



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

Communiqué de presse
Laguiole, 11/02/2019

Agenda - 33^{ème} édition : sur « Les Traces » du Fromage Laguiole AOP & de l'Aligot de l'Aubrac

- Le rendez-vous est donné le dimanche 17 mars 2019 aux 2 500 inscrits qui auront la chance de découvrir à pied, en raquettes ou ski de fond, toutes les richesses du plateau de l'Aubrac à l'occasion de la 33^{ème} édition des Traces. Un bel enthousiasme pour cet événement unique qui affiche complet une fois encore !
- Convivialité et partage seront les maîtres mots de cette journée qui rassemblera autour de beaux plateaux de fromage de Laguiole AOP et d'assiettes réconfortantes d'Aligot de l'Aubrac !



Les Traces : une randonnée gourmande, de buron en buron !

Chaque année depuis 1985, les organisateurs des Traces : le Syndicat de Défense et de Promotion du Laguiole AOP, la Coopérative fromagère Jeune Montagne, l'Office de Tourisme Aubrac-Laguiole, les stations de ski de Laguiole, Nasbinals et Brameloup ainsi que les partenaires de longue date, se préparent à accueillir près de 2500 personnes lors de cette manifestation unique en France, qui suscite toujours autant d'engouement !

En effet, comme les années précédentes, un mois seulement après le début des inscriptions, tous les parcours sont déjà complets : boucle au départ de la station de Nasbinals (12 kms), boucle au départ de la station de Brameloup (18 kms), boucle au départ de la station de Laguiole (21 kms).

« Fort de ce succès, nous sommes heureux d'accueillir autant d'amoureux de l'Aubrac, et faire découvrir, ou redécouvrir, notre territoire, exceptionnel de par la qualité de ses paysages et la diversité de sa flore.

Car si on souhaite assurer la pérennité de la production laitière sur le plateau de l'Aubrac, il est important d'expliquer les origines de ce fromage au lait cru, son territoire et l'exigeant cahier des charges, véritable cahier des ressources, qui régit l'Appellation d'Origine Laguiole. Autant de typicités qui lui confèrent tout son caractère. »

confie François MAYNIER, Président de l'AOP Laguiole



Les Traces : une journée d'animation, de partage et convivialité

Tout au long du parcours, plusieurs animations rythmeront la journée du 17 mars, de quoi revigorer les corps et les esprits après l'effort :

- dégustation de fromage Laguiole AOP, Aligot de l'Aubrac et produits locaux tels que gentiane, fouace, etc.,
- échange avec les producteurs de la Coopérative Jeune Montagne sur la filière qualité dans laquelle ils sont engagés et sur leur métier passionnant,
- jeu-quizz,
- mini-ferme avec la présence de vaches Simmental et Aubrac,
- atelier photo souvenir.

À midi, le déjeuner sera servi au Royal Aubrac où les participants assisteront au filage de l'Aligot de l'Aubrac !

Une centaine de bénévoles seront mobilisés pour le bon déroulement de cette journée. Toutes les conditions seront donc réunies pour passer **un moment convivial, gourmand et généreux !**



Visite de fermes et de la Coopérative Jeune Montagne, ou Les Traces le temps d'un weekend

Samedi 16 mars : les participants auront la possibilité de visiter une ferme engagée en filière fromagère AOP au lait cru et d'échanger avec un producteur de la Coopérative Jeune Montagne sur l'exigeant cahier des charges, et les valeurs qui les animent au quotidien. Un moment de rencontre exceptionnel pour découvrir le savoir-faire des hommes et des femmes qui perpétuent la tradition, 365 jours par an : qualité, authenticité, et amour pour le territoire de l'Aubrac !

Bien entendu, la Coopérative Jeune Montagne accueillera les visiteurs de 8h00 à 12h00, puis de 14h00 à 18h00, qui constateront que l'atelier fromager allie modernité et tradition : les gestes sont les mêmes depuis des siècles, et les étapes de fabrication scrupuleusement respectées.

« Nous étions des précurseurs au début des années 1990 de penser notre atelier de fabrication dans un souci de transparence et de pédagogie vis-à-vis de nos consommateurs. C'est important pour nous de montrer à tout le monde que nous n'avons rien à cacher ! C'est pourquoi, nous avons imaginé une galerie permettant aux visiteurs de découvrir toutes les étapes de la fabrication du Laguiole AOP.

Notre coopérative contribue à la vitalité touristique de la région en popularisant la fabrication de ce fromage fortement ancré dans le patrimoine local. »

explique Gilbert Cestrières, Président de la Coopérative Fromagère Jeune Montagne

La découverte commence par la projection d'un nouveau film qui montre toute la richesse de l'Aubrac, et le savoir-faire des femmes et des hommes qui s'évertuent à préserver le patrimoine fromager. Puis, la visite se poursuit en accès libre via une galerie surplombant les différents ateliers de fabrication : elle permet d'observer le travail des fromagers, et s'achève par la vue surplombant la cave où des générations de fromages sont scrupuleusement surveillées. Enfin, une dégustation des fromages de Laguiole AOP issus des caves de la Coopérative Jeune Montagne à différents stades d'affinage clôt le parcours afin que les visiteurs puissent apprécier la diversité des saveurs.



À propos du Syndicat du Fromage de Laguiole AOP

Créé en 1897, le Syndicat de défense et promotion du Fromage de Laguiole AOP répond à plusieurs missions :

- étudier et appliquer toutes les mesures propres à améliorer les conditions de production, de transformation, de promotion et de commercialisation des produits laitiers destinés à la fabrication du fromage de Laguiole ;
- défendre et promouvoir l'Appellation d'Origine fromagère Laguiole ;
- défendre les intérêts des producteurs et transformateurs de produits laitiers destinés à la fabrication du fromage de Laguiole ;
- élaborer le cahier des charges, contribuer à son application par les opérateurs (actions techniques et suivis génétiques) ;
- élaborer conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle ou plan d'inspection.

Le Fromage de Laguiole AOP

Reflète du terroir de l'Aubrac, de la qualité de l'air, de l'herbe et de l'eau, le Laguiole AOP est fabriqué à partir de lait cru et entier des vaches de races Simmental et Aubrac, nourries à base d'herbe pâturée et de foin produits sur la zone d'appellation.

Le fromage Laguiole représente aujourd'hui :

- 650 tonnes de fromages par an
- 75 familles de producteurs de lait
- 1 Coopérative de transformation Jeune Montagne, qui représente 100 salariés
- 5 producteurs fermiers et une production en buron

À propos de Jeune Montagne

Coopérative fondée en 1960 par de jeunes producteurs de lait qui souhaitent perpétuer la fabrication des spécialités fromagères de l'Aubrac au lait cru et entier.

Basée à Laguiole (12), Jeune Montagne compte 76 producteurs de lait et emploie 90 salariés. Elle collecte et transforme 15 millions de litres de lait par an conformément au cahier des charges de l'AOP Laguiole (2 races de vaches, Aubrac et Simmental, qui pâturent les prairies de l'Aubrac en moyenne 176 jours par an, et le foin de l'Aubrac l'hiver. Sans ensilage ni enrubannage.).

Elle fabrique et commercialise 750 tonnes de fromage de Laguiole AOP, ainsi que la Tome Fraîche de l'Aubrac, l'Aligot de l'Aubrac et la Truffade de l'Aubrac, dans des conditionnements prêts-à-l'emploi, frais et surgelés.

www.jeune-montagne-aubrac.fr

LES TRACES... 2019
DIM. 17 MARS
33^{ÈME} ÉDITION!
en Aubrac

RANDONNÉE GOURMANDE DE BURON EN BURON
3 BOUCLES AU CHOIX DE 12 À 21 KM

STATION DE SKI LAGUIOLE - boucle 21 km
STATION DE SKI ST-URCIZE
AUBRAC Royal Aubrac
STATION DE SKI NASBINALS - boucle 12 km
STATION DE SKI BRAMELOUP - boucle 18 km

PARTEZ SUR LES TRACES DU FROMAGE LAGUIOLE AOP ET DE L'ALIGOT DE L'AUBRAC

RETROUVEZ-LES. LÀ OÙ ILS SONT NÉS

Organisé par le Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage de Laguiole AOP. Avec la participation de la Coopérative Fromagère Jeune Montagne, des stations de ski de l'Aubrac et de l'Office de Tourisme Aubrac - Laguiole
Renseignements - Inscriptions : Office de Tourisme Aubrac - Laguiole : 05 65 44 35 94

**Renseignement complémentaire, demande d'interview et de visuels HD
au Service de Presse : Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr**