4 c.à s.
Soupe de miel.....	1 c.
Soupe sauce soja.....	2 c.
Gousse d'ail.....	1
Piment Espelette.....	1 pinc.
Oignons rouges.....	2
Poivrons	2
Tomates cerises	12



Étapes

- 1 • Dans un saladier, mélanger la sauce soja, l'huile, le miel, l'ail émincé et le piment d'Espelette. Mettre la viande dans le saladier, mélanger et couvrir. Puis réserver le saladier au réfrigérateur. Mariner vos brochettes si possible la veille ou au minimum 2h à l'avance pour que la marinade imprègne la viande.
- 2 • Sortir la viande à température ambiante 1h avant la cuisson et préparer les brochettes.
- 3 • Couper les oignons en quart et les poivrons en carré.
- 4 • Assembler tous les morceaux ensemble en alternant viande et légumes, terminer par une tomate cerise.
- 5 • Griller les brochettes au barbecue, juste assez pour que l'extérieur soit grillé et l'intérieur encore saignant..

Astuce : s'il vous reste de la marinade, badigeonner les brochettes pendant la cuisson

**OUVERT
TOUS LES JOURS
9H-19H**

ALIGOT DE L'AUBRAC
Casse-croûte
à l'assiette
et au verre
EN SAISON
ESTIVALE

LES BURONNIERS
Fromagerie
CRÈMERIE - PRODUITS RÉGIONAUX

**ALIGOT
VINS
LIQUEURS**

Sélection de
fromages du Pays
et d'ailleurs

lesburonniers@orange.fr
5, allée de l'Amicale
LAGUIOLE
05.65.44.25.12

www.lesburonniers.fr

LIVRE ALBUM PHOTO SOUVENIR "FÊTE DE LA TRANSHUMANCE" AU VILLAGE D'AUBRAC



L'Épopée de cet évènement
depuis 1981!

- Affiches,
- Articles de Presse,
- Photos,
- Témoignages,
- Anecdotes,
- Textes traduits « Montada de las Vacas »
et du chant traditionnel « lu Mazuc »
- Bibliographie....

112 pages

25 euros

Quantité limitée

Association « Traditions en Aubrac »
Rue du Tralfour
12470 Saint Chély d'Aubrac
05 65 44 20 78 / 06 07 86 57 02
traditionsenaubrac@orange.fr

POUR 10 CROC' EN 20 MIN

IDÉE RECETTE

CROC' *Laguiole* A.O.P

Ingédients

- 100 g de Laguiole AOP
- 125 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de lait
- Sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc



Préparation

- 1 Préparez la pâte en mélangeant la farine, la levure, les deux œufs, le lait, le sel et le poivre. Préchauffez votre poêle à feu moyen avec une goutte d'huile pour qu'elle ne colle pas. Coupez les tranches de jambon en quatre et des tranches de Laguiole de la même taille.
- 2 Une fois votre poêle bien chaude, versez une cuillère à soupe de pâte, mettez le jambon, le Laguiole puis une autre cuillère à soupe de pâte. Laissez cuire d'un côté et retournez lorsque la pâte commence à faire des petits trous. Continuez ainsi pour chaque CROC' Laguiole.
- 3 Coupez-les en quatre pour avoir des amuse-bouches et servez chaud ou tiède.

Conseils

Ajoutez des herbes aromatiques dans la pâte pour varier les goûts.



Découvrez de nouvelles recettes sur
jeune-montagne-aubrac.fr

POUR 4 PERS. EN 15 MIN

IDÉE RECETTE

SALADE CROQUANTE AU *Laguiole* A.O.P

Ingédients

- 80g de Laguiole AOP
- 250 g de mesclun
- 1 poivron jaune
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de coppa
- 30 g de graines de courge



Préparation

- 1 Coupez le poivron en fines lamelles et faites revenir le tout à la poêle, avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Recouvrez une plaque de papier cuisson. Émiettez le **Laguiole** et placez-le en petits tas sur la plaque, enfournez à 180°C jusqu'à ce que le **Laguiole** soit fondu et commence à dorer (environ 10 minutes).
- 3 Coupez la coppa en petits morceaux et les tomates cerises en deux. Dressez vos assiettes en commençant par le mesclun, les tomates cerises et les poivrons.
- 4 Sortez les tuiles du four, laissez-les refroidir quelques minutes, ajoutez-les ensuite à votre salade avec les graines de courge et servez !

Conseils

Cassez vos tuiles en deux ou trois morceaux, cela sera plus facile à attraper avec la fourchette. Vous pouvez remplacer les graines de courge par des graines de lin, de tournesol, de sésame..., cela apportera du croquant.



Découvrez de nouvelles recettes sur
jeune-montagne-aubrac.fr

PARC ANIMALIER

PARC D'ATTRACTIONS

2 PARCS EN 1 - MANÈGES À VOLONTÉ

Le Jardin des Bêtes

NOUVEAU
Jeux d'eau

À 10 MINUTES DE RODEZ
12630 GAGES-LE-BAS



LES OFFICES DU TOURISME

AUBRAC LAGUIOLE CARLADEZ VIADENE

05 65 44 35 94

www.destination-aubrac.com

Saint-Chély-d'Aubrac

Laguiole

Saint-Amans-des-Côtes

Saintete-Geneviève-sur-Argence

Mur-de-Barrez

AUBRAC LOZERIEN

04 66 42 88 70

www.otnasbinals.fr

www.ot-aumont-aubrac.fr

www.fournels.fr

Nasbinals

Aumont-Aubrac

Fournels

PAYS DE SAINT FLOUR

04 71 23 52 75

www.pays-saint-flour.fr

Chaudes-Aigues

Saint Urcize

HAUTES TERRES D'AVEYRON

05 65 44 10 63

www.terresdaveyron.fr

Espalion

Estaing

Bozouls

Entraygues-sur-Truyère

DES CAUSSES A L'AUBRAC

05 65 70 43 42

www.causses-aubrac-tourisme.com

Saint-Geniez-d'Olt

Laissac

Sainte-Eulalie-d'Olt

Sévérac-d'Aveyron

MAISON DE L'AUBRAC

05 65 44 67 90

www.maisondelaubrac.fr

Aubrac

GEVAUDAN DESTINATION

04 66 32 02 14

www.gevaudan-authentique.com

Marvejols

Buisson

Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées, Partenaire historique de la Fête de la Transhumance Aubrac.



CRÉDIT AGRICOLE
NORD MIDI-PYRÉNÉES

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit – Siège social situé : 219 avenue François Verdier - 81022 ALBI Cedex 9 - Immatriculée au RCS d'Albi sous le numéro 444 953 830 - Société de courtage en assurances immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 019 259.



© Jean-Luc Girod.

La Maison Bastide en Aubrac vous accueille toute l'année...

www.bastide-nasbinals.com

**Hôtels et gîtes ouverts toute l'année à Nasbinals (Tél : 04 66 32 50 03)
à Marvejols (Tél : 04 66 47 16 35) et à Rodez (Tél : 05 65 67 08 15).
Buron de Born ouvert de mai à octobre (Tél : 04 66 32 52 20).**



© Jean-Luc Girod.