

A scenic landscape featuring a large, calm lake in the middle ground, surrounded by rolling green hills. The foreground is dominated by a rocky, grassy slope with numerous large, light-colored boulders. A single tree stands near the water's edge. The sky is clear and blue.

# L'AUBRAC en partage

**Le lac de Saint Andéol**



**Entre Lot et Truyère : l'Aubrac**  
**Tènement du Massif Central volcanique.**



**L'esprit des lieux sur l'Aubrac depuis 8 siècles,  
une histoire, une culture identitaire, une  
économie spécifique font l'objet en 1960 d'une  
étude (RCP) du CNRS**



**Le temps des fleurs**


# Estive sur l'Aubrac

A wide-angle photograph of a herd of cows grazing in a vast, green field. The cows are scattered across the landscape, some standing and some grazing. The field is lush and green, with small purple flowers visible. In the background, there are rolling hills and a line of trees. The sky is filled with dramatic, orange and yellow clouds, suggesting a sunset or sunrise. The overall scene is peaceful and pastoral.

**Durant l'estive, séjour des bovins dans les pâturages (25 mai – 13 octobre), les vaches envahissent les grands espaces du plateau de l'Aubrac, et se nourrissent d'un herbage de qualité.**



**En toutes saisons, en tous temps**



**Au fil des siècles, la  
vache Aubrac  
assure l'énergie,  
fournit le garde  
manger et apporte  
la fertilisation.**

**18 000 mères  
Aubrac en 1978**

**150 000 mères en  
2010**

# La race bovine Aubrac : la robustesse associée aux performances bouchères

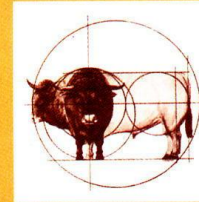


Un mode d'élevage, à caractère extensif, qui garantit une viande de qualité.



# Station d'Evaluation Raciale Bovins Aubrac

**UNION AUBRAC**



Association  
pour la sélection  
de la race bovine  
d'Aubrac

**Sauvegarde et diffusion des gènes spécifiques**

**de la race Aubrac**

**Maîtrise du schéma de sélection et du progrès génétique**



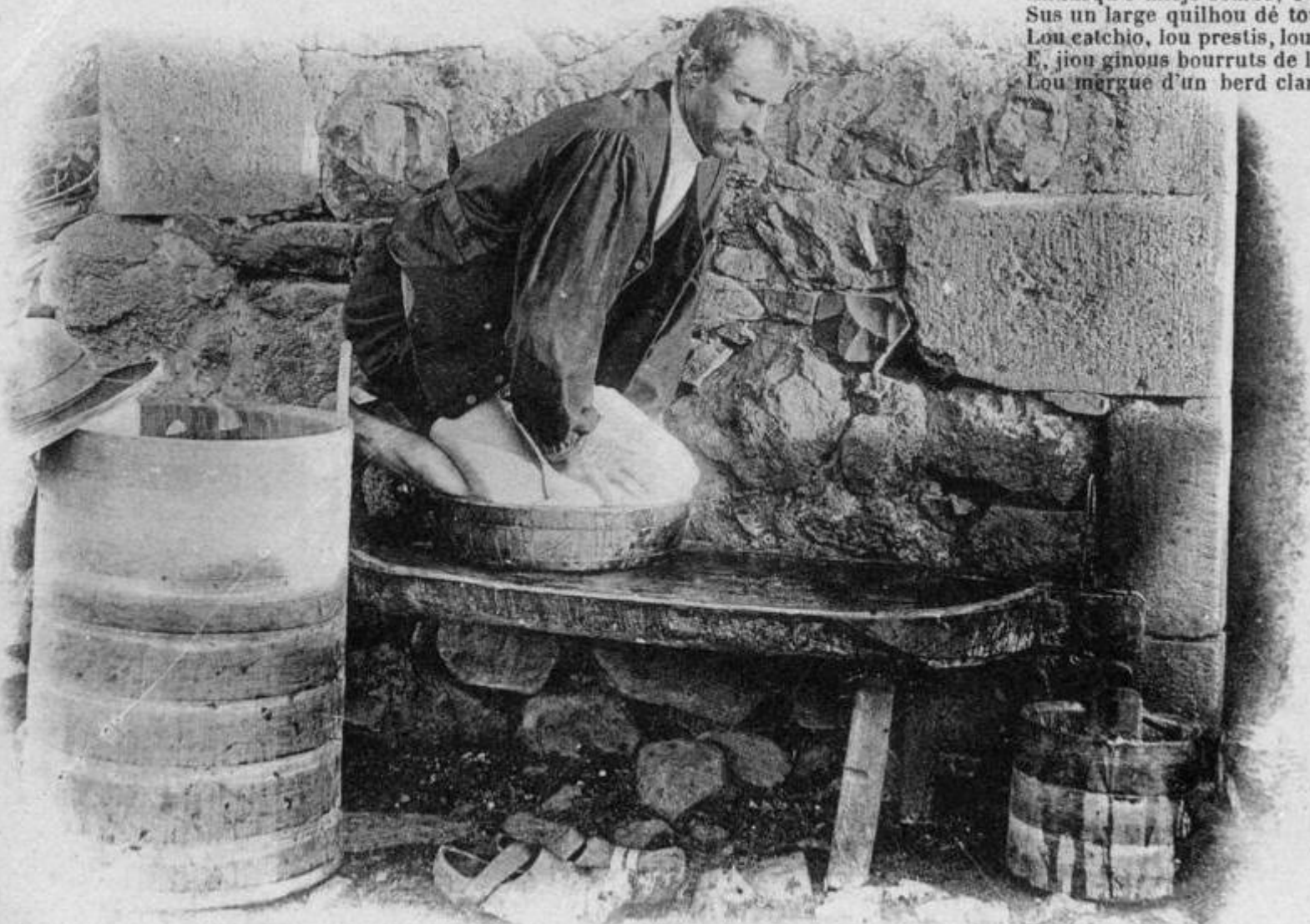
**Les hommes vivent sur la montagne, auprès du troupeau**

**A l'abri du buron « laboratoire », on invente le fromage pour conserver le lait**

En Auvergne

Oti dous conots per jjour un ome se rebreguo  
Endusqu'o miéjo-combo, e s'ocoucoulo otau  
Sus un large quilhou dé toumo d'un quintau  
Lou eatchio, lou prestis, lou biro e lou bouléguo  
E, jjou ginous bourruts de l'ome o gros grumels  
Lou mèrgue d'un berd clar ragio des porobels

65. Collection Gély - Carrier, éditeur, à Aurillac



Ancienne fabrication du Fromage (Vacher pressant la tome)

**De la flore botanique à la flore lactique, le fromage affiné, produit vivrier par excellence, permet le report pour la nourriture indispensable.**



**Depuis 1960, la Coopérative Jeune Montagne de Laguiole prend le relai**



**Vers l'an 2000, l'alimentation comme la génétique Aubrac et Simmental sont définies dans le cadre du concept AOC.**

**Pour renforcer les liens entre le fromage et ses origines, une démarche de réintroduction d'un pourcentage de vaches de race Aubrac est en cours. Nénette, au centre de la photo, a donné 5 000 litres en 305 jours.**





**6 000 litres de lait cru et entier par vache,  
ensilage d'herbe et de maïs interdits,  
collecte et transformation quotidienne.**





**Le lait le plus conforme est obtenu au pis de la vache, en qualité bactériologique chimique, le lait destiné à la fabrication du Laguiole se situe parmi les meilleurs de France.**



**Le marquage est défini dans le cadre du décret AOP, il est inaliénable et se double d'une plaque identifiant l'atelier, le lait et le produit.**







**25  
tonnes  
en 1959**

**800  
tonnes  
en 2010**

**Le temps d'affinage est prévu au décret,  
4 mois obligatoire dans l'aire d'appellation.**

**Actuellement la dynamique de vente se situe entre 9 et 12 mois.**





**Plat des pèlerins :  
ALIQUID... ALIQUOD... ALIGOT !**

**Debout sur une chaise,  
Germaine à Aubrac, y compris dans la  
période du déclin, a toujours voulu  
démontrer que l'Aligot avait un ancrage  
identitaire très ancien et très profond.**

**QU'IL FILE HAUT OU QU'IL DÉFILE LOIN, IL  
RESTERA TOUJOURS LIÉ À SON TERROIR.**

**PLAT EMBLÉMATIQUE PAR EXCELLENCE,  
il améliorerait la vie austère des  
buronniers.**

**ses qualités gustatives, culturelles,  
émotionnelles et esthétiques  
nous démontrent que ces valeurs  
vont au-delà des valeurs de base  
liées à la teneur et à la sécurité.**



**Un demi siècle après, comme Germaine, Michel et Sébastien Bras, dans leur hôtel restaurant du « Suquet », font toujours chanter le terroir d'Aubrac.**



**Sur ces tables prestigieuses, le fromage de Laguiole et l'aligot de l'Aubrac gardent toute leur place et leur notoriété emblématique.**



**Ainsi un plat vivrier à l'origine, change de destination.**

**Plat des pèlerins, des bergers, du vendredi,  
il est devenu, par l'action de Jeune Montagne, plat des jours de fête et  
plat emblématique du terroir de l'Aubrac, terre âpre mais généreuse.**



**A LAGUIOLE : Taureau en bronze érigé en 1947, après un demi siècle de statue du souvenir, il est devenu blason du terroir.**



**C'est pour identifier les produits, les races animales, ou autres objets qu'ils avaient appréciés et remarqués, que les clients, les consommateurs, les acheteurs, leur ont donné le nom du pays et du village dont ils étaient issus : Fromage de Laguiole - Couteaux de Laguiole – Race Aubrac – Aligot de l'Aubrac.**

# Le Couteau de Laguiole

10 emplois  
en 1984

200 emplois  
en 2010



Quand l'outil des éleveurs devient porteur de valeurs identitaires, culturelles et économiques



**Agriculture et Tourisme**

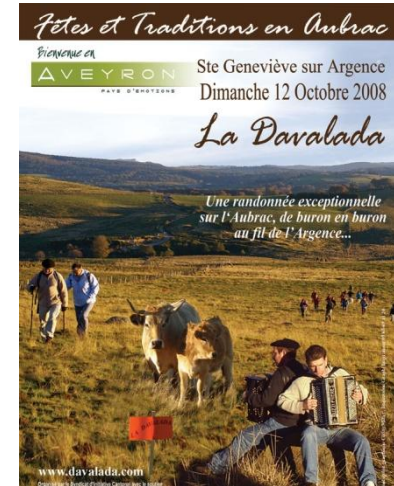
**inter-dépendants et complémentaires**

**au même titre que**

**l'environnement et l'économie de l'Aubrac**



# Un tourisme culturel, gastronomique, sportif, pleine nature, détente, des rendez-vous annuels



**La Maison de l'Aubrac, à Aubrac,  
outil de communication et de  
valorisation territoriale :**

- ➔ 28 000 visiteurs en 2003
- ➔ 94 000 visiteurs en 2009



Le panier de

L'AUBRAC

