

# L' AUBRAC, SAVOIR-FAIRE ET CARACTÈRE AU CŒUR D'UN TERROIR MILLÉNAIRE

*Aubrac, Expertise and character  
at the heart of  
a thousand-year-old terroir*

scan me !





**Pour voir le film,  
scannez le code**



To see the film, scan the code



scan me !



# SOMMAIRE

- p.4** Localiser notre territoire  
*Locating our region*
- p.6** Comprendre notre territoire  
*Understanding our region*
- p.8** Faire connaissance avec nos filières de qualité  
*Getting to know our quality sectors*
- p.12** Filière race bovine Aubrac : l'identité du territoire  
*Aubrac cattle: the identity of the region*
- p.14** Les filières de qualité en race bovine Aubrac : le respect de la tradition  
*Aubrac cattle quality sectors: respect for tradition*
- p.18** Les fromages de l'Aubrac et du Carladez : tradition et convivialité  
*Aubrac and Carladez cheeses: tradition and conviviality*
- p.22** Ressources naturelles de l'Aubrac : le "Thé d'Aubrac", une filière en développement  
*Aubrac's natural resources: "Thé d'Aubrac", a developing sector*
- p.24** La Truite des Monts d'Aubrac  
*Monts d'Aubrac Trout*
- p.26** Twelve, le whisky d'Aubrac  
*Twelve, the Aubrac whiskey*
- p.28** Les produits de l'Aubrac : le goût de l'authentique!  
*Aubrac products: the taste of authenticity!*
- p.29** Les produits de l'Aubrac : le couteau de Laguiole  
*Aubrac's products: the Laguiole knife*
- p.30** Contact

# ÉDITO

L'Aubrac Carladez Viadène est un territoire à forte identité patrimoniale. Au fil du temps et des générations, nos éleveurs, producteurs et artisans de bouche se sont adossés à ce patrimoine, le respectant et le valorisant, afin d'en offrir une lecture éminemment sensorielle à travers le goût de leurs produits.

Dans l'imaginaire collectif, nos terres sont authentiques. Odeurs, sons, paysages, qualité de l'air, de l'eau, et de la vie, les sens ne cessent de s'émerveiller de cet environnement apaisant. C'est là notre force et notre différence. Au fil des siècles, l'intelligence humaine a composé avec la nature, parvenant à proposer une offre gustative qui corrobore cet idéal. Nos produits sont sains, goûteux, de caractère, ils sont notre identité.

Au-delà d'être parvenues à sauvegarder l'histoire des produits et savoir-faire emblématiques de l'Aubrac, nos entreprises les ont faits évoluer afin de mieux les partager à tous ceux qui adhèrent à nos valeurs et comprennent notre territoire. Avec un enjeu fort à la clé : le rendre attractif.

Venez, et goûtez notre territoire !

*Aubrac Carladez Viadène is an area with a strong heritage identity. Over the course of time and generations, our breeders, producers and food artisans have built on this heritage, respecting and enhancing it, to offer an eminently sensory interpretation through the taste of their products.*

*In the collective imagination, our land is authentic. Smells, sounds, landscapes, quality of air, water and life - the senses never cease to marvel at this soothing environment.*

*This is our strength and our difference. Over the centuries, human intelligence has worked with nature to create a range of tastes that match this ideal. Our products are healthy, tasty and full of character, they are our identity.*

*Beyond having managed to preserve the history of Aubrac's emblematic products and expertise, our businesses have developed them so that they can be shared with all those who adhere to our values and understand our land. The key challenge is to make it attractive.*

*Come and get a taste of our region!*

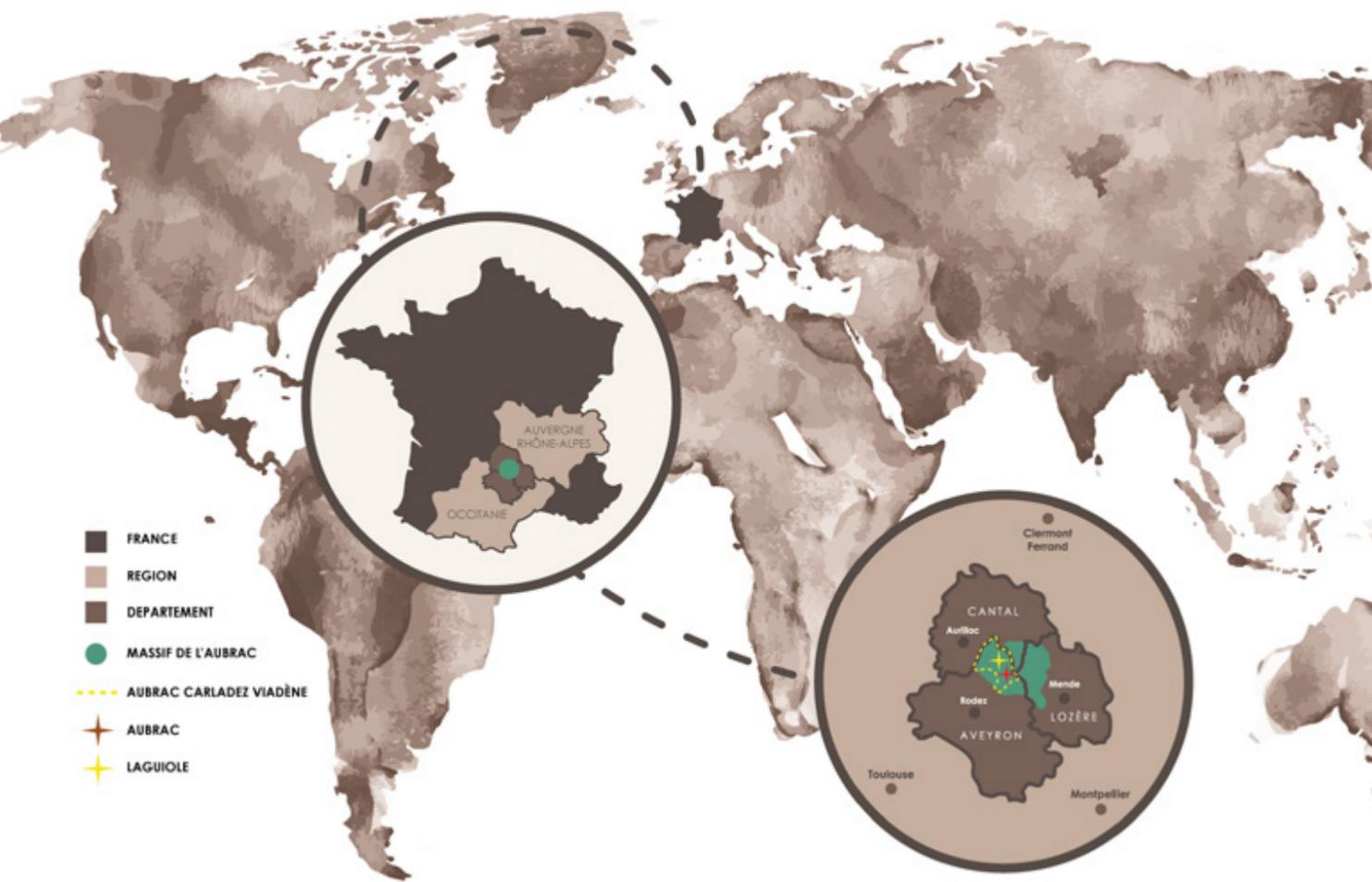
*Jean Valadier*

Président de la Communauté de Communes  
Aubrac Carladez Viadène  
Président de l'association R.A.C.I.N.E  
Réussir en Aubrac Créer Innover Entreprendre



# Localiser notre territoire

Locating our region



- FRANCE
- REGION
- DEPARTEMENT
- MASSIF DE L'AUBRAC
- AUBRAC CARLADEZ VIADÈNE
- AUBRAC
- LAGUIOLE

## L'Aubrac

L'Aubrac est un massif de moyenne montagne situé en France, aux confins de deux régions que sont l'Auvergne-Rhône Alpes et l'Occitanie-Pyrénées Méditerranée, et au croisement des départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Il est positionné dans le sud du Massif central, reconnu comme le poumon vert de l'Europe.

Superficie : 2 282 km<sup>2</sup>

Altitude : de 250 m à 1 469 m

Aubrac is a mid-range mountain range in France, on the borders of the Auvergne-Rhône Alpes and Occitanie-Pyrénées Méditerranée regions, and at the crossroads of the departments of Aveyron, Cantal and Lozère. It is located in the south of the Massif Central, recognised as Europe's green lung.

Surface area: 2,282 km<sup>2</sup> of land - Altitude: 250 m to 1,469 m

## L'Aubrac Carladez Viadène

L'Aubrac Carladez Viadène se situe en majeure partie sur le massif de l'Aubrac, précisément dans le département de l'Aveyron, en région Occitanie-Pyrénées Méditerranée. C'est un territoire rural où se mêlent vallées, gorges et plateaux.

Superficie : 860 km<sup>2</sup>

Altitude : de 250 m à 1 439 m

Aubrac Carladez Viadène is located for the most part on the Aubrac massif, in the department of Aveyron in the Occitanie-Pyrénées Méditerranée region. It is a rural area with a mix of valleys, gorges and plateaux.

Surface area: 860 km<sup>2</sup> of land - Altitude: 250 m to 1,439 m



# Mieux nous connaître

Get to know us better

## Le massif de l'Aubrac

Classé Parc naturel régional par décret du Premier ministre le 23 mai 2018

<https://parc-naturel-aubrac.fr/>

33 318 habitants (INSEE 2021)  
33,318 inhabitants (INSEE 2021)

2/3 du territoire sont des prairies  
2/3 of the land is grassland

1/3 du territoire est recouvert de forêts  
1/3 of the land is covered in forest

1/4 du territoire est classé en espaces naturels protégés  
1/4 of the land is classified as protected natural areas

2 250 km de cours d'eau  
2,250 km of waterways

25 Monuments Historiques classés et 47 inscrits  
25 classified Historical Monuments and 47 nominated

3 monuments et 2 sections de sentier du bien culturel en série " Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France ", sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Humanité UNESCO

3 monuments and 2 trail sections in the "The Pilgrim's Way to Santiago-de-Compostela in France" classified as Serial Properties on the UNESCO World Heritage List

5 984 entreprises (établissements actifs INSEE 2011)  
41% en agriculture et sylviculture, 35% dans le commerce, les transports et les services  
5,984 companies (active establishments, INSEE 2011)  
41% in agriculture and forestry, 35% in trade, transport and services

## Aubrac Carladez Viadène

Territoire organisé en Communauté de Communes (CCACV) depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017

<https://ccacv.fr/>

10 090 habitants (année 2022)  
10,090 inhabitants (2022)

Une biodiversité remarquable sur une grande partie du territoire  
Remarkable biodiversity over a large part of the territory

1 monument et 1 section de sentier du bien culturel en série " Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France ", sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Humanité UNESCO  
1 monument and 1 trail section in "The Pilgrim's Way to Santiago-de-Compostela in France" a classified Serial Property on the UNESCO World Heritage List

1 778 entreprises, 2 secteurs prédominant : 43% d'entreprises de commerces et services 30% d'établissements agricoles, l'ensemble caractérisé par des structures de très petites tailles  
1,778 companies, 2 predominant sectors: 43% retail and services companies 30% agricultural establishments, all characterised by very small structures

4 200 emplois dans 1/3 des établissements en industrie agroalimentaire, coutelière, et services à la personne  
4,200 jobs in 1/3 of establishments in the food, cutlery and personal services industries

## Accès





# Comprendre notre territoire

Understanding our region

L'Aubrac est une région **de grands espaces et de savoir-faire vivants**, dotée d'une forte identité et reposant sur des patrimoines matériels et immatériels d'une rare richesse. En les valorisant avec intelligence et respect, elle s'est incontestablement tournée vers l'avenir.

*Aubrac is a region of wide open spaces and living know-how, with a strong identity and a rich tangible and intangible heritage. By enhancing them with intelligence and respect, it is undeniably moving towards the future.*

## Une qualité paysagère et environnementale exceptionnelle

Elle dévoile toute l'authenticité du territoire, son atout majeur. Paysages de moyenne montagne, espaces ouverts empreints d'une culture agropastorale construite au fil des siècles, la race bovine Aubrac est omniprésente. Peuplé d'une faune et d'une flore foisonnantes, avec un bâti très identifiable, en pierre de basalte et de granit, avec ses fameux burons aperçus çà et là (anciennes fromageries de montagne), l'Aubrac interpelle par sa beauté et la sérénité qui en émane. Parce que les femmes et les hommes qui y vivent la respectent profondément, elle demeure l'une des rares régions de France aussi bien préservée. Traversée par le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle via le GR65, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'Aubrac séduit chaque année des milliers de pèlerins.

### An exceptional landscape and environment

*It unveils the authenticity of the region, its major asset. Mid-mountain landscapes, open spaces steeped in an agro-pastoral culture built up over centuries, the Aubrac cattle breed is ubiquitous. Populated by an abundance of flora and fauna, with its highly distinctive buildings of basalt and granite stone and its famous burons (former mountain cheese dairies), Aubrac is a land of beauty and serenity. Because the men and women who live there respect it deeply, it remains one of the few regions of France that is so well preserved. Crossed by the Pilgrim's Way to Santiago de Compostela via the GR65, a UNESCO World Heritage Site, Aubrac attracts thousands of pilgrims every year.*

## Un lien homme-terroir au service d'une économie innovante

C'est un territoire rural qui, depuis toujours, mise sur ses ressources naturelles pour se développer. Ici, l'homme et la nature interagissent. Ses habitants ont cultivé des savoir-faire et des traditions autour de l'agriculture et de l'artisanat. Avec énormément de détermination, alliant tradition et modernité, ils n'ont cessé de valoriser ces pratiques, les faire évoluer, les partager, parvenant à dynamiser le territoire, le rendant aussi plaisant à vivre, à entreprendre qu'à découvrir.

### A link between man and land, serving an innovative economy

*It is a rural territory that has always relied on its natural resources for its development. Here, man and nature interact. Its inhabitants have cultivated skills and traditions around agriculture and crafts. With great determination, combining tradition and modernity, they continue to develop these practices, to make them evolve and to share them, succeeding in revitalising the region, making it as pleasant to live and work in as it is to discover.*



*“Une tradition sans modernité est stérile, une modernité sans tradition est aveugle”*

André Valadier, Président fondateur de la Coopérative Jeune Montagne et du Parc naturel régional de l'Aubrac

*“Tradition without modernity is sterile, modernity without tradition is blind”*

## L'Aubrac Carladez Viadène, un territoire qui a du goût !

Grâce à une vitalité intimement liée à l'agriculture, il bénéficie de la présence de filières de qualité identitaires et reconnues (pour la viande, Label Rouge, IGP et le lait, AOP), de filières en développement (ressources naturelles et mise en culture du "Thé d'Aubrac", par exemple), de nouvelles initiatives entrepreneuriales (truite et whisky). Les produits du terroir de l'Aubrac contribuent à renforcer une offre gustative d'excellence et un patrimoine gastronomique fortement apprécié.

### Aubrac Carladez Viadène, a region with great taste !

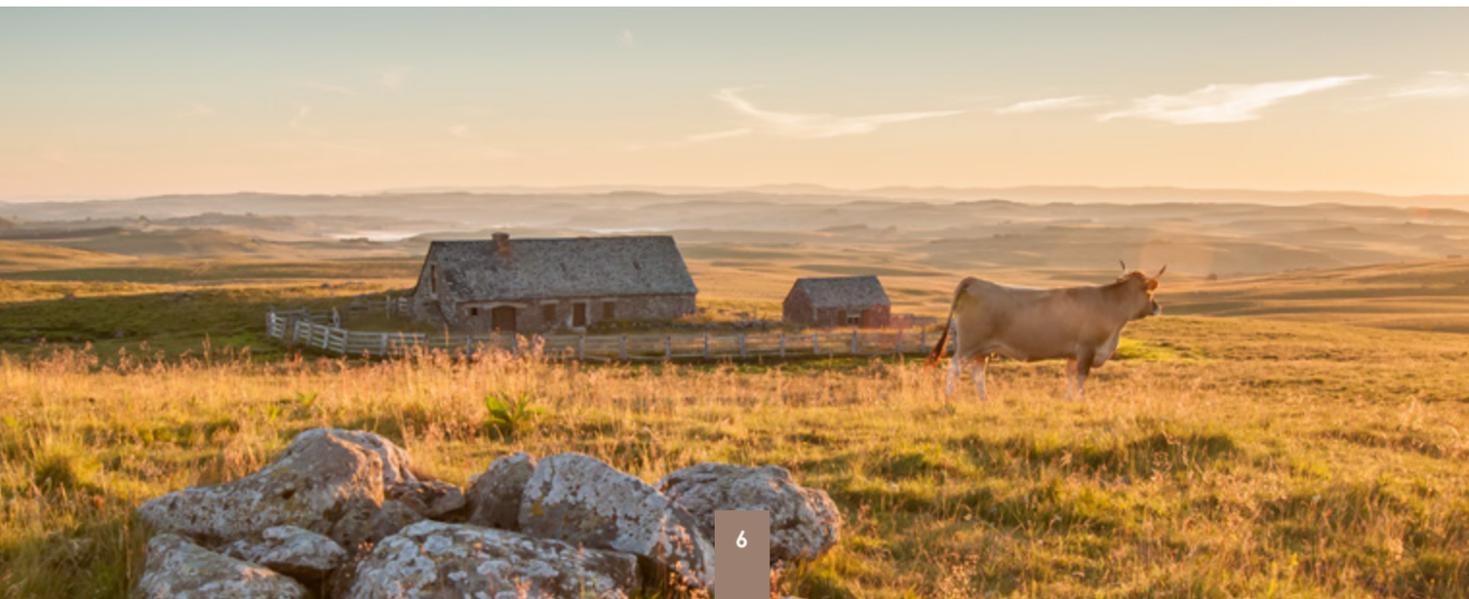
*Thanks to its life force closely linked to agriculture, the region benefits from the presence of recognised quality sectors (for meat, Label Rouge, PGI and milk, PDO), developing sectors (natural resources and the cultivation of "Thé d'Aubrac", for example) and new entrepreneurial initiatives (trout and whisky). Products from the Aubrac region contribute to a range of excellent delicacies and a much-appreciated gastronomic heritage.*

## Valoriser collectivement notre démarche vertueuse

Éleveurs, producteurs, artisans, commerçants, organisations professionnelles, un ensemble d'acteurs publics et privés participe activement à la valorisation des produits de qualité de l'Aubrac. Soutenir et promouvoir les filières permet de positionner l'offre du « panier de l'Aubrac » vers de nouveaux marchés au niveau régional, national voire international. Cette démarche contribue aussi à sensibiliser à la diversité des métiers et parcours professionnels, et pourquoi pas, attirer de nouvelles vocations! Au-delà, ces actions renforcent l'appartenance culturelle au territoire, sa visibilité et son attractivité.

### Collectively promoting our ethical approach

*Breeders, producers, craftsmen, traders, professional organisations, a whole range of public and private players are actively involved in promoting the quality products of Aubrac. Supporting and promoting these sectors makes it possible to promote the wealth of Aubrac products in new regional, national and even international markets. This approach also helps to raise awareness of the diversity of professions and career paths and, why not, attract new vocations! Beyond this, these actions strengthen the cultural identity of the region, its visibility and its appeal.*



## R.A.C.I.N.E (Réussir en Aubrac Créer Innover Entreprendre)

Cette jeune association a pour but d'accompagner les innovations économiques dès lors qu'elles s'adossent aux spécificités et valeurs d'identité de l'Aubrac. En prônant la mutualisation des volontés, des moyens et des compétences entre les acteurs économiques et la Communauté de Communes Aubrac Carladez Viadène, de nouvelles collaborations voient le jour, valorisant des projets résolument tournés vers le déploiement d'une croissance locale durable pourvoyeuse de bénéfices partagés.

*The aim of this young association is to support economic innovations that are based on the specific characteristics and identity values of the Aubrac region. By advocating the pooling of will, resources and skills between economic players and the Aubrac Carladez Viadène Community of Communes, new collaborative ventures are emerging, promoting projects that are resolutely geared towards the deployment of sustainable local growth that provides shared benefits.*



## Faire connaissance avec nos filières de qualité

Getting to know our quality sectors

L'Aubrac, territoire d'élevage par excellence, bénéficie d'une vocation agropastorale séculaire et d'un savoir-faire ancestral, socle sur lequel s'ancrent l'organisation, l'adaptation et l'évolution de ce terroir. Le sens du collectif, doublé d'un remarquable sens de l'initiative, a permis d'organiser les systèmes de productions agricoles en prenant en compte ses spécificités patrimoniales dans toute leur diversité. Le territoire entre alors dans le cercle vertueux dans lequel s'inscrivent en mouvement continu les interactions entre l'Homme, le territoire, le sol, le climat et le produit. Des filières de qualité sont progressivement mises en place et inscrivent le terroir de l'Aubrac dans un schéma durable et dynamique résolument tourné vers l'avenir, considérant les enjeux sociétaux actuels et futurs.

*Aubrac, a breeding region par excellence, has a centuries-old agropastoral vocation and ancestral know-how, the foundation on which the organisation, adaptation and development of this land is based. The sense of community, coupled with a remarkable sense of initiative, has enabled the organisation of agricultural production systems, taking into account the diversity of the region's specific heritage. The region then enters a virtuous circle in which the interactions between man, the region, the soil, the climate and the product are constantly in motion. Quality sectors are gradually being set up, putting the Aubrac region on a sustainable and dynamic footing that is resolutely turned towards the future, taking into account current and future societal challenges.*



## Éveiller les papilles de nouvelles clientèles

Filières de qualité, démarches associatives et entrepreneuriales, et recettes proposées par nos chefs, contribuent à faire exister, déguster et rayonner l'Aubrac au-delà des frontières locales. La gamme de produits, les savoir-faire qui en sont issus, soulignent saveur, caractère, et incarnent une certaine idée de l'excellence gustative. "Aligot de l'Aubrac" divinement filé, fromage AOP Laguiole aux notes florales, viande Aubrac tendre légèrement persillée, truite à la belle chair ferme, liqueur au Thé d'Aubrac ou whisky single malt, contribuent à la notoriété du territoire. Dans cet esprit d'aventure collective et collaborative, de conquête de nouveaux marchés, l'ensemble des acteurs cultive sans relâche sa présence dans des salons professionnels et grand public, aussi bien en France qu'à l'international.

### Delighting the taste buds of new customers

*Quality products, non-profit and entrepreneurial initiatives, and the recipes proposed by our chefs, all help to ensure that Aubrac is known, tasted and enjoyed beyond its local borders. The range of products and the expertise that goes into them underline flavour and character, and embody a certain idea of excellence in taste. The deliciously stretchy "Aligot de l'Aubrac", PDO Laguiole cheese with a flowery note, tender Aubrac meat with light marbling, trout with firm flesh, Thé d'Aubrac or single malt whisky, all contribute to the region's reputation. In this spirit of collective and collaborative adventure, of conquering new markets, all the players continuously make sure of their presence at professional and general public fairs, both in France and abroad.*

## Comme un goût d'histoire

Saviez-vous qu'au Moyen-Âge, le Chemin de Compostelle avait contribué à bâtir la réputation gastronomique de l'Aubrac d'aujourd'hui ? Tout aurait débuté dans l'ancien monastère hôpital d'Aubrac\* (1120), destiné à accueillir, servir, soigner, pèlerins et égarés. Les moines ont implanté la race bovine Aubrac, mis en place le système d'élevage extensif basé sur l'agropastoralisme et la valorisation de l'herbe. Ils servaient alors Aliquid, qui signifie "quelque chose à manger" à base de mie de pain et de tome fraîche. Devenu "Aligot", le plat a parcouru l'histoire de l'Aubrac, la pomme de terre remplaçant le pain au XIXème siècle.

*\*La Domerie d'Aubrac est classée Monument Historique et située sur les Chemins de Compostelle, Patrimoine Mondial de l'Humanité, à l'UNESCO*

### A taste of history

*Did you know that in the Middle Ages, the Pilgrim's Way to Santiago de Compostela helped build Aubrac's current gastronomic reputation?*

*It all began in the former hospital monastery of Aubrac\* (1120), designed to welcome, serve and care for pilgrims and the lost. The monks established the Aubrac cattle breed and set up an extensive breeding system based on agropastoralism and the use of grass. They served Aliquid, which means "something to eat", made from breadcrumbs and Tome fraîche cheese.*

*Now known as "Aligot", the dish has been passed down through generations in Aubrac, potatoes replacing bread in the 19th century*

*\*The Domerie d'Aubrac is listed as a Historic Monument and is located on the Route to Santiago de Compostela, a UNESCO World Heritage site.*







# Filière race bovine Aubrac :

## l'identité du territoire

Aubrac cattle: the identity of the region

### Un moteur de développement local incontestable

*An undeniable driver of local development*

L'Aubrac est un territoire traditionnel de **pastoralisme**, avec un mode d'élevage qui favorise l'immersion en plein air. La région dispose de prairies naturelles composées d'herbes et de fleurs, offrant la possibilité de révéler tous les arômes d'une viande mondialement plébiscitée pour **sa tendreté et son goût unique**. L'ancrage de la race bovine Aubrac sur le territoire remonte au XVIIIème siècle, avec une **expansion sans précédent** depuis le début des années 2000. Elle demeure un véritable moteur de l'économie régionale.

*Aubrac is a traditionally **pastoral** region, with livestock reared in the open air. The region's natural meadows of grass and flowers are ideal for revealing all the aromas of a meat that is world-renowned for its **tenderness and unique flavour**. The Aubrac cattle breed has been firmly rooted in the region since the 18th century, with an **unprecedented expansion** since the early 2000s. It remains a real driver of the regional economy.*

**La race :** rustique, robuste et allaitante. La vache est capable de s'adapter à des conditions d'élevage parfois contraignantes – climat froid et humide, altitude, offre fourragère aléatoire – reconnue bonne marcheuse donc apte à se déplacer aisément, et facile à élever, ne nécessitant que peu d'intervention humaine. Elle vit en symbiose avec la nature, contribuant largement à l'entretenir.

**The breed:** hardy, robust and suckling. Cows are capable of adapting to the sometimes harsh conditions in which they are reared - cold, wet climate, altitude, unpredictable fodder supply - and are recognised as being good walkers, so able to move around easily, and easy to rear, requiring little human intervention. They live in symbiosis with nature, making a major contribution to its upkeep.

**Les standards :** la race bovine Aubrac est reconnaissable au premier coup d'œil, dit-on ! Une belle robe couleur froment, une tête très expressive avec des yeux vifs maquillés de noir et auréolés de blanc, des cornes en forme de lyre à la base blanche et l'extrémité noire, et des muqueuses noires protectrices.

**The standards:** the Aubrac cattle breed is recognisable at first glance, so they say! A beautiful wheat-coloured coat, a very expressive head with bright eyes outlined in black with a white halo, lyre-shaped horns with a white base and black tip, and protective black muzzle.

**Le gabarit :** modéré, allure soudée et trapue, des aplombs d'excellente qualité, un animal parfaitement adapté à son territoire.

**The size:** moderate, thick and stocky, with excellent legs and perfectly adapted to its territory.

**La sélection :** elle relève de l'Organisme de Sélection Race Aubrac, qui définit et met en œuvre le programme de sélection, véritable compromis entre qualités maternelles et facilité d'élevage d'un côté, et aptitudes bouchères de l'autre. Bâti autour d'une stratégie d'optimisation économique de la race, ce programme vise à maximiser la rentabilité de chaque exploitation.

**Selection:** this is the responsibility of the Sélection Race Aubrac Organisation, which defines and implements the selection programme, a genuine compromise between maternal qualities and ease of rearing on the one hand, and beef value on the other. Built around a strategy of economic optimisation of the breed, this programme aims to maximise the profitability of each farm.



<https://race-aubrac.com/>

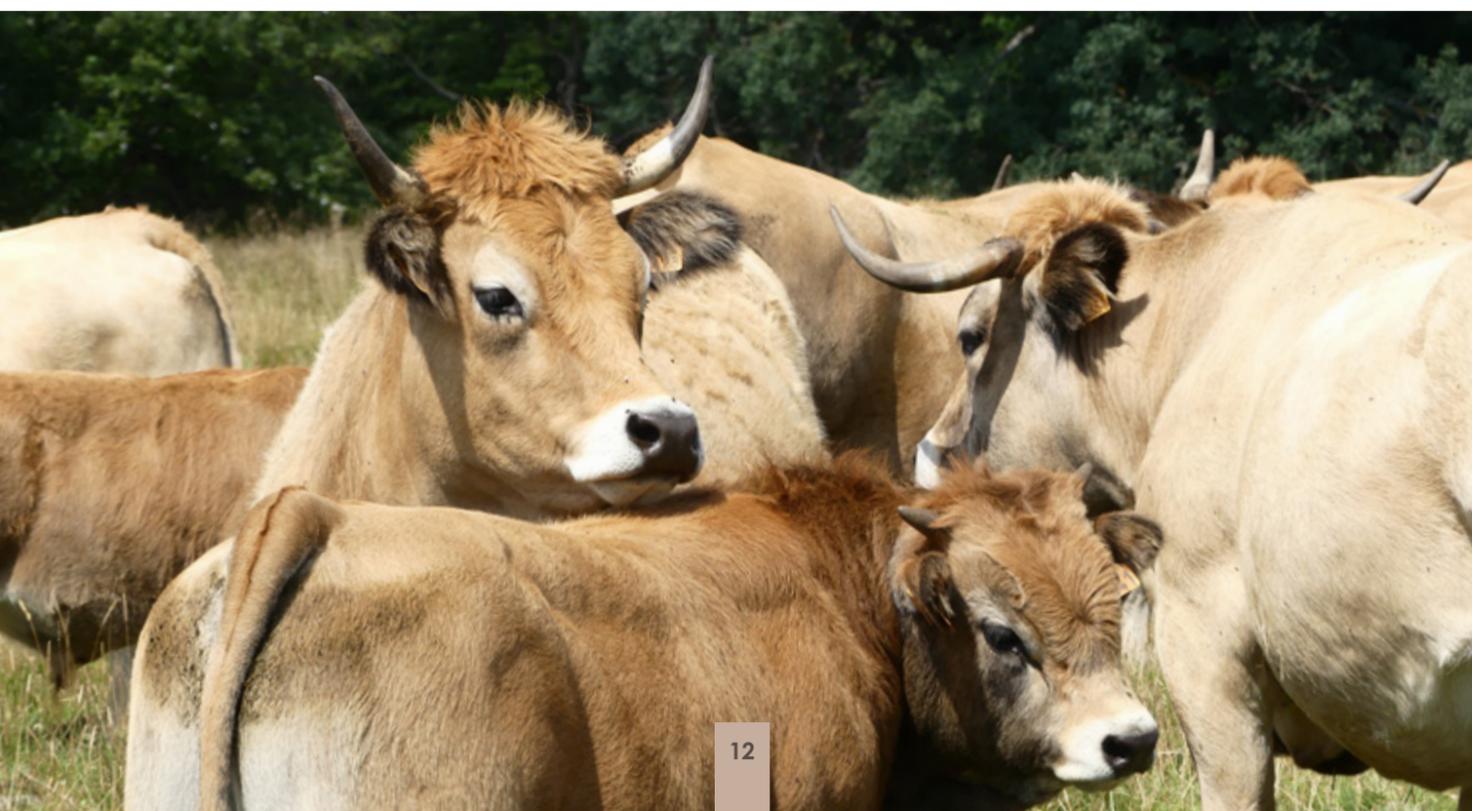


### Repères

Reference points

**250 000**  
vaches

sur le territoire français  
(vaches Aubrac de plus de 3 ans - IPG 2023)  
COWS in France (Aubrac cows over 3 years old - IPG 2023)





# Les filières de qualité en race bovine Aubrac : le respect de la tradition

Quality sectors in the Aubrac cattle breed: respect for tradition

## Le Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge et la Fleur d'Aubrac IGP<sup>(1)</sup>

sont les deux productions sous SIQO<sup>(2)</sup> associées à la race bovine Aubrac. Elles s'inscrivent dans un strict **respect de la tradition, de l'environnement, du bien-être animal et de la traçabilité.**

(1) Indication Géographique Protégée

(2) Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

## Aubrac Label Rouge Farm Beef and Fleur d'Aubrac PGI<sup>(1)</sup>

are the two productions under SIQO<sup>(2)</sup> associated with the Aubrac cattle breed. They strictly respect tradition, the environment, animal welfare and traceability.

(1) PGI Protected Geographical Indication

(2) Quality and Origin Identification Signs



## Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge Aubrac Label Rouge Free-range Beef

**Les animaux :** de pure race Aubrac, sont âgés de 28 mois à 10 ans, avec un poids moyen estimé à 413 kg en 2022.

*The animals are pure-bred Aubrac, aged between 28 months and 10 years, with an estimated average weight of 413 kg in 2022.*

**La typicité de la viande :** son goût est unique grâce à la méthode d'alimentation. Avec des bêtes qui transhumant vers des prairies à la flore diversifiée, la viande se caractérise par une belle tenue, une mâche spécifique, une tendreté (liée à une maturation minimum de 13 jours), une jutosité et un léger persillé.

**The typicality of the meat:** its taste is unique thanks to the feeding method. With livestock moving to summer pastures with diverse flora, the meat is characterised by its good texture, specific chewiness, tenderness (due to a minimum maturation period of 13 days), juiciness and light marbling.

**La méthode d'élevage :** le terme « Fermier » signifie que les animaux sont nés, élevés et engraisés à l'herbe sur des exploitations qualifiées en Label Rouge situées à plus de 800 m d'altitude.

La pratique de la transhumance est un point clé du cahier des charges, elle garantit la montée en estive des animaux vers des pâturages plus riches et diversifiés au-dessus de 800 m au moins 4 mois par an. L'alimentation provient majoritairement de la pâture (ou foin selon la saison), d'aliments à base de céréales référencés non OGM. Le maïs sous toutes ses formes et les aliments fermentés sont interdits pour la finition.

**The breeding method:** the term "Free-range" means that the animals are born, reared and fattened on grass on Label Rouge farms located at altitudes of over 800 m.

The practice of moving to summer pastures is a key point in the specifications, guaranteeing that animals move up to richer, more diversified pastures above 800 m for at least 4 months a year.

Most of the feed comes from pasture (or hay, depending on the season), and cereal-based feed that is non-GMO. Maize in all its forms and fermented foods are banned for finishing.



**Le Label Rouge :** obtenu en 1999, il atteste d'une viande de qualité supérieure et répond à un cahier des charges précis. Il est synonyme d'une filière à taille humaine, où le temps consacré à l'animal et son bien-être priment.

**The Label Rouge :** obtained in 1999, this certifies that the meat is of superior quality and meets precise specifications. It is synonymous with a human-scale sector, where the time devoted to the animal and its well-being come first.



<https://boeuffermieraubrac.fr/>

## Repères

Reference points



540

éleveurs



2 477

animaux

540 éleveurs habilités pour 2 477 animaux dont 1 791 labellisés (chiffres 2022)

540 accredited breeders for 2,477 animals, out of which 1,791 are labelled (2022 figures)



# Les filières de qualité en race bovine Aubrac : le respect de la tradition

Aubrac cattle quality sectors: respect for tradition

## IGP Fleur d'Aubrac

**L'animal :** génisse<sup>(1)</sup> issue de mère de race bovine pure Aubrac et de père de race pure Charolaise. Elle est un mélange abouti du meilleur de deux races bovines, avec une rusticité transmise par la mère et un joli développement musculaire par le père. Sa robe est très claire, tirant vers le blanc.

(1) Femelle n'ayant jamais vêlé, âgée de 24 à 42 mois

**The animal:** heifer<sup>(1)</sup> from a purebred Aubrac cow and a purebred Charolais bull. It is a perfect blend of the best of two breeds of cattle, with hardiness passed on from the cow and good muscular development from the bull. Its colour is very light, tending towards white.

(1) Female that has never calved, aged between 24 and 42 months

**La méthode d'élevage :** née, élevée, engraisée et abattue dans l'aire de l'IGP. D'abord nourrie au lait de sa mère, elle alterne ensuite un cycle pâture/étable, bénéficiant de la richesse des prairies de l'Aubrac 6 à 8 mois durant, puis de fourrages produits pour l'élevage l'hiver venu.

**Rearing method:** born, reared, fattened and slaughtered in the PGI area. Initially fed on its mother's milk, it then alternates a pasture/stable cycle, benefiting from the richness of the Aubrac meadows for 6 to 8 months, then fodder produced for the livestock in winter.

### Repères

Reference points



143

éleveurs



1 504

animaux

C'est une production dite « de niche », avec 143 éleveurs habilités pour 1504 animaux (chiffres 2022)

This is a "niche" production, with 143 accredited breeders for 1504 animals (figures for 2022)

**La typicité de la viande :** tendre, au goût persillé. Elle allie la finesse de la race bovine Aubrac au rebondi musculaire de la race Charolaise.

**The typicality of the meat:** tender, with a marbling-induced flavour. It combines the finesse of the Aubrac cattle breed with the muscular plumpness of the Charolais breed.

**L'IGP :** obtenue en 2010. La zone de production de l'IGP Fleur d'Aubrac s'étend sur 313 communes réparties sur les quatre départements de l'Aveyron, du Cantal, de la Haute-Loire et de la Lozère.

**PGI:** obtained in 2010. The PGI Fleur d'Aubrac production area covers 313 municipalities spread over the four departments of Aveyron, Cantal, Haute-Loire and Lozère.



<https://fleur-aubrac.fr/>



Tataki de boeuf et tagliatelles de légumes  
- Filière Boeuf Fermier Aubrac -

Sauté de Fleur d'Aubrac  
Tonka à la bière d'Aubrac  
- Filière IGP Fleur d'Aubrac -

Dans l'assiette!  
Let's eat!

Paleron mariné à la bière

- Filière Boeuf Fermier Aubrac -

Macmarcel Fleur D'Aubrac de la Maison Brouzes

- Filière IGP Fleur d'Aubrac -



# Les fromages de l'Aubrac et du Carladez : tradition et convivialité

Aubrac and Carladez cheeses: tradition and conviviality

## Une filière dynamique et innovante

*A dynamic and innovative sector*

La fabrication fromagère en Aubrac et Carladez est issue d'une tradition ancestrale. Dès le XIIème siècle, les moines d'Aubrac encouragèrent la population locale à fabriquer du fromage. Au milieu du XXème siècle, les producteurs des coopératives Jeune Montagne en Aubrac et de Thérondeles en Carladez choisirent de perpétuer la fabrication traditionnelle au lait cru de leurs fromages, tout en innovant afin de proposer ces spécialités fromagères à de nouvelles générations de consommateurs. Aligot à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP, Fromages Laguiole AOP et Thérondeles au lait cru et entier sont aujourd'hui synonymes de plaisir et de convivialité partout en France.

Véritable communauté de destin, en quête perpétuelle de la meilleure qualité, cette filière fromagère reflète à merveille **l'âme de l'Aubrac et du Carladez**. Quand le patrimoine s'associe à une volonté de développement local, le territoire n'en est que mieux **valorisé**.

*Cheese-making in Aubrac and Carladez is a time-honoured tradition. As early as the 12th century, the monks of Aubrac encouraged the local population to make cheese. In the middle of the 20th century, the producers of the Jeune Montagne cooperative in Aubrac and the Thérondeles cooperative in Carladez chose to perpetuate the traditional raw milk production of their cheeses, while innovating to offer these cheese specialities to new generations of consumers. Aligot with Tome fraîche de l'Aubrac PGI, Laguiole PDO cheeses and Thérondeles made from whole, raw milk are now synonymous with pleasure and conviviality throughout France. A true community of destiny, constantly striving for the very best quality, this cheese-making industry is a wonderful reflection of the soul of Aubrac and Carladez. When heritage is combined with a commitment to local development, the region is all the better for it.*



## En chiffres

*In figures*



**650 tonnes de Laguiole AOP et 1200 tonnes de Tome fraîche de l'Aubrac IGP fabriquées chaque année**

*650 tons of Laguiole AOP and 1200 tons of Tome fraîche de l'Aubrac IGP manufactured every year*



**130 producteurs de lait**

*130 milk producers*



**170 salariés à Laguiole et Thérondeles**

*170 employees in Laguiole and Thérondeles*



**120 000 visiteurs par an à la fromagerie et dans les fermes de Jeune Montagne**

*120,000 visitors per year to the cheese factory and the farms of Jeune Montagne*

## Jeune Montagne

L'Union Fromagère Jeune Montagne regroupe les deux coopératives historiques du territoire : **Jeune Montagne en Aubrac et Thérondeles en Carladez**.

*The Union Fromagère Jeune Montagne brings together the region's two historic cooperatives: Jeune Montagne in Aubrac and Thérondeles in Carladez.*

### ■ La Coopérative Fromagère Jeune Montagne à Laguiole

#### 77 fermes de l'Aubrac en AOP Laguiole et IGP Tome fraîche de l'Aubrac

Créée en 1960, elle fabrique le célèbre Aligot à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP et du fromage Laguiole AOP au lait cru et entier, qui bénéficie d'une Appellation d'Origine depuis 1961.

#### 77 Aubrac PDO Laguiole and PGI Tome fraîche de l'Aubrac farms

*Founded in 1960, it produces the famous Aligot with Tome fraîche de l'Aubrac PGI and Laguiole PDO cheese made from whole, raw milk, which has had an Appellation d'Origine since 1961.*

### ■ La Coopérative Fromagère de Thérondeles

#### 13 fermes du Carladez en AOP Cantal

Elle perpétue la tradition de fabrication de fromage au lait cru du Carladez, le Thérondeles au lait cru et entier et le Cantal AOP au lait cru.

#### 13 PDO Cantal Carladez farms

*It continues the tradition of making cheese from the raw milk of the Carladez region, Thérondeles from whole, raw milk and Cantal PDO from raw milk.*

## Un modèle solidaire :

le lait des producteurs de l'Aubrac et du Carladez est collecté quotidiennement par Jeune Montagne et Thérondeles, transformé en fromages au lait cru et entier et en plats traditionnels de qualité. Les agriculteurs bénéficient d'une bonne valorisation de leur lait et d'un accompagnement de leurs coopératives : service de remplacement visant à améliorer le bien-être au travail, aide à la transmission, aux investissements et à l'installation pour encourager le renouvellement des générations.

**A model based on solidarity:** milk from producers in Aubrac and Carladez is collected daily by Jeune Montagne and Thérondeles, and processed into raw, whole-milk cheeses and traditional, high-quality dishes. Farmers benefit from good value for their milk and support from their cooperatives: a cover service to improve well-being at work, and help with transmission, investments and setting up to encourage generational renewal.



## Les missions :

• Fabriquer des fromages et plats de qualité à partir du lait cru collecté quotidiennement auprès des producteurs de l'Aubrac et du Carladez.

*Making quality cheeses and dishes from raw milk collected daily from producers in Aubrac and Carladez.*

• Produire sous signes officiels de qualité et d'origine dans le respect de cahiers des charges et de dispositions exigeantes : alimentation des vaches en pâturages et avec le foin local, absence d'aliments fermentés, tels l'ensilage et l'enrubannage, production limitée par vache.

*Producing under official quality and origin signs in compliance with specifications and stringent rules: cows fed on pasture and local hay, no fermented feed such as silage or wraps, limited production per cow.*

• Promouvoir les fromages et plats de l'Aubrac et du Carladez auprès des consommateurs.

*Promoting Aubrac and Carladez cheeses and dishes to consumers*

## L'objectif :

pérenniser la production fromagère en Aubrac et Carladez en fabriquant et en commercialisant des produits de qualité permettant une juste valorisation du lait des producteurs.

*perpetuating cheese production in Aubrac and Carladez by producing and marketing quality products that enable producers' milk to be fairly valued.*

<https://jeune-montagne-aubrac.fr/>





# Les fromages de l'Aubrac et du Carladez : tradition et convivialité

Aubrac and Carladez cheeses: tradition and conviviality

## Des spécialités fromagères au bon goût de l'Aubrac et du Carladez



### Gamme Jeune Montagne

#### ■ L'Aligot de l'Aubrac à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP

#### ■ La Tome fraîche de l'Aubrac IGP au lait cru et entier

Fromage non salé et non affiné, c'est l'ingrédient clé pour toutes les recettes filantes et fondantes : Aligot, truffade, gratins, pizzas, tians, tartes, sandwichs et burgers.

*Tome fraîche de l'Aubrac PGI made with whole, raw milk*  
An unsalted, unripened cheese, it is the key ingredient for all stretchy, melt-in-the-mouth recipes: Aligot, truffade, gratins, pizzas, tians, tarts, sandwiches and burgers.

#### ■ Le Laguiole AOP au lait cru et entier

On le reconnaît au taureau estampillé sur sa croûte ! Savoureux, le Laguiole AOP séduit unanimement les amateurs de fromages tant à l'apéritif qu'en fin de repas. Ses différents affinages permettent de révéler tous les arômes de la flore de l'Aubrac, riche en fleurs et plantes aromatiques.

*Laguiole PDO made with whole, raw milk*  
You can recognise it by the bull stamped on its crust! Tasty, Laguiole PDO is a unanimous favourite with cheese lovers, both as an aperitif and at the end of a meal. The different maturing processes reveal all the aromas of the Aubrac flora, rich in flowers and aromatic plants.

#### ■ L'Écir de l'Aubrac au lait cru et entier

*Écir de l'Aubrac made with whole, raw milk*

#### ■ Le Buronnier de l'Aubrac au lait cru et entier

*Buronnier de l'Aubrac made with whole, raw milk*

#### ■ La Faisselle de l'Aubrac au lait cru et entier

*Aubrac Faisselle made with whole, raw milk*

#### ■ La Truffade de l'Aubrac au Laguiole AOP et à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP

*Truffade de l'Aubrac with Laguiole PDO and Tome fraîche de l'Aubrac PGI*

### Gamme Thérondeles

#### ■ Le Cantal de Thérondeles AOP au lait cru 5 mois d'affinage minimum

*Cantal de Thérondeles PDO made with raw milk, matured for at least 5 months*

#### ■ Le Thérondeles au lait cru et entier 4 mois d'affinage minimum

*Thérondeles made with whole, raw milk, matured for at least 4 months*

#### ■ L'Aligot



“Si tu ne crois pas,  
viens me voir !”

“If you don't believe it,  
come and see me !”

### L'Aligot de l'Aubrac

Plat filant et convivial, c'est la garantie d'un moment gourmand seul ou entre amis. Il est fabriqué par les fromagers de Jeune Montagne à Laguiole avec la Tome fraîche de l'Aubrac IGP, dans le respect de la recette ancestrale du territoire. Conditionné frais ou surgelé, l'Aligot de l'Aubrac est un plat sain et facile à réchauffer, qui séduit les consommateurs et restaurateurs.

*Stretchy and convivial, it is the perfect way to enjoy a delicious meal alone or with friends. It is made by the cheese-makers at Jeune Montagne in Laguiole from Tome fraîche de l'Aubrac PGI, in keeping with the region's ancestral recipe. Packaged fresh or frozen, Aligot de l'Aubrac is a healthy, easy-to-heat dish that appeals to consumers and restaurant owners alike.*



# Ressources naturelles de l'Aubrac : le "Thé d'Aubrac", une filière en développement

Aubrac's natural resources: "Thé d'Aubrac", a developing sector

## Une filière innovante qui a du sens et du potentiel

An innovative sector with meaning and potential

Cultiver, protéger et transformer le Calament à grandes fleurs ou "Thé d'Aubrac", ressource naturelle qui a toujours existé sur le plateau de l'Aubrac, sans jamais être exploitée à la hauteur de ses vertus. Cette plante traditionnelle, au parfum unique, se révèle d'une **modernité incroyable dans son utilisation et sa consommation.**

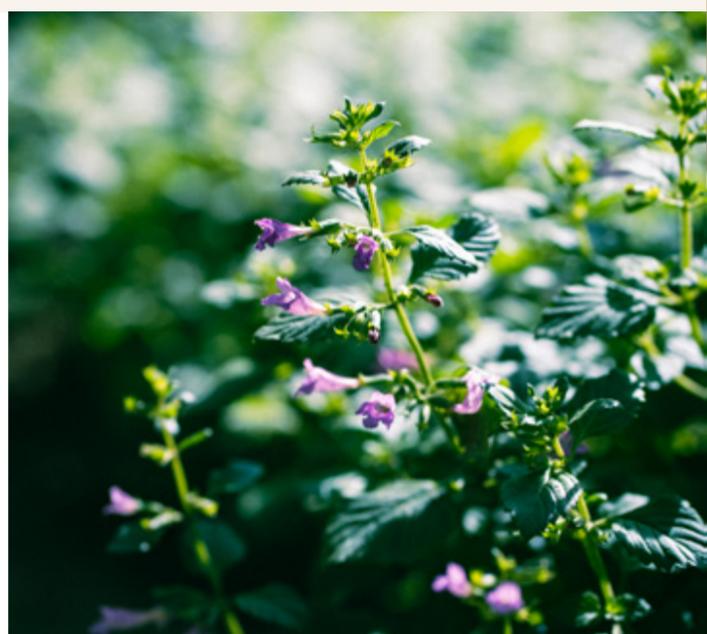
*Cultivating, protecting and processing large-flowered Calament or "Thé d'Aubrac", a natural resource that has always existed on the Aubrac plateau, but has never been exploited to the full extent of its virtues. This traditional plant, with its unique fragrance, is incredibly modern in the way it is used and consumed.*

**La plante :** peu visible, elle pousse à l'ombre et à la fraîcheur des forêts de hêtres, à partir de 1 000 m d'altitude. Elle est traditionnellement cueillie par les autochtones, entre juillet et septembre afin de respecter son cycle naturel. Il suffit de toucher délicatement ses feuilles pour sentir les effluves agréables et finement mentholés qui s'en dégagent. C'est une plante qui possède d'excellents bienfaits naturels pour l'homme.

**The plant:** barely visible, it grows in the cool shade of beech forests at altitudes of 1,000 m and above. It is traditionally picked by locals between July and September to respect its natural cycle. You just need to delicately touch its leaves to smell its pleasant, finely minty fragrance. It is a plant with excellent natural benefits for humans.

**La démarche :** planter, récolter, transformer et valoriser. Depuis 2012, elle est portée par l'Association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac (AVRNA), qui regroupe les producteurs de Thé d'Aubrac. L'ambition de ces femmes et ces hommes, unis par un même défi, est de faire revivre et réhabiliter cette plante traditionnelle du territoire, véritable filière en devenir grâce à son large potentiel d'utilisation.

**The approach:** The approach: to plant, harvest, process and sell. Since 2012, it has been run by the Association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac (AVRNA), which brings together Thé d'Aubrac producers. The ambition of these men and women, united by the same challenge, is to revive and rehabilitate this traditional local plant, a real sector in the making thanks to its wide potential for use.



**Les engagements :** cultiver pour protéger, protéger pour développer une activité économique, touristique et gastronomique.

Le Thé d'Aubrac de l'association est issu d'une production naturelle qui obéit à un cahier des charges strict : la plante est cultivée sans engrais ni pesticides, puis est cueillie et effeuillée à la main. Brute ou transformée, elle répond pleinement aux nouvelles attentes de consommation.

À noter que l'association et ses partenaires ont engagé des réflexions autour de la mise en culture d'autres plantes emblématiques (arnica, gentiane...) usitées pour la confection de produits alimentaires et bien-être.

**The commitments:** cultivating to protect, protecting to develop economic activity, tourism and gastronomy. The association's Thé d'Aubrac is produced naturally to strict specifications: the plant is grown without the use of fertilisers or pesticides, then picked and the leaves removed by hand. Raw or processed, it fully meets new consumer expectations. It should be noted that the association and its partners are currently considering the cultivation of other emblematic plants (arnica, gentian, etc.) used to make food and well-being products.



**La boutique :** "La Grange au Thé", située à Nasbinals. Toit de lauzes, murs de pierres, poutres apparentes et odeurs florales, on y retrouve l'ambiance chaleureuse et apaisante des granges et burons de l'Aubrac. Elle est un excellent relais pour s'immerger, découvrir le Thé d'Aubrac sous toutes ses formes, et vivre une expérience unique.

**The shop:** "La Grange au Thé", located in Nasbinals. With its slate roof, stone walls, visible beams and floral fragrances, it has all the warm, soothing atmosphere of the barns and burons of Aubrac. It is an excellent place to immerse yourself, discover Thé d'Aubrac in all its forms, and enjoy a unique experience.



**La marque "Valeurs Parc naturel régional" :** le "Thé d'Aubrac" produit par l'AVRNA bénéficie de cette marque depuis 2020. Elle valorise des entreprises et des professionnels qui respectent trois valeurs clés que sont l'ancrage territorial, la dimension humaine et la préservation des patrimoines et de l'environnement.

**The "Valeur Parc naturel régional" brand:** the "Thé d'Aubrac" produced by AVRNA has benefited from this label since 2020. It promotes companies and professionals who respect three key values: local roots, the human dimension and the preservation of our heritage and environment.

**L'originalité :** la senteur du "Thé d'Aubrac", forte et reconnaissable, permet des utilisations variées.

**Originality:** the strong, recognisable "fragrance of Thé d'Aubrac" means it can be used in a variety of ways.

<https://lagrangeauthe.com/>

## En chiffres

In figures

2012 création de l'association AVRNA

creation of the AVRNA association

2015 création de l'atelier de transformation et ouverture de la boutique

creation of the processing workshop and opening of the shop

2023 25 producteurs adhérents

situés entre 900 m et 1300 m d'altitude

25 member producers located between 900m and 1300m altitude

7 500 pieds mis en culture

dont 50% de la récolte destinés aux produits « infusion » et 50% aux produits transformés  
7,500 plants under cultivation, 50% of the harvest intended for "infusion" products and 50% for processed products

3 gammes de produits

pour agiter les papilles et stimuler les sens :  
Infusion / Alimentaire / Cosmétique et bien-être

3 product ranges to titillate the taste buds and stimulate the senses: Infusion / Food / Cosmetics and well-being

Création des produits, recettes

élaborées par l'association  
Creation of products and recipes developed by the association

Fabrication

au laboratoire intégré à la boutique, chez deux pâtisseries partenaires (biscuits), au lycée agricole de St Flour (cosmétiques).  
Production takes place in the shop's in-house laboratory, at two partner confectioners (biscuits) and at the Lycée Agricole in St Flour (cosmetics).





# La Truite des Monts d'Aubrac :

## Élevage piscicole et atelier de transformation

The Monts d'Aubrac trout: Fish farming and processing plant

Repenser la production de truite en s'appuyant sur une ressource naturelle, l'eau. Produit traditionnel revisité, innovant dans son système d'élevage positionné directement dans le cours d'eau, la truite des Monts d'Aubrac se distingue par **une chair d'exception, à la texture ferme et peu grasse.**

La pisciculture des Monts d'Aubrac est **l'une des trois seules structures flottantes en lac de France.**

*Redesigning trout production using water as a natural resource. A revisited traditional product, with an innovative farming system positioned directly in the watercourse, Monts d'Aubrac trout's uniqueness is its **exceptional flesh, firm texture and low fat content.** The Monts d'Aubrac fish farm is **one of only three floating lake structures in France.***

**Le lieu :** sur le Lac de Sarrans, à 650 m d'altitude entre l'Aveyron et le Cantal, long de 35 km et profond de 100 m. Situé dans la Vallée de la Truyère, affluent du Lot caractérisé par un débit important, la qualité de l'eau s'explique par l'absence d'activité humaine dans cette vallée boisée et sauvage. La truite, poisson sensible et exigeant, bénéficie de conditions idéales pour son développement et sa croissance.

**The location:** on Lake Sarrans, at an altitude of 650 m between Aveyron and Cantal, 35 km long and 100 m deep. Located in the Truyère Valley, a tributary of the Lot with a high flow rate, the quality of the water is due to the absence of human activity in this wild, wooded valley. The trout is a sensitive and demanding fish, that benefits from ideal conditions for its development and growth.



**L'accord parfait ?** Fumée sur un toast, avec un verre de whisky tourbé...

**The perfect match ?** Smoked on toast, with a glass of peated whisky...

**La méthode :** en structure flottante amarrée à 90 m de profondeur, avec des filets qui plongent à plus de 10 m. Cette configuration permet un important renouvellement de l'eau et une densité d'élevage très faible, située entre 7 et 15 kg/m<sup>3</sup> d'eau (pour repère, 25 en Bio). Des méthodes qui favorisent son bien-être: davantage de place pour nager, et une recherche de fraîcheur et de courants à sa convenance. Elle est nourrie doucement et manuellement, au moyen d'aliments Bio sans colorants.

**The method :** a floating structure moored at a depth of 90 m, with nets that dip to a depth of more than 10 m. This configuration allows for significant water renewal and a very low stocking density, of between 7 and 15 kg/m<sup>3</sup> of water (compared to 25 in organic farming). Methods that promote well-being: more room to swim, and a search for freshness and currents that suit it. It is gently fed by hand, using organic feed with no artificial colourings.



*“Je suis issu de ce territoire, j'avais envie d'y vivre et d'y entreprendre”*

Nicolas Mairiniac,  
- pisciculteur sur le barrage de Sarrans -  
- fish farmer on the Sarrans dam -

*“I come from this area, I wanted to live here and do business here”*

**La production :** entre 10 et 15 tonnes/an actuellement, avec l'ambition d'atteindre 100/150 tonnes grâce à un site naturel qui concourt à accroître la capacité de production.

**Production:** between 10 and 15 tonnes/year at present, with the ambition of reaching 100/150 tonnes thanks to a natural site that is helping to increase production capacity.

<https://latruitedesmontsdaubrac.fr/>



**Le produit :** différencié, à la chair claire et nacrée due à une alimentation sans colorants et exceptionnellement ferme. Se déguste en filet ou en pavé snacké, fumée, gravlax ou en rillettes. À noter qu'elle est modérément fumée et salée, de façon à conserver toute sa saveur originelle.

**The product:** distinctive, with clear, pearly flesh - due to a diet free of artificial colourings -, and exceptionally firm. Can be eaten as a fillet or a lightly seared steak, smoked, gravlax or rillettes. It is gently smoked and salted to retain all its original flavour.



# Twelve, le whisky d'Aubrac :

## Distillerie à Laguiole

Twelve, the Aubrac whisky: Distillery in Laguiole

Un produit novateur pour le territoire, caractérisé par une volonté de maîtriser localement l'ensemble de la chaîne de production. Sa singularité ? Une fabrication en altitude, qui impacte directement sa qualité. Twelve est à ce jour la plus haute distillerie de France.

*An innovative product for the region, characterised by a desire to control the entire production chain locally. What makes it special? Manufactured at altitude, which has a direct impact on its quality. Twelve is currently the highest distillery in France.*

**Le lieu :** l'Aubrac, région légitime pour accueillir la production de whisky, avec ses grands plateaux et son altitude à plus de 1 000 m. Comme un écho aux terres mères du whisky que sont l'Écosse et l'Irlande, ses sols basaltique et granitique où seule l'orge pousse, ses nombreux ruisseaux et l'abondance de tourbières, en font un bassin de production et d'élaboration privilégié.

**The place:** Aubrac, the rightful home of whisky production, with its vast plateaux and altitude of over 1,000 metres. Echoing the whisky motherlands of Scotland and Ireland, its basalt and granite soils, where only barley grows, its many streams and abundance of peat bogs make it an ideal production and development area.

**La méthode :** elle combine amour du terroir, tradition et expérimentation. Les cuvées sont issues de l'utilisation d'orge de printemps et d'eau pure, résultent d'une fermentation longue en brasserie, d'un coeur-de-chauffe optimisé et d'un vieillissement qui profite des meilleurs fûts sélectionnés. Les whiskies ne sont pas filtrés et aucun intrant n'est ajouté. Dès 2024, afin de malter des variétés d'orge locale et améliorer la traçabilité, la distillerie aura sa propre malterie. L'élevage, la maturation et l'assemblage, chacune de ces étapes garantit l'élaboration d'un whisky riche et dense.

**The method:** it combines a love of the land, tradition and experimentation. The vintages are produced using spring barley and pure water, and are the result of a long fermentation in the brewery, an optimised core fermentation and an ageing process that takes advantage of the best selected casks. The whiskies are unfiltered and no inputs are added. From 2024, in order to malt local barley varieties and improve traceability, the distillery will have its own malt house. Ageing, maturing and blending, each of these stages guarantees the production of a rich, dense whisky.



**L'accord parfait ?** Avec un fromage de Laguiole, ou un gâteau au chocolat...

**The perfect match ?** With a Laguiole cheese, or a chocolate cake...

**La production :** active depuis 2017, la distillerie produit depuis 2020 environ 100 000 bouteilles/an, avec l'intention de maintenir ce niveau de production. L'ambition est d'élaborer un grand whisky, en privilégiant la qualité et non la quantité. Et de parvenir à terme à proposer du whisky de 40 ans.

**Production:** active since 2017, the distillery has been producing around 100,000 bottles/year since 2020, with the intention of maintaining this level of production. Our ambition is to make a great whisky, focusing on quality rather than quantity. Eventually, the aim is to offer 40-year-old whisky.



**“Un whisky d’amateurs, par ceux qui aiment et pour ceux qui aiment”**

**“A whisky for connoisseurs, by those who love and for those who love”**

**Le produit :** une gamme de whiskies d'excellence, élégants, tourbés et non tourbés, assemblés ou non. Pour curieux, amateurs et fins connaisseurs.

**The product:** a range of excellent, elegant whiskies, peated and unpeated, blended and unblended. For the curious, whisky lovers and connoisseurs alike.

<https://whiskytwelve.fr/>





## Les produits de l'Aubrac : le goût de l'authentique!

Aubrac products: the taste of authenticity!

Au-delà des filières de qualité et productions innovantes présentées précédemment, c'est tout un écosystème basé sur le patrimoine gastronomique de l'Aubrac qui s'est développé au fil du temps, passant d'une production historiquement vivrière à la mise en place d'un véritable artisanat de bouche.

Recettes traditionnelles ou revisitées, une histoire vous sera contée pour chacune d'entre elles, il y en aura pour tous les goûts!

*In addition to the quality and innovative production sectors described above, a whole ecosystem based on the Aubrac's gastronomic heritage has developed over time, from traditional subsistence production to the establishment of a veritable food industry. Each recipe, be it revisited or traditional, has its own story to tell, so there's something for everyone!*



Particulièrement actif en Aubrac Carladez Viadène, l'artisanat de bouche s'appuie sur une diversité de producteurs, d'artisans et de restaurateurs qui font battre le cœur des villages et participent pleinement à la vitalité économique et l'attractivité du territoire.

*The Aubrac Carladez Viadène region is particularly active in the food and beverage sector, with a wide range of producers, craftspeople and restaurant owners who bring vibrancy to the villages and play a key role in the region's economic vitality and appeal.*

<https://tourisme-en-aubrac.com/gastronomie/>



## Les produits de l'Aubrac : le couteau de Laguiole

Aubrac products: the Laguiole knife

### Outil de travail & arts de la table : l'indispensable!

*Working tool as well as cutlery art : a must-have!*

Il est célèbre dans le monde entier et fait partie du patrimoine vivant de la coutellerie française. À tel point qu'il figure même dans le dictionnaire de la langue française ! « Couteau de poche, fabriqué à Laguiole, à manche légèrement recourbé et à lame allongée ». Bien plus qu'un produit qui relève de l'univers des arts de la table, c'est un objet de collection pour certains, qui se décline en une infinité de versions : pliant, traditionnel, contemporain, de table, à fromage, lame forgée en acier Damas, en acier carbone, en acier inoxydable, manches en bois d'olivier, noisetier, bouleau, noyer, genévrier, cornes claire ou foncée, il y a forcément un modèle pour chaque envie. On le fabrique dans les nombreux ateliers présents en Aubrac.

*It is famous the world over and is part of the living heritage of French cutlery. So much so that it even features in the French language dictionary! "Pocket knife, made in Laguiole, with a slightly curved handle and elongated blade". Much more than just a tableware product, it is a collector's item for some, available in an infinite number of versions: folding, traditional, contemporary, table or cheese knife, forged blade in Damascus steel, carbon steel, stainless steel, handles in olive or hazel wood, birch, walnut or juniper tree, light or dark horns. There is bound to be a design to suit every taste. It is made in the many workshops in Aubrac.*

<https://tourisme-en-aubrac.com/destination/le-couteau-de-laguiole/>



### Convaincus ?

Laissez-vous tenter par un itinéraire gourmand et plein de saveurs qui vous mènera en Aubrac Carladez Viadène.

### Convinced ?

*Let yourself be tempted by a gourmet itinerary full of flavours that will take you to Aubrac Carladez Viadène.*

## Vous êtes un professionnel ?

Nos produits sauront forcément vous séduire ! Si vous êtes curieux de découvrir nos gammes complètes pour diversifier et sublimer votre offre, nous sommes en mesure de vous accompagner afin d'identifier ensemble vos besoins. Nous pourrions organiser des rencontres chez nos producteurs et artisans, et vous mettre à disposition des outils de communication dans lesquels notre terroir vous sera conté, l'histoire de nos produits vous sera présentée, le savoir-faire et les processus de fabrication vous seront expliqués.

### Are you a professional ?

*You're sure to love our products! If you're interested in discovering our complete ranges to diversify and enhance your offer, we can work with you to identify your needs. We can organise meetings with our producers and craftsmen, and provide you with communication tools allowing you to discover our region and the history of our products and learn about our know-how and manufacturing processes.*

## Contact

Association R.A.C.IN.E

Isabelle Baldit

+33 (0)6 70 93 00 87

i.baldit@ccacv.fr

## Vous êtes un particulier ?

Découvrez et savourez l'Aubrac à l'occasion d'un séjour, ou consommez-le depuis chez vous !

### Are you a private individual ?

*Discover and savour the tastes of Aubrac during a stay, or from the comfort of your own home !*

<https://tourisme-en-aubrac.com/>



## “L'Aubrac, savoir-faire et caractère au cœur d'un terroir millénaire”

une action collaborative de marketing territorial destinée à promouvoir et développer la présence des produits de l'Aubrac en France et à l'international.

Un ensemble de supports disponibles :

Clip – présentation générale 2'08 – versions en français, anglais, allemand, espagnol et japonais

Teaser – version courte du clip 0'43 – en français, anglais

Déclinaisons – versions audiovisuelles courtes par filière / produit – version en français, en anglais

Le livret – en version numérique – 32 pages pour présenter le territoire, les filières et produits, le contact pour l'accueil des professionnels

Pour visualiser les supports : <https://ccacv.fr/racine/>

Pour recevoir les supports : adresser un mail à l'association R.A.C.IN.E à [i.baldit@ccacv.fr](mailto:i.baldit@ccacv.fr)

Responsable de la publication : Association R.A.C.IN.E

Création de l'ensemble des supports : Agence HIPOLITO

Rédaction du livret : Séverine MARTIN et association R.A.C.IN.E

Création graphique : Jonathan NAVAS

Crédits photos :

© André Méravilles  
© Hipolito  
© Pierre Soissons Jeune Montagne  
© Jean-Denis Auguy  
© OS Race Aubrac  
© association Boeuf Fermier Aubrac  
© Elodie Lachâtre Celia Fleur d'Aubrac  
© Anne & Pascal Auriat  
© Greg Alric  
© Rémy-Pierre Ribière  
© Maxime Authier  
© Pierre Soissons

Remerciements à :

L'ensemble des filières et entreprises mobilisées : OS Aubrac, association Boeuf Fermier Aubrac, Fleur d'Aubrac, Union Fromagère Jeune Montagne, Association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac, la Truite des Monts d'Aubrac, distillerie Twelve, Maison Conquet, Syndicat des Fabricants Aveyronnais du couteau de Laguiole.

Les différents intervenants et figurants

Les partenaires institutionnels : présents tout au long du projet ; DRAAF Occitanie, agence AD'OCC, Team France Export ; L'équipe HIPOLITO et ses partenaires.

Opération financée au titre du Dispositif national d'aide à l'investissement immatériel\* pour les entreprises agroalimentaires, porté par les DRAAF en régions

\* DINAI1 volet actions collectives – appel à projet au titre de l'année 2020

Une action collaborative portée par :



Avec le soutien financier de :



Et le partenariat de :

