



les
Fromagers
du Pays Vert

Sommaire

Les Fromagers du Pays Vert	03
Cantal AOP	10
Salers AOP	12
Saint-Nectaire AOP	13
Bleu d'Auvergne AOP	14
Fourme d'Ambert AOP	15
Brie	17
Tomme Blanche	17
Saint-Paulin	18
Tomme de Montagne	18
Tome Fraîche	19



les
Fromagers
du Pays Vert

Depuis 1977, notre histoire
se conjugue au pluriel.

Les Fromagers du Pays Vert incarnent l'esprit de
coopération qui fait la force de l'Auvergne fromagère.
Implantés dans les 5 zones AOP, nous rassemblons
4 fromageries unies par une même mission : valoriser
l'authenticité et la singularité du patrimoine fromager
auvergnat.

Bienvenue en Pays Vert !



Les Fromagers du Pays Vert
font rayonner l'excellence
fromagère d'Auvergne
en cultivant l'esprit de
coopération qui unit toute
la filière.



Solidarité et authenticité

Des éleveurs aux affineurs, c'est toute une filière qui travaille main dans la main. Ensemble, nous révélons le meilleur des terroirs d'Auvergne, dans le respect de ceux qui les font vivre. Cette solidarité est notre force et notre fierté.



Fromagers d'Auvergne depuis 1977

Les Fromagers du Pays Vert naissent d'une histoire coopérative et d'un ancrage auvergnat. À Talizat, Saint-Flour, Lanobre et Saint-Mamet-la-Salvetat, nos fromagers perpétuent les savoir-faire de leurs aînés pour garantir des fromages authentiques, fidèles aux traditions et aux caractéristiques de leurs terroirs.



Fromages à la coupe dédiés aux professionnels

Nos gammes, nos affinages et nos formats sont pensés pour répondre aux attentes des crémeries-fromagers et de la restauration. De la collecte du lait à la livraison, nous allions rigueur et exigence pour assurer traçabilité, qualité et régularité.





Des savoir-faire multiples

Cantal AOP, Salers AOP, Saint-Nectaire AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Tomme de Montagne, Tomme Blanche, Saint-Paulin... nos savoir-faire sont pluriels, notre plateau aussi. Chaque fromagerie apporte son expertise, ses gestes, ses recettes transmises de génération en génération. Cette diversité nous permet de composer une gamme complète, rare sur le marché, pour répondre à tous les besoins des professionnels.

Nos Fromageries



1 Fromagerie de Saint-Mamet-la-Salvetat

Cantal AOP au lait pasteurisé
Brie
Tomme Blanche
Tome Fraîche

2 Fromagerie de Lanobre

Saint-Nectaire AOP
Saint-Paulin
Tomme de Montagne

3 Fromagerie de Saint-Flour

Bleu d'Auvergne AOP
Fourme d'Ambert AOP

4 Fromagerie de Talizat

Cantal AOP au lait cru

Fabrication à la ferme

 Saint-Nectaire fermier AOP

 Salers AOP




les
Fromagers
du Pays Vert

Un symbole
qui raconte
notre histoire

Quatre demi-cercles en mouvement pour quatre fromageries unies. Ils dessinent nos fromages et symbolisent notre alliance. Le vert profond nous rattache au Pays Vert d'Auvergne. Une image fidèle à notre esprit collectif !



Nos fromages AOP : cinq identités forgées par leurs terroirs

Chaque fromage d'Auvergne raconte l'histoire d'un territoire spécifique. Le Cantal exprime la puissance des hauts plateaux. Le Saint-Nectaire porte en lui la douceur des vallées. La Fourme d'Ambert révèle le caractère des monts du Forez. Le Bleu d'Auvergne capture toute la diversité des massifs auvergnats. Le Salers célèbre les beaux jours de l'estive.



les 5 AOP
d'Auvergne



Une palette complète de fromages d'Auvergne

Nos fromageries fabriquent les cinq AOP d'Auvergne et un plateau bien plus vaste, expression des multiples saveurs de notre territoire.



Une excellence reconnue

Nos fromages sont régulièrement récompensés par les jurys les plus exigeants de la profession : Concours Général Agricole, Concours International de Lyon, Mondial du Fromage de Tours, Concours Officiel de l'AOP Saint-Nectaire. En 2025, 13 médailles ont récompensé nos AOP, dont 5 médailles d'or.



Sélection Secrets d'Affineurs

Une offre prestige destinée aux crémiers-fromagers et aux plateaux d'exception.

La sélection Secrets d'Affineurs incarne notre plus haut niveau d'exigence : affinages prolongés au-delà des standards, gestes minutieux, sélection pièce par pièce par nos affineurs. Dans nos caves, ces fromages bénéficient d'une attention particulière pour développer une complexité aromatique unique.





Doyen des fromages auvergnats, le Cantal peut se targuer d'une histoire de près de 2000 ans. Fromage à pâte pressée non cuite, il se reconnaît à sa fourme imposante pouvant peser jusqu'à 45 kg, et sa croûte épaisse caractéristique. Sa fabrication exige du temps et du lait en quantité : près de 400 litres pour un seul fromage !

La zone de l'AOP Cantal



Cantal



Nos fourmes de Cantal AOP sont fabriquées dans nos fromageries de Talizat et Saint-Mamet-La-Salvetat, implantées au cœur de la zone AOP. Nous proposons du Cantal AOP au lait cru ou au lait pasteurisé, dans les trois degrés d'affinage traditionnels — jeune, entre-deux et vieux — ainsi que des affinages exclusifs dans notre gamme Secrets d'Affineurs.

Cantal AOP Jeune

(30 à 60 jours max.)
Idéal pour l'initiation, la cuisine, les plateaux mixtes

Cantal AOP Entre-Deux

(120 jours minimum)
Le compromis parfait, le plus demandé en restauration

Cantal AOP Vieux

(240 jours minimum)
Pour les plateaux d'exception et les accords subtils

* Conformément au respect du cahier des charges de l'AOP

Cantal au lait pasteurisé



Cantal AOP Jeune

Affinage : 30 à 60 jours *

Caractéristiques : Croûte fine et lisse de couleur blanc-gris. Pâte ferme au toucher et souple en bouche, couleur ivoire à jaune paille. Goût franc de lait et de beurre, délicatement acidulé.



Cantal AOP Entre-Deux

Affinage : 120 jours minimum

Caractéristiques : Croûte boutonnée de couleur dorée. Pâte maillée et fondante. Goût équilibré et fruité, avec des notes de noisette.

Cantal au lait cru



Cantal AOP Jeune

Affinage : 30 à 60 jours *

Caractéristiques : Croûte fine et lisse de couleur blanc-gris. Pâte ferme au toucher et souple en bouche, couleur ivoire à jaune paille. Goût franc de lait et de beurre, délicatement acidulé.



Cantal AOP Entre-Deux

Affinage : 150 jours minimum dont 60 jours en tunnel

Caractéristiques : Croûte boutonnée de couleur dorée. Pâte maillée et fondante. Goût équilibré et fruité, avec des notes de noisette.



Cantal AOP Vieux

Affinage : 240 jours minimum * dont 60 jours en tunnel

Caractéristiques : Croûte épaisse, bien boutonnée. Pâte brune et foncée. Goût puissant et épicé. Texture sèche et friable.

Sélection Secrets d'Affineurs



Petit Cantal AOP Entre-Deux

Lait Cru

Affinage : 120 jours minimum dont 60 jours en tunnel

Caractéristiques : un Cantal AOP Entre-Deux en format réduit. Croûte boutonnée de couleur dorée. Pâte maillée et fondante. Goût équilibré et fruité, avec des notes de noisette.



Cantal AOP Entre-Deux

Lait Cru

Affinage : 180 jours minimum dont 60 jours en tunnel

Caractéristiques : Croûte boutonnée de couleur dorée. Pâte maillée et fondante. Goût équilibré et fruité, avec des notes de noisette. Texture souple à friable.



Salers

Nos Salers AOP sont élaborés à la ferme, sur les terrains volcaniques des monts du Cantal. Fabriqués dans des gerles de bois, ils se présentent en fourmes cylindriques de 40 kilos environ, à la croûte boutonnée et rustique. En cave, les fourmes sont retournées à la main et frottées de façon régulière. Leur affinage prolongé leur confère un goût typé et intense.

Sélection Secrets d'Affineurs



Salers AOP

Lait Cru

Affinage : 150 jours minimum

Caractéristiques : Croûte bien boutonnée et rustique. Pâte jaune et bien liée. Texture ferme au toucher, fondante en bouche. Goût franc aux notes de réglisse et gentiane.



Salers AOP Vieille réserve

Lait Cru

Affinage : 300 jours minimum

Caractéristiques : Croûte bien boutonnée et rustique. Pâte jaune et bien liée. Texture ferme au toucher, fondante en bouche. Arômes épicés sublimés par un affinage long.



Saint-Nectaire

Notre Saint-Nectaire AOP Laitier est fabriqué à la Fromagerie de Lanobre, avec du lait pasteurisé des fermes se trouvant aux alentours. Notre Saint-Nectaire AOP Fermier est fabriqué à la ferme avec le lait cru d'un seul troupeau. Il est ensuite affiné dans notre fromagerie de Lanobre. En cave, il bénéficie de soins pour révéler ses arômes, qui varient selon l'affinage.

Surnommé « fromage des Seigneurs », préféré de Louis XIV, le Saint-Nectaire séduit par sa finesse et son onctuosité. Il est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production, exclusivement en montagne, entre 800 et 1500 mètres d'altitude.

La zone de l'AOP Saint-Nectaire



Saint-Nectaire AOP Laitier

Lait Pasteurisé

Affinage : 28 jours minimum*

Caractéristiques : Croûte blanche à orangée. Pâte ivoire. Texture souple et onctueuse. Goût lactique et beurré

* Conformément au respect du cahier des charges de l'AOP

Sélection Secrets d'Affineurs



Saint-Nectaire AOP Fermier

Lait Cru

Affinage : 32 à 49 jours

Caractéristiques : Croûte blanche à grise. Pâte ivoire jaune. Texture fondante, fine et onctueuse. Goût doux et délicat de noisette.

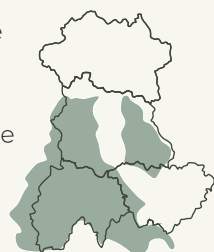


Bleu d'Auvergne



Le Bleu d'Auvergne AOP est fabriqué depuis plus de 150 ans entre le Puy de Dôme et le Cantal, sur un terroir fertile et volcanique. Sa texture souple et crémeuse, son persillage généreux et ses arômes puissants séduisent les amateurs de fromages de caractère.

La zone de l'AOP Bleu d'Auvergne



À la Fromagerie de Saint-Flour, spécialiste des persillés d'Auvergne depuis plus de 50 ans, nous fabriquons un Bleu d'Auvergne AOP à la pâte blanc-ivoire, parsemée de bleu. Sa croûte très fine met en valeur un persillage homogène, gage d'équilibre aromatique.



Bleu d'Auvergne AOP

Lait Pasteurisé

Affinage : 28 jours minimum*

Caractéristiques : Croûte saine sans exsudation. Pâte ivoire parsemée d'un persillage harmonieux. Texture souple et crémeuse. Goût franc et équilibré.

Sélection Secrets d'Affineurs



Bleu d'Auvergne AOP

Lait Pasteurisé

Affinage : 77 jours dont 49 jours en tunnel

Caractéristiques : Croûte saine sans exsudation. Pâte ivoire, persillage prononcé. Goût franc et équilibré. Un fondant inégalable.

* Conformément au respect du cahier des charges de l'AOP

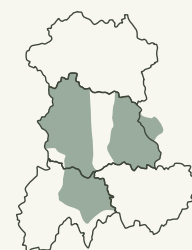


Fourme d'Ambert



Fromage traditionnel des Monts du Forez, reconnaissable à sa forme cylindrique, la Fourme d'Ambert est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée. Cette « Grande Dame au coeur tendre » fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

La zone de l'AOP Fourme d'Ambert



Nous fabriquons à la Fromagerie de Saint-Flour une Fourme d'Ambert AOP crémeuse, à la douceur incomparable. Notre Fourme d'Ambert AOP *Sélection Secrets d'Affineurs* est affinée à l'horizontale et non — comme c'est l'usage — à la verticale, ce qui lui confère une forme régulière, sans "pied d'éléphant".



Fourme d'Ambert AOP

Lait Pasteurisé

Affinage : 28 jours minimum*

Caractéristiques : Fine croûte sèche et fleurie. Pâte brillante de couleur crème avec un persillage bleu-vert à cavités. Texture fondante en bouche. Goût doux.

* Conformément au respect du cahier des charges de l'AOP

Sélection Secrets d'Affineurs



Fourme d'Ambert AOP

Lait Pasteurisé

Affinage : 70 jours dont 42 jours en tunnel

Caractéristiques : Fine croûte sèche et fleurie. Pâte onctueuse, presque crémeuse, avec un persillage régulier. Arômes délicats, saveurs de crème et de sous-bois.

Nos classiques et spécialités régionales

Notre sélection Classiques & Spécialités réunit des fromages complémentaires, pensés pour les circuits professionnels. En plateau ou en cuisine, ils offrent des textures et des profils aromatiques variés : douceur d'un Brie, souplesse d'un Saint Paulin, fondant d'une Tomme blanche, typicité d'une Tomme de montagne, filant d'une Tome fraîche... Des valeurs sûres, simples et savoureuses.



Brie Montsalvy

Apprécié de Charlemagne dès le VII^e siècle et popularisé au Xe, le brie est un classique de la restauration. Sa texture onctueuse et son goût doux et crémeux séduisent les petits comme les grands. Il est fabriqué dans notre fromagerie de Saint-Mamet-la-Salvetat.

Lait Pasteurisé

Caractéristiques : Croûte fleurie blanche, pâte allant du jaune crème au blanc. Texture molle et onctueuse. Goût frais et délicat.



Tomme Blanche Montsalvy

Fromage à pâte molle, la Tomme Blanche associe texture ferme, découpe facile et goût subtil. Notre Tomme Blanche est fabriquée dans notre fromagerie de Saint-Mamet-la-Salvetat.

Lait Pasteurisé

Caractéristiques : Croûte fleurie blanche, pâte jaune à ivoire ponctuée de petits trous. Texture fondante. Goût frais.





Saint-Paulin

Fromage monastique créé dans une abbaye à Entrammes (Mayenne) vers 1830, sous le nom de Port-Du-Salut, le Saint-Paulin se reconnaît à sa croûte orangée colorée au rocou (colorant naturel d'Amérique tropicale). Doux, polyvalent, à la texture souple et ferme facile à découper, il est fabriqué dans notre fromagerie de Lanobre.

Lait Pasteurisé

Caractéristiques : Croûte orangée, pâte lisse de couleur jaune pâle, texture souple. Saveurs douces et acidulées, goût subtil de beurre et de noisette.



Tomme de Montagne Mont-Veillac

Elaborée à partir de lait de montagne et fabriquée à plus de 700 m d'altitude, la Tomme Mont-Veillac porte l'appellation « tomme de montagne ». Ses arômes expriment la typicité des fourrages d'altitude du Massif Central.

Lait Pasteurisé

Caractéristiques : Croûte recouverte d'un joli duvet gris. Pâte souple de couleur blanche à ivoire avec quelques ouvertures. Texture onctueuse, fondante en bouche. Saveur douce et équilibrée.



Spécialité d'Auvergne



Tome Fraîche

Caillé de vache fortement pressé, légèrement fermenté et non salé, la Tome fraîche est traditionnellement extraite du cycle de fabrication du Cantal ou du Salers. Fromage à pâte pressée non cuite, c'est l'ingrédient idéal à faire fondre en aligot, truffade ou gratins.

Lait Pasteurisé

Caractéristiques : Doux et lactique. Très filant à chaud.

L'art de l'aligot

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre Beauvais

40 g de beurre

110 ml de lait

40 g crème liquide

150 g de Tome fraîche

7 g de sel fin

Préparez une purée maison bien onctueuse. Ajoutez la crème, le beurre et le lait, puis assaisonnez selon votre inspiration : sel, poivre, et l'indispensable pointe d'ail. Une fois la purée bien chaude, incorporez la tome fraîche coupée en fines lamelles. Laissez fondre à feu moyen en remuant. Étirez et faites filer : l'aligot dévoile toute sa générosité.





Contact commercial : Secrets d'Affineurs
05 62 71 99 99 - contacts@secretsdaffineurs.com

2025

Tous droits réservés. Illustrations non contractuelles.

Conception et réalisation : névé/spaark - Crédits photos : Sémaphore Photo - Adobe stock
LES FROMAGERIES OCCITANES SAS - 397 815 754 RCS TOULOUSE 183 Avenue des Etats-unis 31200 Toulouse - 65 643 355 €