

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative

L'onctuosité et la douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs.

Sa finesse réglera votre plateau de fromage, sa douceur invite à des créations culinaires originales et faciles, de l'apéritif au dessert !



Découvrez toutes nos idées recettes sur
www.fourme-ambert.com

■ **FROMAGERIE L'AMBERTOISE**

Ligonne - 63600 AMBERT

Tél : 04 63 33 24 64

fromagerie.lambertoise@sfr.fr

Horaires :

- Lundi, mardi, jeudi : 10h-12h et 14h-16h
- Vendredi : 10h-12h et 14h-19h
- Samedi : 10 h-12h
- Fermé le mercredi et dimanche (hors période estivale)

■ **CONTACTS PRESSE :**

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

• Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluses.com

• Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quipluses.com



Fromagerie l'Ambertoise

.....
LE GAEC RODARY

entre dans le cercle des producteurs
de l'AOP Fourme d'Ambert



Depuis le 1^{er} janvier 2015, **un nouveau producteur fermier** est venu rejoindre officiellement les rangs de l'Appellation d'Origine Protégée Fourme d'Ambert.

En effet, un jeune couple : **Gwénaëlle et Julien Rodary** (32 et 30 ans) a fait le pari du plus doux des fromages bleus en créant une **fromagerie « l'Ambertoise »** au sein même de l'exploitation familiale. Installés en GAEC à Ambert, ils misent sur un atelier de fabrication fonctionnel de 300 m² disposant d'un magasin de vente directe ouvert 5 jours sur 7.

Si leur production est actuellement de 60 fourmes d'Ambert par semaine, elle ne devrait pas en rester-là bien longtemps !

Le plus **DOUX**
des **fromages bleus**

Appellation d'ORIGINE Protégée **AUVERGNE**
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers





Deux jeunes aux idées larges !

Pour se lancer dans la production de l'AOP Fourme d'Ambert, il ne suffit pas d'en avoir l'envie. Il faut avant tout découvrir toutes les facettes d'un processus de fabrication fromager parmi les plus complexes.

Depuis tout petit, Julien Rodary baigne dans l'élevage laitier au sein de l'exploitation familiale. Celle-ci possède un troupeau de 75 vaches et bénéficie de 130 hectares de prairies situées tout autour de Ligonne (commune d'Ambert), à deux pas de l'aérodrome du Poyet.

En 2007, Gwenaëlle, la compagne de Julien souhaite changer de cap professionnel. Jusqu'alors serveuse à Ambert, elle envisage de rejoindre le GAEC familial. Direction le Lycée Agricole de Marmilhat afin d'obtenir un brevet de responsable d'exploitation.

Au bout de deux ans, l'idée a fait son chemin dans la tête de ce jeune couple : créer un atelier de fabrication et de commercialisation de Fourme d'Ambert AOP. Gwenaëlle poursuit ses études à l'École Nationale des Industries Laitières à Aurillac pour apprendre le métier dans les moindres détails, Julien quant à lui monte le dossier pour construire un bâtiment exclusivement dédié à la production de fromages et de yaourts fermiers au sein même de l'exploitation.

L'investissement dans cet équipement représente 400 000 euros dont 75 000 sont directement pris en charge par le Conseil régional d'Auvergne, le Conseil général du Puy-de-Dôme et le FEADER. Les travaux débutent fin 2013 et se terminent l'été suivant.



En complément à ses diverses formations, Gwenaëlle accompagnée par son mari décide de rencontrer les trois producteurs fermiers ayant déjà l'AOP ainsi que les techniciens du Syndicat interprofessionnel de la Fourme d'Ambert. À force d'écoute, de formations et grâce à un stage pratique de trois mois dans l'une des exploitations fermières de l'AOP, elle met peu à peu « la main à la pâte » et apprend à maîtriser toutes les étapes de production du plus doux des fromages bleus. Durant six mois, la fromagerie rôde sa production accompagnée par le Sifam.



Dès l'été 2014, les premières productions s'avèrent concluantes. Reste à voir sur la durée... les suivantes seront du même tonneau. C'est pourquoi, Gwenaëlle et Julien viennent d'obtenir officiellement, le 1^{er} janvier 2015, l'agrément AOP pour la fabrication fermière de leur fourme d'Ambert. Actuellement, ils effectuent une fabrication par semaine chaque mardi, soit 60 fourmes hebdomadaires. Chaque jeudi, ils réalisent 80 tommes blanches et / ou grises. Nos deux compères se sont également lancés dans la production de yaourts fermiers naturels ou aromatisés.

Parfaitement aménagée et particulièrement fonctionnelle, leur fromagerie installée sur 300 m² leur permet d'envisager une production bien supérieure d'autant plus qu'avec 500 000 litres de lait produits annuellement sur l'exploitation, ils ne risquent pas de manquer de matière première !

Pour Gwenaëlle et Julien, « c'est la plus belle manière de valoriser le lait de l'exploitation. Nous vivons à Ambert dont le fromage est connu et apprécié aux quatre coins de France et du monde. C'est pourquoi, nous voulions profondément fabriquer ce noble produit de notre terroir sur notre commune et par conséquent nous installer ici au cœur de l'aire de l'appellation ! Il s'agit là de l'aboutissement d'un projet de plusieurs années. Nous sommes convaincus de l'avenir de l'AOP Fourme d'Ambert, c'est un fromage doux avec une pointe de caractère qui procure un goût délicat. Notre production devrait bientôt augmenter. La commercialisation se fait uniquement par l'intermédiaire du magasin mais la demande est en hausse et l'obtention de l'AOP va nous aider à franchir un cap supplémentaire. Nous sommes d'autant plus satisfaits que les visiteurs peuvent découvrir la fabrication en direct lorsqu'ils viennent au magasin grâce à une grande baie vitrée donnant directement sur la salle de production ».