



Office de Tourisme Loire Forez
Préparez votre séjour et vos visites dans le Forez
04 77 96 08 69 • www.loireforez.com

Forez Tourisme

Que vous soyez en couple, en famille ou en groupe, Forez Tourisme est à votre écoute. Nous vous proposons des circuits journée ou des séjours à la découverte de la Fourme de Montbrison et de la Destination Forez.

04 77 52 18 18 • www.destinationforez-groupe.fr

Syndicat de la Fourme de Montbrison AOP
Espace Alexis de Tocqueville - 7 Montée des Visitandines - 42600 Montbrison
04 77 58 91 30 • contact@fourme-montbrison.fr
www.fourme-de-montbrison.fr

Fourme de Montbrison

Avec le soutien de



DÉCOUVREZ LES SECRETS DE FABRICATION DE NOS PRODUCTEURS



ENTREPRISE LAITIÈRE DE SAUVAIN (ELS) - TARIT

Éric SOUBEYRAND
Fourme de Montbrison au lait pasteurisé, au lait cru et au lait cru bio



Venez découvrir la fabrication de la Fourme de Montbrison TARIT dans notre couloir de visite retraçant l'histoire de la fourme et des jasseries. Puis, vous assisterez à la fabrication (salage, moulage, égouttage). La fromagerie ELS TARIT et ses salariés, en étroite collaboration avec ses producteurs laitiers, contribuent fortement au développement de la Fourme de Montbrison et plus particulièrement au lait cru.

Visites libres gratuites du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. De préférence le matin pour profiter de la fabrication. Visites guidées sur réservation.
Vente directe : boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
104 Chemin de Dizangue - 42990 SAUVAIN • contact@tarit.fr • Fourme de Montbrison AOP Tarit

04 77 96 20 79 | www.fourme-tarit.fr

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE ST BONNET - LE PONT DE LA PIERRE



Bertrand BURTE
Fourme de Montbrison au lait pasteurisé



Au fond d'une vallée des Monts du Forez, la fromagerie de St Bonnet perpétue la production traditionnelle de Fourmes de Montbrison AOP Pont de la Pierre. Une galerie d'observation vous permettra de tout comprendre de cette fabrication avec dégustation gratuite.

Visites libres gratuites.
Visites guidées sur réservation auprès de l'Office de Tourisme Loire Forez en période de vacances scolaires au 04 77 96 08 69.
Visites guidées à 9h30 et 10h30 sur réservation hors vacances scolaires : 3€ (adulte) au 04 77 76 82 86.
Vente directe : boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h (17h30 en juillet et août).
Le Pont de la Pierre - 42940 SAINT BONNET LE COURREAU

04 77 76 82 86



LA FERME DES ÉPILOBES
Familles MURAT-CHARLES
Fourme de Montbrison fermière au lait cru

Les 4 associés, Véronique, Serge, Etienne et Raphael, seront heureux de vous accueillir et de vous parler de la vie de leurs belles vaches, et du bon lait qu'elles produisent pour l'AOP. Ils vous parleront avec enthousiasme de leur vie, de leur métier d'agriculteur et de fromager. Ils fabriquent des Fourmes de Montbrison AOP fermières au lait cru. Leurs vaches montbéliardes broutent la bonne herbe de montagne en été et le foin séché en grange l'hiver. Les jeunes pâturent en zone Natura 2000 Hautes Chaumes du Forez.



Visites du lundi au vendredi à 17h30 sur réservation.
Vente directe : à la ferme.
ACCÈS > A Sauvain, direction Chalmazel. Au niveau de la laiterie ELS, prendre direction Chalmazel Station. A 500m, prendre à gauche jusqu'à Montgut. Le bâtiment en bois est à la sortie du hameau.
Montgut - 42900 SAUVAIN • GAC-des-Epilobes

04 77 76 86 12 | 06 83 09 97 27 | www.gitedemontagne-forez.fr



LA FERME PLAGNE
Marie-Agnès et René PLAGNE
Fourme de Montbrison fermière au lait cru



La ferme Plagne provient d'une famille de paysans dans le Haut Forez depuis 1529. Leurs vaches, de race atypique, pâturent à 1200 mètres d'altitude. René traite en étable et Marie-Agnès transforme ensuite ce bon lait en Fourmes de Montbrison fermières qui s'affinent dans la cave familiale issue de 7 générations avant eux où se dévoileront leurs «beaux yeux bleus». Vous trouverez également d'autres fromages fermiers de leur production de lait de vaches et de chèvres au lait cru et entier.

Visites tous les dimanches de 15h à 17h sur réservation.
Vente directe : boutique ouverte tous les jours de 15h à 18h ; marché de Montbrison.
Vente en ligne : <https://lafermeplagne.panierlocal.org/>
ACCÈS > A Sauvain, direction Chalmazel. Au niveau de la laiterie ELS, prendre direction Chalmazel Station. Continuer jusqu'à les Champas. Prendre la dernière à gauche et suivre le chemin.
Les Champas - 42990 SAUVAIN - rene.plagne@orange.fr

04 77 76 87 85 | 06 36 89 37 38 | www.lafermeplagne.fr



FROMAGERIE DES HAUTES CHAUMES
Hubert TARIT et Hervé MONS
Fourme de Montbrison artisanale au lait cru et au lait cru bio



La fromagerie des Hautes Chaumes au cœur du village emblématique de Sauvain, préserve une tradition séculaire. Hubert Tarit, héritier de 3 générations de Maître Fourmier et Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France associent leurs talents, afin que la Fourme de Montbrison soit la référence des bleus d'élégance et de finesse. De l'herbe au fromage, tout est multitude de détails ayant tous leur importance. Le fruit de leur travail : Vous régaler ... !

Visites et dégustations sur réservation.
Vente directe : boutique ouverte le vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 15h à 19h.
Vente en ligne : www.fromagerie-hautes-chaumes.com
Le bourg - 42990 SAUVAIN - contact@fromagerie-hautes-chaumes.com

04 77 76 89 12 | 06 29 72 77 01 | www.fromagerie-hautes-chaumes.com



LA FERME DU GRAND PRÉ
Famille MASSON
Fourme de Montbrison fermière au lait cru



La Ferme du Grand Pré se situe dans un bel espace de verdure, à une altitude de 1 100 m. Face à un point de vue imprenable, Christophe et Christelle ainsi que leur fils Alexis fabriquent leur Fourme de Montbrison fermière. La famille Masson est consciente de la beauté des Monts du Forez, territoire empreint du travail laissé par les générations précédentes. Ils travaillent avec engagement et simplicité : venez partager avec eux leur expérience à la ferme ou sur le marché de Montbrison.

Visites du lundi au vendredi pendant la traite à 16h30 jusqu'à 19h sur réservation.
Visites le week-end sur réservation.
Vente directe : à la ferme et sur le marché de Montbrison le samedi matin.
ACCÈS > De Roche en Forez, prendre la D44. Monter 5mn et prendre à gauche sur le chemin de Montvadan.
Montvadan - 42600 ROCHE

06 31 76 71 99 | 06 42 00 46 72



LA FERME DE LA MERLÉE
Famille BALICHARD
Fourme de Montbrison fermière au lait cru

La famille BALICHARD fabrique une Fourme de Montbrison qui reflète l'amour du produit, de la ferme et de leurs racines ! C'est dans cet esprit solidaire et familial que la ferme de la Merlée vous ouvre les portes de la fromagerie au travers d'un circuit de visite, de la découverte du cheptel et d'un cadre idéal pour pique-niquer !



Visites guidées sur réservation.
Vente directe : boutique ouverte du mardi au vendredi de 10h à 12h.
ACCÈS > Sur l'autoroute A89, prendre la sortie 31. Ensuite, prendre à droite direction Noirétable puis arrivée sur D1089 (ancienne RN89). Prendre à gauche sur 400m et enfin 1^{er} à gauche direction la Merlée.
La Merlée - 42440 SAINT-JULIEN-LA-VETÈRE

06 08 96 96 74 | www.fermedelamerlee.fr

EXPLOREZ LES HAUTES-CHAUMES À LA DÉCOUVERTE DE NOS FERMES

LA FERME DE SERVANGES
PARCOURS PIEDS NUS
Janny et Roger MOULIN
Gîte avec piscine 15 personnes



Partez pour un voyage de sensations oubliées. ÔTEZ vos chaussures ! OSEZ goûter, sous vos pieds nus, des éléments naturels insoupçonnables... Entre prairie et forêt, en passant par la mini-ferme, récupérez des indices et élucidez l'énigme. Et poursuivez votre journée en compagnie de nos vaches qui fournissent le lait pour l'AOP Fourme de Montbrison à l'heure de la traite.

Ouverture du parcours des vacances d'avril au premier week-end de septembre, les week-ends et jours fériés et tous les jours pendant les vacances d'avril et d'été de 10h à 18h30 (derniers départs à 16h).
Réservation uniquement pour des groupes à partir de 15 personnes.
Démonstration de chiens de troupeau sur mouton + visite de la ferme les samedis en juillet et août uniquement sur réservation.
ACCÈS > Direction Chalmazel - A St Georges en Couzan prendre direction St Just en Bas.
411 route d'Epézy - 42990 ST GEORGES EN COUZAN

06 88 55 02 99 | www.parcours-pieds-nus.la-ferme-de-servanges.com



LA FERME DES GENTIANES
Rémi et Cédric BAROU

Cédric et Rémi Barou vous accueillent sur leur exploitation familiale avec un troupeau de vaches laitières dont le lait est destiné à la fabrication de la Fourme de Montbrison. A cela s'ajoute un troupeau de vaches allaitantes de race Ferrandaise qui valorise les pâturages sur les plateaux des Hautes Chaumes à la belle saison. Vous pourrez ainsi découvrir un savoir-faire respectueux de l'environnement au cœur des Monts du Forez.

Visites sur réservation uniquement, les lundis, mardis et jeudis. Les groupes sont les bienvenus !
ACCÈS > Au village de Sauvain, prendre la direction de la station de Chalmazel, passer devant la fromagerie ELS Tarit, puis à 1km prendre à droite en direction du Goure, la ferme est située au sommet du village.
1574 Chemin du Goure - Le Goure - 42990 SAUVAIN

04 77 76 85 57 | 06 89 42 33 69



LA FERME DU HAUT FOREZ
Famille MEUNIER NÉEL



Venez échanger sur l'agriculture durable avec Christophe et Guy qui vous accueilleront sur leur ferme laitière en Agriculture Biologique de montagne (altitude comprise entre 850 m et 1250 m) mais aussi Nicole sur la partie «Yaourterie - transformation yaourt et crème Dessert» ! Vous aurez la possibilité de découvrir les vaches de race Montbéliarde, de visiter le séchoir solaire à foin (séchage en grange) et le système de production d'électricité à partir de panneaux photovoltaïques ainsi que de déguster du lait cru, et des yaourts !

Jour d'ouverture : vendredi après-midi de 15h à 18h.
Visites sur réservation.
ACCÈS > Au Bourg d'Essertines en Chateaufort, continuez la route principale sur 1km, puis au carrefour prendre à gauche, la ferme se trouve alors à 500m.
Le Chevallard - 42600 ESSERTINES EN CHATELNEUF • gaechautforez@hotmail.fr • fermeduhautforez

06 64 93 99 25

LA FERME DES FOUGÈRES
Anne-Marie GRIOT et Michel BAROU



Michel et Anne-Marie, paysans bio, vous expliquent l'agriculture paysanne, leur vision holistique notamment le rapport étroit entre le sol, la plante, l'animal et l'homme. Anne-Marie, accompagnatrice moyenne montagne, propose de nombreuses activités de plein air pour adultes et enfants : VTT, rando à pied, en raquettes, marche nordique, orientation... dans le respect de la nature. Un gîte en éco-rénovation ainsi qu'une table paysanne, vous sont proposés. A découvrir également : éolienne, phyto-épuration, séchoir à plantes, tisannerie.

Visites sur réservation
ACCÈS > Suivre la signalétique «Gîte Paysan» et les Fougères, à partir de Chalmazel ou du carrefour col du Béal depuis la station.
Les Fougères - 42920 CHALMAZEL • contact@rando-forez.fr

04 77 24 83 26 | www.rando-forez.fr

SÉJOURS ET VISITES DE NOS FERMES ET FROMAGERIES



Découvrez la Fourme de Montbrison AOP



