

Information presse
été 09

Les Fourmofolles Ambert 8 et 9 août



Contact presse :
Agence Qui Plus Est
Marc Chaumeix
38, avenue Julien
63000 Clermont-Fd
T. 04 73 74 62 35 / 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplusest.com

Savoureusement
irrésistibles

Les Fourmofolies :

Les spécialités des terroirs font la fête à Ambert

Les 8 et 9 août prochains, la cité ambertoise accueillera la nouvelle édition des Fourmofolies. Plus de 80 exposants spécialisés dans les produits du terroir viendront célébrer la Fourme d'Ambert AOP, le plus doux des fromages bleus. Cette année, les Fourmofolies s'annoncent savoureusement irrésistibles... Aux côtés des appellations auvergnates, de nombreux fromages AOP, dont Le Rocamadour, invité d'honneur, se laisseront volontiers déguster par les 15 000 visiteurs attendus. Musique, spectacles, animations ludiques, démonstrations de fabrication des fromages de Savoie et de la fourme d'Ambert AOP, balades et autres surprises tout public, les visiteurs seront sous le charme d'Ambert. Ils pourront notamment découvrir la race Ferrandaise avec 60 vaches en présentation. Les Fourmofolies serviront également de cadre au concours inter-régional équin du Cheval d'Auvergne.

Quand l'authenticité ravit les palais, Ambert n'en finit pas de vibrer !

Les Fourmofolies, c'est un grand marché des terroirs placé sous le signe de la convivialité et de l'authenticité ! Ce rendez-vous est organisé tous les deux ans par l'Union des Commerçants, le SIFAM, la municipalité d'Ambert, la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme. Au rythme des animations musicales et des spectacles insolites s'enchaînant tout au long du week-end, les ruelles de la ville accueilleront plus de 80 exposants de toute la France et 15 000 personnes. Dégustations, démonstrations de fabrication, tests gustatifs et sensoriels sur les produits laitiers (CIDIL), présentations de recettes... Au gré de la balade, les produits de terroir, vins, pains, charcuterie, saucissons et autres épices se dévoileront sous les yeux du public et raviront les papilles. Bien évidemment, les fromages ne seront jamais loin avec la participation de 25 Appellations d'Origine Protégées françaises. **Une fois n'est pas coutume, la Fourme d'Ambert, 10ème AOP fromagère française au lait de vache, réservera un accueil chaleureux à ses amis du plateau. Reblochon, Abondance, Beaufort, Emmental de Savoie, Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Cantal et Salers régaleront ainsi gourmets et gourmands.** D'autant plus que la plupart des producteurs présents viendront accompagner des confrères vigneron de leur région. Ce savoureux tour de France des terroirs proposera **une escale auprès de l'invité d'honneur : le Rocamadour, le petit fromage qui rend chèvre.** Produit dans le Quercy, ce petit palet de 35 g « pur chèvre » est fabriqué exclusivement au lait cru et entier. Une fois affinée en cave (au minimum 6 jours), sa pâte onctueuse et crémeuse libère des saveurs subtiles de crème, de beurre et de noisette.

La vache Ferrandaise et le Cheval d'Auvergne au cœur de la fête

Désireux de promouvoir l'agriculture dans son ensemble, les organisateurs des Fourmofolies ont convié l'Association pour la sauvegarde de la race bovine Ferrandaise. Une vingtaine d'éleveurs et 60 vaches seront présents pour le week-end. Race authentique, la Ferrandaise est originaire du Puy de Dôme, principalement de la Chaîne des Puys et du Livradois Forez. Jusqu'aux années 1950, cette race était la plus représentée sur ce département. Elle se caractérise par sa rusticité, sa longévité de production, ses qualités maternelles, son adaptation aux diverses conditions météo et sa forte aptitude à la marche. Elle est aussi bien élevée pour sa production de lait que pour sa viande. On compte aujourd'hui 1000 vaches et 175 élevages.

Les Fourmofolies serviront également de cadre au 1er concours inter-régional du cheval d'Auvergne. Elevé des siècles durant pour assurer les travaux de la ferme et le transport avec une forte résistance aux hivers rigoureux des hauteurs, l'auvergnat est un petit cheval rustique et montagnard, très polyvalent, qui présente une constitution solide et un bon tempérament.

La Fourme d'Ambert : une histoire vraie

Son origine remonte au VIII^{ème} siècle. Fabriquée à partir du lait de vaches alimentés à base d'herbe (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation), la fourme d'Ambert est un fromage à pâte non pressée et non cuite, fermenté et salé après égouttage (19 cm de haut, 13 cm de diamètre, 2,2 kg). **Le plus doux des fromages bleus AOP est produit en zone de moyenne montagne (entre 600 et 1600 m d'altitude)** dans le département du Puy-de-Dôme, sur 5 cantons autour de Saint-Flour (Cantal) et 8 communes dans le département de La Loire. Avec 6000 tonnes produites en 2008, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

La Fourme d'Ambert AOP en chiffres

- 1700 producteurs de lait
- 2 producteurs fermiers AOP
- 8 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27% de matière grasse pour 100 g de produit fini

renseignements :
Les Fourmofolies
T. 04 73 82 01 55

