

# ***A la découverte de l'Aubrac***



*Aux confins de trois départements  
Aveyron, Cantal, Lozère  
et trois régions  
Midi-Pyrénées, Auvergne, Languedoc Roussillon*

## ***Dossier spécial 2012***

# ***La Vache Aubrac en Transhumance Le Salon du Terroir Aubrac***



Dossier de presse présenté par :  
**Association Traditions en Aubrac**  
**Office de Tourisme cantonal - 12 470 SAINT CHELY D'AUBRAC**  
**www.traditionsenaubrac.com - Tél 05 65 44 21 15**



# SOMMAIRE

## L'AUBRAC 3

<b>1 - Présentation du territoire</b>	<b>3</b>
<b>2 - Des patrimoines identitaires et remarquables emblématiques</b>	<b>5</b>
2 - 1 Patrimoine Naturel	5
2 - 2 Patrimoine Historique	8
2 - 3 Patrimoine Culturel – Le mode de vie	9
2 - 4 Patrimoine Bâti	10
2 - 5 Patrimoine Gastronomique	11
<b>3 – Terroir et Tradition – Adaptation – Evolution et Modernité</b>	<b>14</b>
3 - 1 Rappel historique du « Terroir »	14
3 - 2 Définition du mot, du concept « Terroir »	15
3 - 3 « Le Futur a besoin des Terroirs »	15
3 - 4 Le Terroir de l'Aubrac « <i>un véritable cas d'école</i> » au XX-XXIème siècles	16
3 - 5 Le Terroir de l'Aubrac tourné vers l'Avenir	18
<b>4 - Le Terroir de l'Aubrac, une histoire millénaire</b>	<b>21</b>
4 – 1 Le Terroir de l'Aubrac et ses évolutions	21
4 - 2 Filière « viande » - Race bovine Aubrac	22
4 - 3 Filière « lait » - Production fromagère AOC/AOP Laguiole	24
4 - 4 Filières « en expérimentation, en émergence »	26
4 - 5 La filière artisanale du couteau - Le couteau de Laguiole	29
4 - 6 Le Tourisme de Terroir, d'itinérance et de Pleine Nature	32

## L'ASSOCIATION TRADITIONS EN AUBRAC 36

<b>1 – Historique</b>	<b>36</b>
<b>2 – Objectifs / Missions</b>	<b>37</b>
2 - 1 Objectifs	37
2 - 2 Réseau d'acteurs	37
<b>3 – Valorisation de l'élevage de la Race Aubrac et d'un Terroir millénaire</b>	<b>38</b>
3 - 1 La Vache Aubrac en Transhumance	38
3 - 2 Le Salon du Terroir Aubrac	38
3 - 3 Le programme « La Vache Aubrac en Transhumance » « Salon du Terroir Aubrac »	39
3 - 4 D'autres animations	40
<b>4 - Mission multi-partenaire</b>	<b>43</b>
4 - 1 Dossier multi-partenarial présenté à la Convention Interrégionale de Massif	43
4 - 2 D'autres actions territoriales	46
<b>5 - Prestation de service confiée à l'Office de Tourisme Condom &amp; St Chély d'Aubrac</b>	<b>48</b>

## PARTENAIRES 53

## CONTACTS 54

## QUELQUES OUVRAGES DE REFERENCE 57

# L'AUBRAC

## 1 - Présentation du territoire

« Carte d'identité de l'Aubrac »

Aubrac tient son origine de « **alto braco** » qui signifie « **lieu élevé** ».

L'Aubrac est **une région de haut plateau partagée entre les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère**. Elle se situe, de fait, sur trois régions administratives différentes : **Midi-Pyrénées, Auvergne et Languedoc-Roussillon**.

Les limites naturelles de l'Aubrac sont :

- Au Nord et à l'Ouest: les Gorges de la Truyère
- À l'Est: le Plateau de Peyre
- Au Sud: la Vallée du Lot

### Quelques chiffres

- 43 communes au-dessus de 1000 m d'altitude (regroupant 27 % de la population)
- **1 307 m**: altitude d'Aubrac (village le plus élevé)
- **1 469 m** : altitude maximale (Signal de Mailhebiau)
- La **majorité des villages** se situent entre **800 et 1000 m**
- Environ **3000 km<sup>2</sup>**: étendue de l'Aubrac
- 150 mm de précipitations (moyenne annuelle à Laguiole)



Extrait de la *Carte de l'association Inter-départementale de la Vallée du Lot*  
« *Découvrir l'une des plus belles vallées de France* » - Languedoc-Roussillon/Lozère, Midi-Pyrénées/Aveyron et Lot, Auvergne/Cantal, Aquitaine/Lot et Garonne





Plusieurs « **micro-territoires** » constituent le **plateau de l'Aubrac** :

- Le **Haut-Plateau** et la **Vallée du Bès** (au centre)
- La **Viadène** (à l'Ouest, vers St Amans des Côts)
- L'**Argence** (au Nord-Ouest, vers Ste Geneviève sur Argence)
- Le **Caldaguès** (au Nord, vers Chaudes-Aigues)
- Le **Plateau de Peyre** (à l'Est, vers Aumont-Aubrac)
- Les Boraldes (au Sud, qui se jettent dans le Lot et forment des vallées)

Ils sont **entourés par des régions naturelles « aux portes de l'Aubrac »** :

- **Vallée du Lot** au Sud
- **Gorges de la Truyère** à l'Ouest
- **Carladez** au Nord-Ouest
- **Volcans d'Auvergne** au Nord
- **Margeride** à l'Est
- **Gévaudan** au Sud-Est

### **La Croix des Trois Evêques**

Symbole du carrefour des trois départements, la croix des Trois Evêques est située entre Aubrac et Laguiole.

Cette croix fut élevée par les moines d'Aubrac en 1238, en mémoire du concile qui eut lieu en 590 entre les trois évêques: d'Auvergne, du Gévaudan et du Rouergue. Il était question d'une femme nommée Tétradie accusant son mari d'être violent envers elle.

La croix d'origine a été volée en 1990 (elle pesait 300 kg) ; celle que nous pouvons voir aujourd'hui est une copie.



## 2 - Des patrimoines identitaires et remarquables emblématiques

### 2 - 1 Patrimoine Naturel

L'esprit des lieux est identifiable au travers de plusieurs composantes :

#### *La Terre*

##### **Les sols**

Il y a environ 10 millions d'années, l'Aubrac était recouvert d'une vaste calotte glaciaire. A la fonte des glaciers, se sont abandonnés, ici et là, des blocs de basaltes (lave provenant des éruptions volcaniques du Nord de l'Aubrac).

Une exposition de minéraux proche de St Amans-des-Côtes se visite toute l'année : une collection étonnante de minéraux de la région et du monde entier.

Le Plateau de l'Aubrac était, à l'origine, recouvert d'une vaste forêt.

A travers les grottes et les ruines d'habitations, nous savons que l'Aubrac fut habité à l'époque Néolithique.

Plus tard, les Romains s'installèrent, en ouvrant notamment *la Via Agrippa*, qui reliait Lyon à Toulouse en passant par Rodez. On trouve encore aujourd'hui des restes des pavages.

La déforestation fut entreprise par les moines d'Aubrac au XII<sup>e</sup> siècle, laissant toutefois quelques parties boisées. Le paysage allait alors changer d'aspect.

Aujourd'hui, la forêt d'Aubrac s'étend sur 500 ha contenant principalement des hêtres.

L'Office National des Forêts s'occupe maintenant de l'entretien de la forêt et des animaux, tels que cerfs et chevreuils, introduits respectivement dans les années 1950 et 1970, sur le Plateau. Par la suite, des résineux (sapins et épicéas) ont été introduits dans les versants les plus exposés.

On distingue 4 grandes régions forestières : l'Aubrac (hêtre), le sud d'Aubrac (chêne pédonculé), la Haute Châtaigneraie (chêne pédonculé) et la Margeride (pin sylvestre). A l'époque des moines d'Aubrac, les forêts ont été pour la plupart rasées pour la culture de céréales, puis pour l'élevage ovin, et bovin.



**La flore** est extrêmement riche et diversifiée mais reste cependant fragile. Près de 2000 espèces de plantes sont



présentes sur le Plateau. Il obtient ainsi le titre de **territoire offrant le plus d'espèces végétales au m<sup>2</sup>, en Europe.**

Des espèces protégées comme la Drosera apparaissent alors pour le plus grand bonheur des botanistes.

Plusieurs zones de l'Aubrac sont classées **Natura 2000** (site naturel identifié pour la rareté ou la fragilité des espèces sauvages, animales et végétales) et **ZNIEFF** (Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique).

*Utilisation des plantes* : La Gentiane et le Calament sauvage à grandes feuilles (ou Thé d'Aubrac) sont utilisés pour la fabrication d'alcools ou de tisanes. Ils sont fort appréciés par la population et nous vous invitons à les déguster... Les fleurs de l'Aubrac sont depuis longtemps utilisées par les parfumeurs de Grasse (Provence) pour la fabrication des parfums.

## La faune

L'environnement naturel de l'Aubrac abrite plusieurs animaux typiques des milieux semi-montagnards, mais également différentes espèces protégées : reptiles, loup, chauve-souris, cerf, écrevisses, oiseaux migrateurs,...

Des sorties à l'écoute du brâme du cerf sont d'ailleurs organisées à l'automne (15 septembre – 15 octobre) par des professionnels de l'accompagnement de groupes ou par des associations, en partenariat avec l'ONF.

L'exposition « Mille ans de traces en Aubrac », à Condom d'Aubrac est notamment l'occasion de découvrir la vie des cerfs.

Dans les zones humides, on trouve aussi des loutres. Les lacs, le Bès, et les autres ruisseaux, sont un paradis pour pêcheurs, ces lieux abondent de truites farios, des perches et des brochets. La pêche y est toutefois règlementée, et interdite sur les Lac des Salhiens et de St Andéol.



## L'Air

L'altitude et la latitude où se situe l'Aubrac donnent une sensation de bien-être qui revigore tout visiteur.

Les vertus purifiantes et vivifiantes de l'air ont permis aux médecins de la fin du XIXème siècle de préconiser des séjours sur l'Aubrac aux patients.

Le plus haut sommet de l'Aubrac, Mailhebiau culmine à 1469 m, suivi du Puech d'Alte-Teste à 1448 m, puis des Truques d'Aubrac à 1439 m.

Les températures moyennement annuelles oscillent entre 2.1° et 11.6°.

### Les vents :

- « **Lo Biso** », ou le Vent du Nord: assèche le Plateau en été et amène l'*Ecir* en hiver
- « **Lo Traverso** », ou Vent du Nord, ou « Cantoleso » (qui vient du Cantal), amène des nuages sur le Plateau.
- « **Lo Souledre** », est un vent très chaud et sec, qui suit le Soleil au cours de la journée (matin à l'Est et le soir à l'Ouest).
- « **L'Olto** », ou L'autan, est le vent qui souffle du Sud. Il est froid, violent, et intervient le plus souvent dans les vallées.



## Le Royal Aubrac



La « Belle Epoque » arrive à Aubrac avec l'intervention du Docteur Saunal, en 1895. Il préconise des séjours en altitude pour soigner des phtisiques et cite notamment dans sa thèse « Asepsie pulmonaire et aérothérapie », les trois hôtels d'Aubrac qui accueillent les **curistes « d'air et de petit lait »**. Ce sont les « **gaspéjaires** » (« gaspe » signifie « petit lait » en occitan).

En 1902, sous l'impulsion du Dr Saunal, Aubrac inaugure son sanatorium, qui devient, dix ans plus tard, l'Hôtel Royal (succursale de l'Astoria Hôtel et de l'International de Vichy. Surplombant le hameau d'Aubrac, cette imposante bâtisse était l'une des plus modernes de son époque avec électricité, point d'eau et WC à chaque étage.

Dans les années 1960, l'Ancien sanatorium, plus communément appelé « Le Royal », connaît une nouvelle jeunesse. La Fédération des Œuvres Laïques de l'Aveyron acquiert le bâtiment afin d'accueillir des colonies de vacances et des séminaires.

Il a été racheté il y a peu par un privé, un projet d'hôtel est en cours.



## L'Eau

Le **réseau hydrographique de l'Aubrac** est **dense** : à l'état sauvage, il se constitue de plusieurs **rivières, ruisseaux, lacs et tourbières**, ces dernières étant l'une des caractéristiques environnementales de l'Aubrac. Ces **zones humides** présentent non seulement un **intérêt hydrologique, mais aussi écologique et patrimonial**.

Les **lacs naturels sur l'Aubrac** datent de la **période glaciaire**. Des cuvettes se sont formées et l'eau est restée piégée. La tourbe s'est progressivement accumulée au fond, faisant des lacs des zones riches en matières organiques.

De **nombreuses cascades** sont présentes sur l'Aubrac, elles proviennent des sources d'eau froide qui jaillissent sur le plateau, notamment :

- Celle du **Déroc**, après Nasbinals
- Celle du **Devez**, vers Curières
- Celle du **Saut du Chien**, vers Saint Amans des Côts

L'eau pouvant aussi être **source d'énergie, l'hydroélectricité** s'est développée sur la Truyère, la Selves, le Lot... En effet, une série de barrages permettent d'obtenir une puissance de 1 800 mégawatts.

La qualité de l'eau de l'Aubrac est reconnue par les institutions sanitaires, ce qui permet de fournir une importante partie du département de l'Aveyron en eau potable.

Le **Bès** est la principale rivière qui coule sur le Plateau. Il prend sa source à 1440 m d'altitude près du Signal de Mailhebiau, passe par le Pont du Gournier, et vient se jeter dans la Truyère.

Les **Boraldes** forment un réseau de ruisseaux naissant sur l'Aubrac et qui se jettent dans le Lot.



Plusieurs **établissements thermaux et de bien-être** par l'eau sont installés **sur le plateau ou à proximité** :

- **Chaudes-Aigues** possède l'eau la plus chaude d'Europe (82°), elle est bénéfique pour les rhumatismes et les arthroses. Au complexe **thermal et thermoludique** « Caleden », plusieurs soins et activités sont proposés.
- **La Chaldette** dans la Vallée du Bès : **centre de remise en forme** avec une eau à 34° essentiellement bicarbonatée sodique. Elle convient aux personnes qui ont des affections ORL, digestives et métaboliques.
- **Brommat** à « Natura Bien-être » en Carladez : **centre de remise en forme, de détente et d'art de vivre**. Relaxation aquatique en séances individuelles ou en groupe.

### La légende du lac de Saint Andéol

Dans les croyances populaires, ce lac était voué au culte du dieu des eaux. Les habitants y jetaient des objets précieux et des denrées pour apaiser la colère du dieu, accusé de favoriser la venue d'orages sur les récoltes. Le nom du lac vient de l'intervention de Saint Andéol au III<sup>e</sup>s, qui souhaitait en terminer avec ces pratiques païennes. Pour cela, il fit construire à 1,5 km de là, une chapelle dédiée à Saint Hilaire de Poitiers.

Jusqu'au début du XX<sup>e</sup>s, avait encore lieu une procession le deuxième dimanche de juillet pour parvenir à la guérison d'ulcères ou autres maladies.



### La légende du lac de Born

En 1525, lors de la capture de François Ier en Italie (à l'occasion du « désastre de Pavie »), les moines d'Aubrac participèrent au paiement de la rançon, un an plus tard. Pour les remercier de cette contribution, le Roi fit peupler le lac de Born de carpes.

Une légende raconte aussi que le lac aurait des vertus stimulantes, de quoi donner du tonus pour le reste de la journée.

### La situation climatique

Le climat en majorité montagnard de l'Aubrac permet une riche végétation, même en période de sécheresse estivale comme en connaît la France depuis quelques années.

**A toutes périodes de l'année, l'Aubrac se révèle ;** Les saisons changeantes, donnent une **vision unique aux courbes infinies :**

- **L'hiver :** le plateau se recouvre « d'un manteau blanc » comme beaucoup de poètes ont pu l'exprimer.
- **Le printemps :** des fleurs tapissent les vastes étendues (jonquilles et narcisses sont caractéristiques de cette période)
- **L'été :** alors que l'ambiance est étouffante sur les territoires de basse altitude, on peut respirer l'air pur sur l'Aubrac.
- **L'automne :** les forêts se colorent de nuances orangées.



## 2 - 2 Patrimoine Historique

L'histoire du village d'Aubrac est indissociable du pèlerinage vers Saint Jacques de Compostelle. La **Via Podiensis** est l'une des voies les plus fréquentées par les pèlerins en France. Elle part du **Puy** et traverse les **monts d'Aubrac**, pour rejoindre les Pyrénées.

La légende veut qu'un noble flamand nommé **Adalard** fit vœu à Dieu que s'il sortait indemne des nombreux dangers que présentaient l'Aubrac à cette période (brigands, mauvais temps et très peu de repères), il construirait un **centre d'accueil pour pèlerins en ces hautes terres**. Il tenu parole puisqu'en **1120** fut édifié le **monastère-hôpital** voué au service des pauvres.

**La Dômerie d'Aubrac a été la plus puissante seigneurie de la région jusqu'à la Révolution**, période à laquelle, le monastère fut en partie détruit.

**Aujourd'hui, quelques vestiges subsistent :** l'église Notre Dame des Pauvres (XIIème siècle), la Tour des Anglais (XIVème siècle), transformé aujourd'hui en gîte d'étape pour randonneurs, et l'hôpital (XVème siècle).





Depuis 1998, les Chemins de Compostelle sont classés au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO. A ce titre plusieurs ponts de la région sont classés Biens Culturels (Pont des Pèlerins à St Chély qui enjambe la Boralde, le Pont Vieux à Espalion et le Pont d'Estaing qui traversent le Lot). L'Aubrac remarqué également pour sa richesse faunistique et floristique possède deux tronçons classés Biens Naturels au titre des Chemins de Compostelle par l'UNESCO : Nasbinals-Aubrac-St Chély et St Côme d'Olt-Espalion-Estaing, pour l'authenticité de ses paysages. Ce Chemin fut aussi classé Itinéraire Culturel au Conseil de l'Europe en 1987.



La fréquentation des tronçons locaux est estimée à environ 18 000 randonneurs par an, avec de très nombreuses nationalités représentées. On voit d'ailleurs de nombreux hébergements se créer sur le Chemin.

La **cloche dite « des Perdus »** (ou « des Egarés »), abritée dans le clocher de l'Eglise, servait à guider les personnes traversant le Plateau par mauvais temps. Sonnant jour et nuit, le sonneur était installé dans le clocher de l'église. Cette cloche connut bien des supplices : elle fut brisée, fondue à plusieurs reprises, a été l'objet d'un vol par les habitants de St Chély d'Aubrac, pour finalement retourner à Aubrac.

## 2 - 3 Patrimoine Culturel – Le mode de vie

La **population de l'Aubrac** vit essentiellement en **zone rurale**, en village ou hameaux. Les communes les plus densément peuplées sont : Marvejols, Espalion et St Chély d'Apcher.

La mobilité est une composante essentielle en milieu rural. Effectivement, les commerces de première nécessité sont souvent présents dans les villages, mais pour bénéficier des services plus importants, il faut parfois faire plusieurs dizaines de kilomètres.

Tout au long de l'année, les habitants aiment se retrouver autour de **rencontres, d'animations** ; les **comités des fêtes et autres associations** organisatrices prenant **une part importante dans la vie locale**.

Les **musiques et danses traditionnelles** constituent une part de l'**identité du territoire**, plusieurs groupes s'étant créés pour **sauvegarder et transmettre** ce savoir aux générations futures.

La **culture orale** est très présente sur le Plateau, l'**Occitan** étant la langue pratiquée traditionnellement sur l'Aubrac, comme en témoigne de nombreux chants, dont le célèbre « Lo Mazuc », racontant la vie des buronniers.

### **Le groupe de chant à l'initiative de l'Association Traditions en Aubrac**

Le territoire Aubrac a un répertoire important de musiques et de chants en occitan et en français. Ces savoirs se perdent ce qui est dû à la difficulté de la transmission. L'association Traditions en Aubrac organise un lundi par mois une veillée afin que les passionnés de chants et de l'Aubrac puissent se retrouver pour échanger, chanter et perpétuer les traditions.

Le but étant de contribuer au maintien de la culture occitane de l'Aubrac, et d'exprimer les valeurs du milieu rural au travers des chansons.

## 2 - 4 Patrimoine Bâti

La **richesse architecturale de l'Aubrac** réside dans la construction de **bâtisses en basalte ou en granit**. Les toits sont traditionnellement recouverts de **lauze**.

Dans les **villages typiques du plateau** (Nasbinals, Aubrac, St Urcize...) on peut apercevoir de nombreux bâtiments aux façades imposantes qui faisaient la fierté de leurs propriétaires ; certains étaient ouverts au public. C'est le cas par exemple du Royal Aubrac, précédemment cité.

Sur l'Aubrac, on dénombre près d'une **centaine de sites inscrits sur la liste des Monuments Historiques**, dont la moitié est classée.

L'**agro-pastoralisme** très présent à partir du **Moyen-Age**, incita les usagers des « montagnes » (pâturages d'altitude et de grande superficie) à construire dès la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle des **burons**. La grande majorité étant édifiée au début du XX<sup>e</sup> siècle.

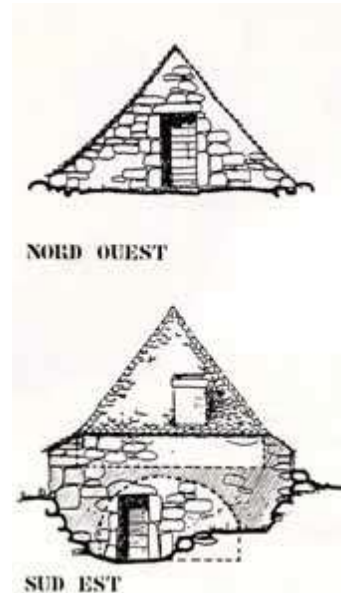
En premier lieu, le **buron** servait d'**habitation pour le personnel saisonnier qui gardait les vaches pendant la période d'estive**. Avec le lait récolté, les buronniers pouvaient fabriquer le **fromage** et l'affiner dans la cave enterrée.

On dénombre plusieurs outils servant à la fabrication de cette tome qui deviendra fromage : *farrat, gerla, atrassado, ménole, badignos,...* Le feu de cheminée donnait un goût fumé au fromage indescriptible.

Le **cantalès** dirigeait l'équipe composée du **bédéliér** et du **roul**.

**Ces bâtisses font partie intégrante du paysage de l'Aubrac**. On en dénombre près de 300 sur le plateau (plus ou moins en bon état). Ils sont en général construits en pierres volcaniques et implantés au cœur de la montagne afin de faciliter les déplacements. Ils sont orientés côté Sud pour les ouvertures et sont à semi-enterrés côté Nord pour préserver la fraîcheur à l'intérieur.

Proche du buron, était souvent édifiée une porcherie pour que le petit lait serve de nourriture aux porcs.



Aujourd'hui, un buron continue à perpétuer la tradition (Buron de Camejane), en tenant compte des normes sanitaires imposées. L'arrivée de ces dernières a signé la fermeture d'activité des derniers burons en 2004. Beaucoup sont utilisés pour lieu de restauration, de villégiature, gîte pour randonneurs...

Une **association des Anciens Buronniers** s'est constituée afin de **se retrouver à Aubrac, lieu éternel de rassemblement des « hommes de la montagne »**. Une messe est célébrée à l'église Notre Dame des Pauvres, en hommage à tous ceux qui ont œuvré pour la vitalité de ce territoire. Chants occitans et musiques traditionnelles retentissent à leur tour, et font revivre de bons moments...

Traditionnellement, les corps de ferme étaient composés de la maison d'habitation, de la grange-étable, d'un jardin, d'une fontaine, formant un ensemble avec une cour fermée.



## 2 - 5 Patrimoine Gastronomique

**Transmise au fil des siècles grâce au passage des pèlerins, la réputation de la gastronomie de l'Aubrac, n'est plus à prouver** : plusieurs plats ont fait la notoriété de cette région où il fait bon vivre.

**Plusieurs chefs ont bien-sûr contribué à la notoriété culinaire du territoire, Michel Bras** en tête. Le chef, triplement étoilé a aménagé son restaurant sur les hauteurs de Laguiole.

**Serge Vieira**, installé depuis quelques années à Chaudes-Aigues, participe lui aussi à la reconnaissance gastronomique.

**De nombreux restaurants dans les villages proposent également des menus aux saveurs locales.**

### Les produits

Plusieurs **produits locaux** sont utilisés dans l'**élaboration de plats et de menus**. On peut citer par exemple : la charcuterie de pays, tome fraîche de l'Aubrac, truites farios, fromage de Laguiole AOP, fromage Ecir en Aubrac et autres fromages fermiers, vin AOP d'Estaing, thé d'Aubrac, chocolats de Bonneval, miel de pays,...

La viande Aubrac s'accompagne d'aligot, de retortillat ou de légumes rissolés.

En dessert, le gâteau à la broche, la fouace sont souvent servis à l'occasion de vin d'honneur, mariages...

### Les recettes

#### L'Aligot de l'Aubrac

Ingrédients pour 4 personnes : 400g de Tome fraîche de l'Aubrac, 1kg de pommes de terre, 250g de Crème fraîche de l'Aubrac

Préparez une purée de pommes de terre. Ajouter à cette purée la Crème fraîche de l'Aubrac. Assaisonnez selon votre goût (sel, poivre, ail...). Quand la purée est bien chaude, ajoutez la Tome fraîche de l'Aubrac. Etirez, faites filer : l'Aligot est prêt.

Attention, tenu trop longtemps sur le feu, le fil se casse.

*Recette de la Coopérative Jeune Montagne - Laguiole*



*Extrait d'un article - Midi Libre, rubrique Tradition, 27/08/1995.*

#### "La légende de l'aligot

Impossible de dissocier l'Aubrac de l'aligot. Tous deux sont étroitement et irrémédiablement liés. La recette de l'aligot a été inventée par les moines de la d'ômerie d'Aubrac. Le plat, très consistant mais ô combien délicieux quand il est fait avec passion, était servi aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Il utilise les produits du terroir, en particulier la tome fraîche fabriquée à partir du lait des vaches du pays.

Comme tout grand plat qui se respecte, l'aligot a sa légende, racontée par les gens de l'Aubrac. Elle se déroule du temps des mérovingiens. Cette année-là, en 590, Childebart, roi de la lignée Mérovée, régnait sur la Gaule devenue Royaume des Francs. A Clermont, le roi Eulalius avait des démêlés avec sa femme Tétratia. Un mari qui a des problèmes avec sa femme, on ne va pas en faire un plat, diriez-vous. Et bien figurez-vous que si. On va même faire l'aligot.

Le rôle échoit aux trois évêques du pays qui se réunissent au carrefour de leur diocèse, non loin d'Aubrac. Il y avait là l'évêque du diocèse du Gévaudan, celui du Rouergue et celui d'Auvergne. Signe particulier : lors de la discussion, chaque évêque resta sur son propre... territoire. La joute orale associée à l'altitude finit par donner faim aux nobles évêques. Chacun avait amené avec lui quelques denrées alimentaires. Celui de l'Auvergne avait apporté des pommes de terre, celui du Rouergue avait son fromage, son beurre et son lait, celui du Gévaudan tenait, lui un produit tout nouveau : l'ail. Le sel venait, quant à lui, de Camargue.

On remit tous ces ingrédients au buronnier en lui demandant de réaliser un plat "si possible mangeable" à partir des ingrédients fournis. Le pauvre homme savait faire le fromage, mais n'était pas cuisinier. Il choisit alors le moyen le plus simple et le plus direct, il mélangea le tout dans un grand chaudron. Nos trois évêques se servirent, apprécièrent, et en fin de compte, en reprirent.



Le repas terminé, ils commencèrent à se disputer le peu qu'il restait pour que la recette se perpétue dans leur région respective. L'auvergnat pour un menu les jours "maigres", le second pour employer le lait et le fromage qu'ils avaient en surproduction, le troisième pour nourrir ses pèlerins, qui, parfois, menaient à la pitié. La bagarre prit de l'ampleur, chacun voulant le contenu du chaudron. Ils y plantèrent, décidés, leur cuillère de bois. Puis, à force d'être remué, le contenu se mit à filer comme s'il ne voulait pas se séparer.

Voilà une purée peu ordinaire, que l'on ne mange pas dans nos auberges, pensèrent nos trois évêques ; par la volonté de Dieu, il fallait qu'elle soit fabriquée sur place, sur l'Aubrac. Restait à lui trouver un nom. Vu qu'il y avait de l'ail, on décida de l'appeler "l'ailligot" qui, avec le temps, devint l'aligot."

### **Le Retortillat de l'Aubrac**

Ingrédients : 300g de tome fraîche, 1kg de pommes de terre, 100g de fromage de Laguiole.

Faites rissoler dans un peu d'huile les pommes de terre coupées en fine lamelles.

Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, ail, persil,...). Quand les pommes de terre sont cuites, ajouter la tome coupée en lamelles, et le Laguiole finement tranché. Laisser fondre doucement puis remuer délicatement.

Retirer de la poêle du feu et servir.

*Recette de la Coopérative Jeune Montagne - Laguiole*



### **La Fouace**

La fouace est un gâteau que l'on retrouve en France sous diverses appellations : fouace, fougasse, brioche...

Dans sa composition, on retrouve toujours du beurre, des oeufs, de la farine, du lait, de la levure, du sucre, du sel, et un parfum, généralement de l'eau de fleur d'oranger. Il s'agit toujours d'une pâte levée de consistance variable. Les proportions de ces différents ingrédients varient selon les artisans boulangers, ce qui explique qu'il y ait autant de fouaces aux différentes saveurs que d'artisans.

La fouace peut se manger seule. Elle accompagne aussi très bien des salades de fruits et crèmes de toute sorte. On peut également la tartiner avec du beurre, du miel, de la confiture...

Sur l'Aubrac, la fouace est le gâteau traditionnel qui se mange lors d'un repas, en famille ou lors d'une manifestation, qu'elle soit sportive, politique, religieuse ou familiale. Par exemple, lors de la célébration d'un mariage, un vin d'honneur est souvent servi à l'issue de la cérémonie. La famille offre alors à ses invités la fouace accompagnée le plus souvent d'un vin blanc.



### **Les Tripoux**

Issus d'une recette familiale datant de 1870, les Tripoux de Saint-Chély ont la particularité d'être cousus à la main, la panse de mouton servant de poche extérieure, est garnie de pansettes d'agneau et de veaux coupées finement et assaisonnées. Ces tripoux mijotent longuement avec des légumes frais, des pieds de veaux et quelques autres ingrédients dont le secret de grand-mère sera préservé.

C'est un délicieux plat cuisiné, fabriqué de manière artisanale, qu'il suffit de réchauffer et de servir avec des pommes de terre vapeur.

*Recette de : la Conserverie de l'Aubrac – St Chély d'Aubrac*



## Les Choux farcis

Ingrédients : 2 beaux choux verts, 1 barde de lard, 4 cuillères à soupe d'huile.

Pour la farce : 500 gr de feuilles de blettes, 200 gr de persil, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 300 gr de restes de viande cuite (veau, porc, bœuf, poulet), 200 gr de lard de poitrine demi-sel blanchi, 5 œufs, 150 gr de farine, 1,5 dl de lait, sel, poivre. Pour la garniture : 1 kg de carottes, 4 échalotes, 3 cuillères à soupe d'huile.

Effeuillez le chou et faites blanchir les feuilles quelques minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez sur un linge. La farce : passez la viande et le lard de poitrine au mixer, hachez grossièrement les blettes, le persil, l'oignon et l'ail au couteau, mélangez le tout. Versez ce hachis dans une terrine, incorporez les œufs, la farine, le sel, le poivre, et peu à peu le lait. Vous devez obtenir une farce assez ferme. Huilez le fond d'une cocotte de 24 cm de diamètre, tapissez-la des plus grandes feuilles de chou en les laissant dépasser à l'extérieur de la cocotte. Disposez dans le fond une fine couche de farce, recouvrez d'une couche de feuilles de chou. Garnissez ainsi toute la cocotte en terminant par le chou. Arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile et posez sur le chou la barde coupée en deux. Couvrez et mettez au four (préchauffé) à 180°, thermostat 6, pendant 3 heures.

La garniture : taillez les carottes, faites revenir dans une sauteuse avec l'huile et les échalotes, salez, poivrez, laissez mijoter une bonne heure.

Au moment de servir, démoulez le chou farci sur le plat de service chaud, découpez le comme un gâteau entourez-le de carottes. *Recette de l'Hôtel-Restaurant des Voyageurs – St Chély d'Aubrac*



## Les Farçons

Mélanger blettes, persil, épinards (ce que l'on a sous la main) finement hachés. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine, 2 œufs entiers, sel et poivre.

La pâte doit être consistante mais rajouter du lait si elle n'est pas assez liquide. Ajouter des morceaux de poitrine fumée et des oignons.

Dans une poêle huilée, bien chaude, doser avec une cuillère à soupe selon la grandeur souhaitée. Déguster de préférence chaud.

« Aliquid » ou « Aliquod »



en latin « quelque chose à manger » devint « Aligot ». Depuis les moines de la Dômerie d'Aubrac au XIIIème siècle, le plat a traversé l'histoire.

Ci-dessus, un accompagnement proposé avec un **Tournedos de Bœuf Fermier Aubrac** race Aubrac Label Rouge ou un **feuilleté de Génisse Fleur d'Aubrac** Indication Géographique Protégée.

Ci-contre, **la restauratrice Germaine Gros**, Restaurant Chez Germaine à Aubrac. Elle a largement contribué à la renommée de ce plat emblématique. Elle a reçu en 1959 le Diplôme d'honneur de la Section Gastronomique du Salon des Arts

Ménagers, Diplôme de Maître-Traiteur du Club Prosper Montagné. « **L'aligot fit un triomphe au Salon des Arts Ménagers à Paris en 1959. Triomphe de l'aligot et triomphe de la Reine Germaine. L'aligot file si long... qu'il faut monter sur une chaise pour satisfaire son besoin de s'étirer sans jamais « cassé le fil », ruban de l'amitié** ».

**Tourné et retourné dans toutes les fêtes locales, et au-delà, l'aligot reste attaché aux valeurs de son terroir...**

# 3 – Terroir et Tradition – Adaptation – Evolution et Modernité

## 3 - 1 Rappel historique du « Terroir »

*Extrait du Mémoire « Le rôle du Terroir dans la société française : passé, présent, avenir » Susann Griffin, Master of Arts in French – University of Limerick – Mai 2010*

« Le **terroir** évoque communément plusieurs mots : l'aménagement du territoire, la viticulture et les produits artisanaux. Chacun renferme sa propre définition. Le concept de **terroir** demeure une **idée passéiste pour les uns et une approche innovante de développement rural pour les autres**. [...] Tracer l'histoire du **terroir** en France, c'est étudier l'évolution de la société de l'époque Néolithique jusqu'à notre ère. En effet, le concept de **terroir** a toujours été étroitement associé à l'homme. Ce n'est qu'au XVIIIème siècle que le terroir a été reconnu. D'ailleurs, plus le lien « homme-terroir » s'est manifesté, plus on a écrit sur le sujet.



[...]

Le terroir a connu bien des péripéties pour arriver à ce qu'il est au XXIème siècle : simple parcelle agricole au XIIIème siècle, peu connu pendant les siècles qui ont suivi, méprisé à la Révolution Française, respecté au XIXème siècle avec la prise de conscience des différences régionales et au XXème siècle avec l'introduction des « AOC – Appellations d'Origine Contrôlée », puis abandonné dans les années 60, le terroir est devenu un concept digne d'une charte internationale. Il est aussi pertinent de souligner la trajectoire, parfois militante, qu'a suivie le terroir. Ainsi, les terroirs régionaux ont dû se défendre, au XVIIIème siècle, contre l'uniformisation envahissante de l'Etat, tandis qu'au XXème siècle, l'on a assisté à une lutte entre les terroirs français et la menace uniformisatrice de l'Union Européenne et de l'industrialisation.



Aujourd'hui, ce sont des associations locales comme « Terroirs & Cultures » et des organisations internationales comme l'UNESCO, qui ont pris le relais dans la défense des terroirs. »





### 3 - 2 Définition du mot, du concept « *Terroir* »

*Définition adoptée lors des « Rencontres Internationales Planètes Terroirs » à l'UNESCO – 2005 – Association Terroirs & Cultures*

« Un **Terroir** est un **espace géographique délimité**, défini à partir d'une **communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains**. Les **savoir-faire** mis en jeu révèlent une **originalité**, confèrent une **typicité** et permettent une **reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace** et donc **pour les hommes qui y vivent**. Les **terroirs** sont des **espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition** ».

*Extrait du Mémoire « Le rôle du Terroir dans la société française : passé, présent, avenir » Susann Griffin, Master of Arts in French – University of Limerick – Mai 2010*

« **Le terroir ne se réduit plus à un simple terme agricole, autrefois discrédité, il représente désormais un concept qui est considéré sous des angles qui vont de l'économie jusqu'à l'identité**. [...] Le **concept de terroir** constitue non seulement un **moyen de préserver les spécificités locales et de résister aux transformations sociales** mais il sert à **pallier la perte d'identité et la peur concernant notre alimentation**. Ces dernières années, il est devenu un **modèle de développement rural en dehors de l'hexagone** ».

### 3 - 3 « *Le Futur a besoin des Terroirs* »

*Extrait du dossier de présentation de l'association Terroirs & Cultures*

En lien avec **Terroirs & Cultures**, « **Planète Terroirs** » oeuvre pour la **reconnaissance et la valorisation des terroirs dans le monde**.

**La reconnaissance internationale du terroir, et plus généralement des productions localisées est un enjeu d'avenir pour les communautés humaines et de nombreux produits, biens et services.**

Comment concilier la préservation des ressources, le développement économique et social, les diversités biologique et culturelle en assurant l'épanouissement de l'homme ?

**Parce qu'ils respectent les hommes, valorisent leurs cultures et leur savoir-faire et préservent la Planète, l'association Terroirs & Cultures est convaincue que les terroirs apportent une réponse moderne à cette question fondamentale. Ils ouvrent ainsi une voie nouvelle pour l'avenir des sociétés.**

Les **terroirs** tracent un chemin qui fait la part belle à la **diversité**, aux **singularités**, aux **hommes**.

Ils orientent vers une **mondialisation à dimension humaine, vivable et capable de créer des richesses plus appropriables localement**.

Ils donnent **du sens**, constituent une **alternative à la standardisation et à l'uniformisation** en s'appuyant sur des **produits alimentaires et artisanaux d'origine, des services et des paysages**.

Les **terroirs, espaces vivants et innovants**, contribuent à la **sauvegarde** et à la **valorisation des patrimoines matériels et immatériels**, à la **création d'itinéraires de développement plus durables et de systèmes alimentaires localisés**.

En 2005 Terroirs & Cultures a lancé — en partenariat avec l'UNESCO — la dynamique « **Planète Terroirs** ».

Son ambition est de **constituer une plate-forme de réflexion, d'échanges et d'actions sur les terroirs afin d'oeuvrer à l'émergence d'initiatives favorisant le développement et la durabilité des territoires ruraux**.

Dans le cadre de cette collaboration et autour de la dynamique « **Planète Terroirs** », l'association Terroirs & Cultures a été invitée à contribuer à l'exposition de l'UNESCO « **Planet Earth From Space to Place** », à l'automne 2007. Des rencontres internationales biennales sont organisées au siège de l'UNESCO à Paris, des voyages d'études, des entretiens du terroir... ont lieu régulièrement au fil des années.

« La dynamique des terroirs peut ainsi être considérée comme une dynamique moderne contribuant à répondre aux enjeux sociétaux actuels et à venir. Cette dynamique apporte une réponse :

- aux enjeux mondiaux et locaux d'alimentation des populations par leur capacité à créer eux-mêmes leurs ressources alimentaires ;
- aux enjeux environnementaux par la responsabilité des acteurs des territoires à respecter les ressources, gages de survie ;
- aux enjeux énergétiques en limitant les transports par l'élaboration sur place de produits finis ;
- aux enjeux de cohésion sociale, le terroir faisant lien et permettant la reconnaissance de l'individu, de sa place et son rôle d'élaborateur en d'autres termes de sa valeur au sein d'un collectif permettant son engagement et donnant du sens à ses actes.
- aux enjeux économiques en optimisant les potentialités de chaque territoire alimentant la demande de diversité car se résigner à une survie uniquement assurée par la compensation des « handicaps majeurs » ne présente que des perspectives à très court terme et ne peut pas constituer le projet territorial d'avenir. »



### 3 - 4 Le Terroir de l'Aubrac « un véritable cas d'école » au XX-XXIème siècles

*Extrait du Mémoire « Le rôle du Terroir dans la société française : passé, présent, avenir »  
Susann Griffin, Master of Arts in French – University of Limerick – Mai 2010*

« Comme la tradition, le terroir qui vit et qui ne veut pas basculer dans le vide, dans l'oubli, avance et évolue à la manière de son époque » Jean Cocteau

« Cocteau, écrivain français, a t'il écrit cela en pensant à l'Aubrac ? Après avoir étudié et rencontré les gens de ce terroir vivant, nous pourrions le croire.

[...] **Les autochtones de cette région enclavée ont toujours été soumis aux aléas du temps. Ils doivent lutter et s'adapter afin de survivre. Ceci a engendré un esprit d'innovation qui a sauvé les traditions de ce terroir face aux défis des différentes époques.** Que ce soit au XIIIème siècle, quand les premières communautés de religieux et fermiers s'installent sur le plateau et réussissent à garder un refuge avec très peu ou au XIXème siècle, quand Calmels transforme le vieux couteau d'Aubrac en un Laguiole réputé internationalement aujourd'hui, **les Aubraciens se sont toujours adaptés afin d'assurer leur survie.**

[...]  
**De ce terroir riche, bien travaillé et valorisé, nous trouvons toute une gamme de produits et de savoir-faire, reflet d'une complicité entre l'homme et la terre depuis le XIIIème siècle.** Citons la vache Aubrac, et ses sous-produits : le fromage de Laguiole, la tome fraîche, l'aligot, la viande de la vache d'Aubrac, le thé d'Aubrac et plusieurs liqueurs à la base de l'abondante gentiane et myrtille. En ce qui concerne les traditions uniques à ce terroir, nous avons le passage des vaches et des veaux des vallées jusqu'aux pâturages du plateau en été, la transhumance, l'ancienne fabrication du fromage de Laguiole dans les burons par les buronniers, et la production du couteau de Laguiole.

[...]

## Le terroir de l'Aubrac, objet d'étude du CNRS

Dans l'évolution du terroir [...] c'est dans les années 1970 que les français se rendent compte de la valeur des terroirs. L'Aubrac ne fait pas exception à cette tendance.

L'intérêt pour ce terroir est déclenché par trois études entreprises entre 1963 et 1966 par le Centre National de Recherches Scientifiques (CNRS). La première porte sur l'ethnologie, la deuxième sur l'agronomie et la troisième sur la sociologie économique.

La raison pour laquelle l'Aubrac est choisi comme terrain d'étude est dû au fait de son insularité et de sa préservation de vieilles traditions : dans les années 60, ce terroir représente un des derniers exemples de terre peu touchée par la modernisation. Le travail des ethnologues et des agronomes du CNRS exposent l'histoire et la situation contemporaine de la vache d'Aubrac, des burons et des buronniers, des traditions. Les sociologues, quant à eux, étudient ce terroir ancré dans le passé et qui, selon eux, est en train de disparaître. Selon Vissac, chercheur en zootechnie à l'INRA, ces études montrent « le lien existant, en Aubrac, entre l'établissement humain, une race animale et des méthodes d'élevage complexes et atypiques. Ceci contient l'essentiel du terroir : l'interaction entre la terre, les ressources, l'homme et le savoir-faire.

Reconnaissant le potentiel de ces données, le CNRS fait appel à l'INRA. Grâce au travail de ces deux associations, la Recherche Coopérative sur Programme (RCP) est fondée, et pendant trente ans, elle a recherché et catalogué les particularités aubraciennes.

[...]

Une des dernières innovations de cette « démarche de terroir » est le projet de Parc naturel régional de l'Aubrac. Ce projet a été lancé par les élus des soixante communes de l'Aubrac, à son échelle territoriale. L'objectif de cette démarche est d'établir le tourisme vert et rural, « un tourisme en recherche de loisirs et de valeurs patrimoniales », et de l'intégrer avec l'agriculture et le savoir-faire du milieu. Cela servira comme outil de développement durable. »

**Le terroir avant tout vivrier, à son origine / Le produit alimentaire territorialisé de bonnes qualités**, un indicateur synthétique de garantie de la bonne gestion et du bon fonctionnement territorial / **Le « produit alimentaire territorialisé » : un vecteur de dynamisme économique**





### 3 - 5 Le Terroir de l'Aubrac tourné vers l'Avenir

#### **L'Aubrac**

- Un plateau montagneux, des contreforts accidentés,
- Un pays rude, des hivers longs et rigoureux,
- Un peuplement réduit et vieillissant,
- Une faible densité de population
- Une économie construite autour d'un élevage jadis prospère, confrontée au déclin dans les années 60.

***Quel pouvait être l'avenir d'une zone spécialisée dans la production de bœufs de trait et la fabrication de fromage en buron, sinon celui d'un musée des « Arts et Traditions populaires »***



- Une diversité de paysages,
- Un environnement naturel identitaire exceptionnel,
- Des traditions préservées,
- Le terroir respecté et valorisé,
- Les hommes, forces vives, actives et solidaires de notre territoire



***Pour un renouveau économique d'un patrimoine identitaire***

***Diversifier et dégager une plus-value à partir des ressources locales,***

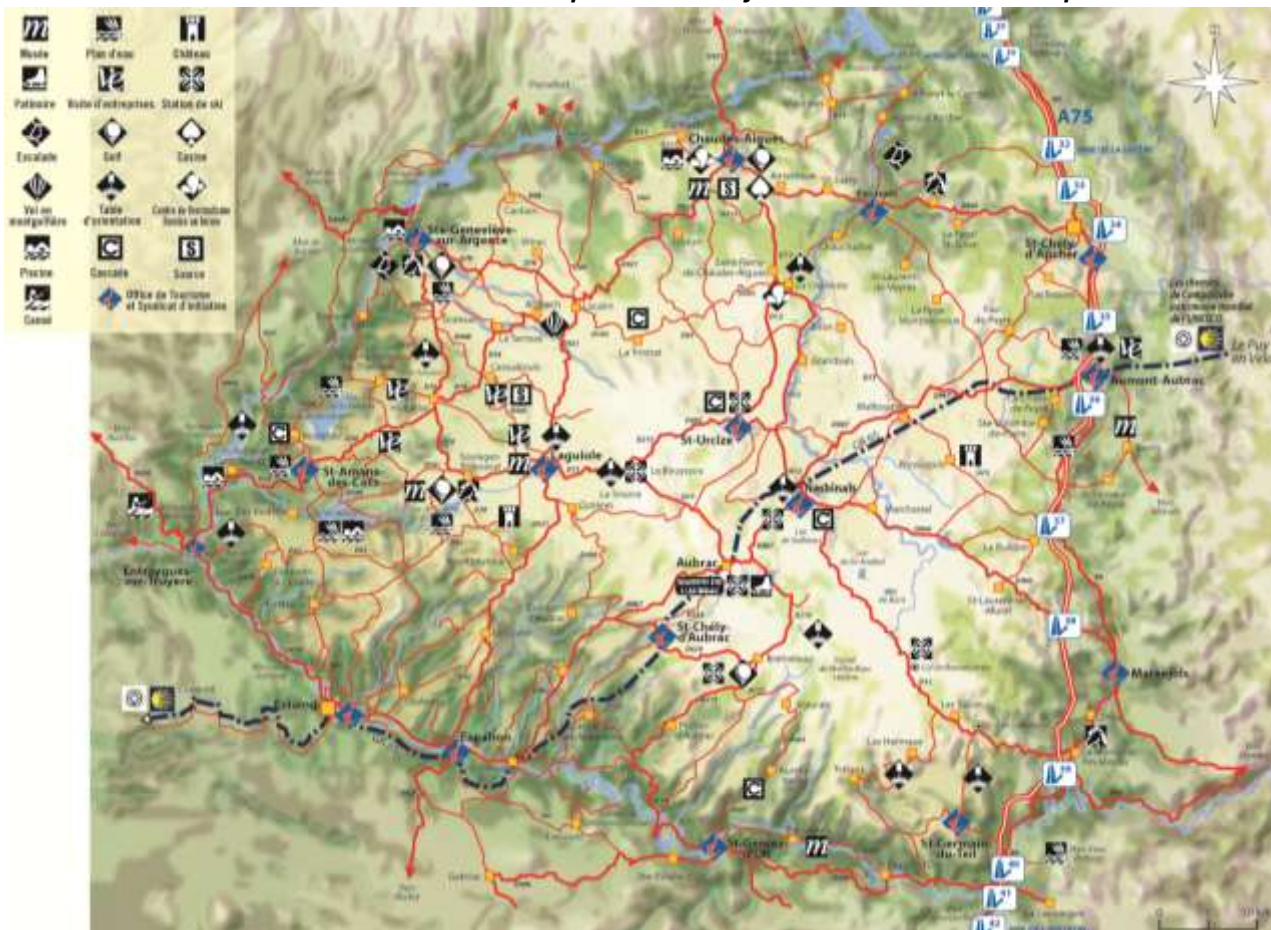
***Partager et valoriser le panier de biens territorialisés entre les différentes filières et acteurs de l'Aubrac***



- **La base de l'économie : l'élevage de la race bovine Aubrac rusticité, force et faculté de récupération grâce aux ressources naturelles de l'Aubrac ; les éleveurs s'organisent : Union-Upra Aubrac, filières de qualité « viande » et « lait »**
- **Le tourisme : complémentarité et transversalité des acteurs du territoire - artisanat, commerces & services, filières agricoles et agro-alimentaires, savoir-faire, gastronomie, traditions locales -**



**La destination « Terroir de l'Aubrac » « panier de bienfaits » au cœur d'un concept territorial**



**Vers un Parc naturel régional de l'Aubrac**  
**Une réflexion menée en faveur de l'avenir du territoire**

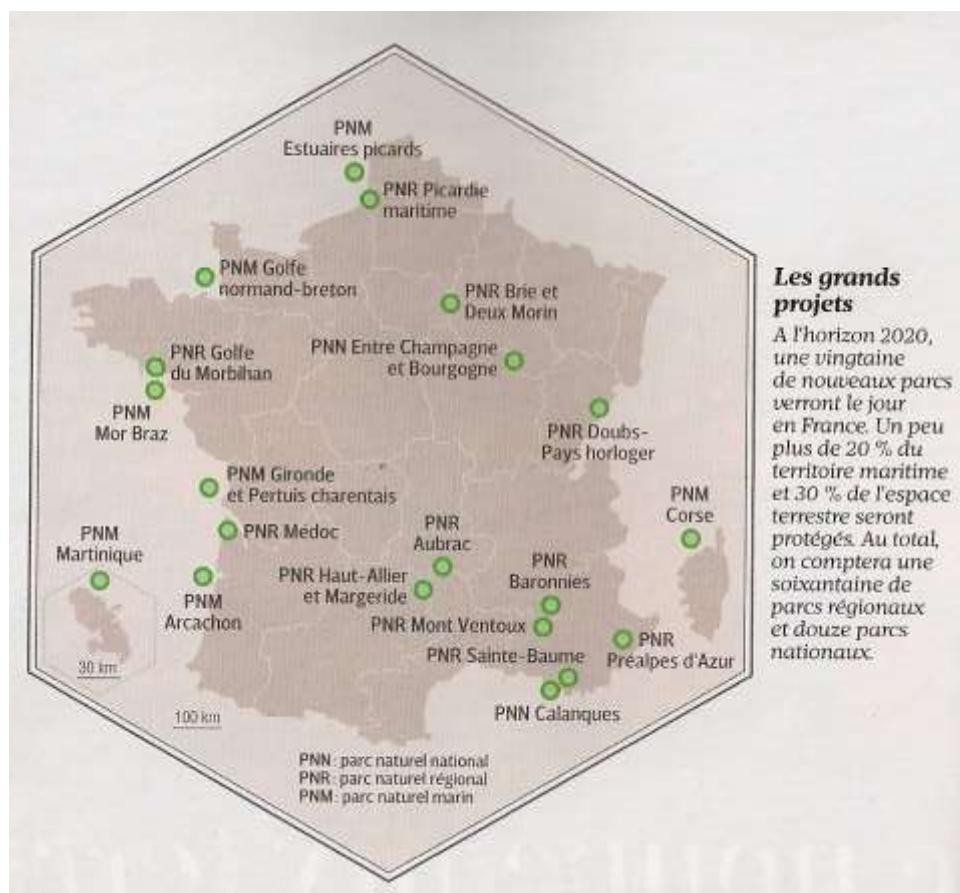
**Une stratégie, un projet commun ♦ réalistes ♦ modernes ♦ durables ♦ adaptés aux objectifs**

- d'un **aménagement de l'Aubrac**, vécu et façonné par les pratiques et l'esprit des lieux,
- d'un **avenir** alliant toujours tradition et modernité pour une **évolution respectueuse** de ce territoire dans son **environnement socio-économique, naturel, historique et culturel**,
- de **transmission** inter-générationnelle d'un **patrimoine vivant, expressif, préservé, solidaire et actif**.

**On ne saurait concevoir un P.N.R. sans ses habitants, ses acteurs, sa jeunesse, son avenir durable.**  
*Le Parc naturel régional de l'Aubrac sera à l'image de notre engagement.*

Magazine Géo - Mai 2012

Article : Les parcs à la conquête de nouveaux territoires



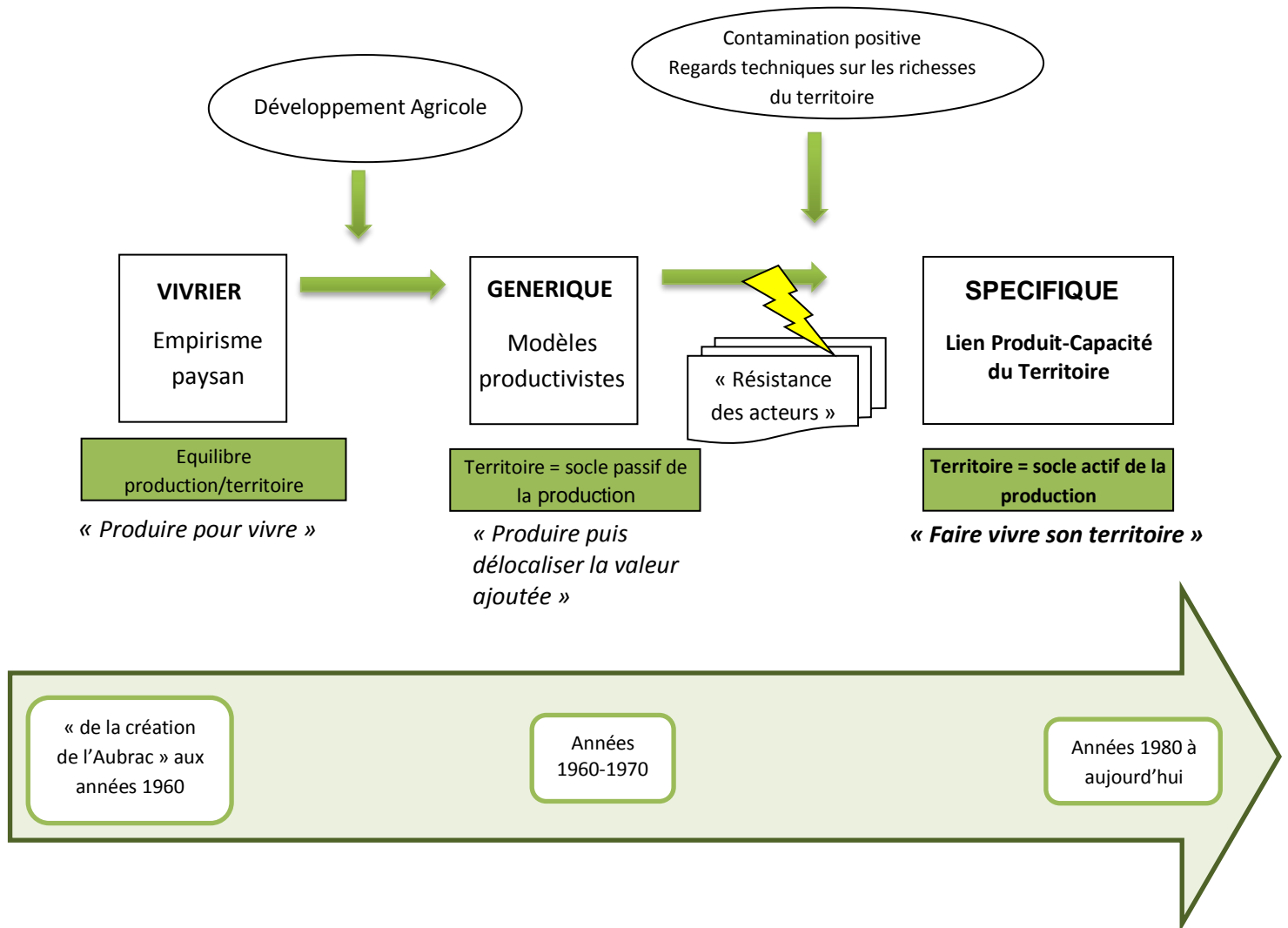


# 4 - Le Terroir de l'Aubrac, une histoire millénaire

« Esprit des lieux, patrimoine identitaire, savoir et savoir-faire – Tradition, évolution et modernité »

## 4 – 1 Le Terroir de l'Aubrac et ses évolutions

Aux produits vivriers, les produits génériques ont succédé, puis les produits spécifiques et identitaires font aujourd'hui la reconnaissance du territoire. Ils ont traversé l'histoire....



## L'agriculture et l'agro-alimentaire en Aubrac – Une place prépondérante

L'agriculture, historiquement ancrée sur l'Aubrac grâce à l'élevage, **représente avec la sylviculture ~40 % de la population active du territoire de l'Aubrac.**

L'agriculture a su garder **une place prépondérante dans l'économie et la vie locale** malgré des mutations importantes.

- 88 % des exploitations font de l'élevage bovin  
dont ~95 % des éleveurs en filière « bovin – viande » et 5 % des éleveurs en filière « bovin – lait »
- ~ 159 200 vaches Aubrac dont ~39 600 inscrites au herd-book en 2011  
*Plus d'information sur l'évolution des effectifs de la race Aubrac – Site Union – Upra Aubrac* [www.race-aubrac.com](http://www.race-aubrac.com)
- ~ 600 adhérents Union Aubrac en 2011

### 4 - 2 Filière « viande » - Race bovine Aubrac

La **race bovine Aubrac** fait partie des **principaux éléments de construction identitaire du territoire de l'Aubrac.**

*Extrait du site internet Union – Upra Aubrac* [www.race-aubrac.com](http://www.race-aubrac.com)



Un **pelage froment**, des **cornes en forme de lyre**, des yeux qui semblent maquillés de khôl.

**Dès le premier coup d'œil l'Aubrac affirme sa présence et affiche sa différence.** Mais sa beauté ne fait pas tout.

**Race rustique allaitante, l'Aubrac développe de nombreuses qualités d'élevage incontestables.**

Facile à élever, l'Aubrac demande peu de main d'œuvre et d'intervention humaine. Elle améliore ainsi les conditions de travail des éleveurs. C'est une race efficace pour la production de viande, à la fois en race pure et en croisement avec un taureau de race à viande spécialisé. Elle assure ainsi aux éleveurs une rentabilité économique de l'exploitation du fait de sa grande autonomie.

#### Rusticité

Née sur les plateaux de l'Aubrac, la race s'adapte parfaitement à des conditions climatiques extrêmes : écarts de température, vent, froid.

**Sa robustesse** et sa résistance sont reconnues. Son gabarit modéré et ses **aplombs** solides en font une bonne marcheuse apte aux déplacements. Le milieu difficile de son berceau d'origine a forgé la race et lui a appris à être sobre et **peu exigeante en matière de nourriture**. Elle est capable de consommer de grandes quantités de fourrages grossiers même de piètre qualité et de s'en accommoder pour sa croissance en mobilisant ses réserves, qu'elle reconstituera en période plus favorable lorsque l'herbe foisonne. C'est son fameux "pouvoir accordéon" lié à sa rusticité.

#### Excellente fécondité et facilités de reproduction

La vache Aubrac produit un veau par an (Intervalle racial Vêlage Vêlage moyen : 382jours), en toute autonomie et à coûts réduits (alimentation, surveillance, soins) et ce, quelles que soient les conditions d'élevage. (70 % des vaches en base de sélection ont un IVVM inférieur à 385 jours).



**Le vêlage est facile** et ne nécessite, dans la plupart des cas, aucune surveillance de l'éleveur. Les veaux sont robustes et font preuve de vitalité dès la naissance. (98% de mise bas faciles).

### **Longévité remarquable**

Les vaches Aubrac sortent du schéma de sélection à un âge moyen de 11 ans après avoir donné naissance en moyenne à 9 veaux. (6% des vaches en production ont plus de 12 ans).

### **Les signes Officiels de Qualité de la filière « Aubrac Viande »**



### ***Le Bœuf Fermier Aubrac Race Aubrac Label Rouge***

**Une vache issue de mère et de père de race pure Aubrac.**

On dit de la race qu'elle est rustique car ces animaux ont une grande capacité à s'adapter à des climats et des sols difficiles. Leur alimentation est composée d'herbe des pâturages, de fourrages secs et éventuellement d'aliments complémentaires.

### **Le mode d'élevage**

L'élevage est pratiqué de façon extensive. L'alimentation des animaux provient essentiellement de la pâture. En période d'estive, les animaux s'alimentent sur les prairies et durant l'hiver, leur nourriture est à base de fourrage sec ou fermenté. A partir de l'âge de 18 mois, les animaux de race Aubrac ne reçoivent pas d'ensilage ni de maïs sous quelque forme que ce soit. Les éleveurs peuvent donner à leurs animaux des aliments complémentaires, à condition qu'ils aient été autorisés par le Cahier des Charges.

Bœuf Fermier Aubrac, c'est la garantie d'une viande issue de troupeaux pratiquant la transhumance à une altitude supérieure à 800 mètres. C'est la richesse de la flore qui donne à la viande sa saveur, sa couleur et son goût.

### **Un Engagement pour la Qualité Supérieure.**

En 1996, afin de valoriser la Race Aubrac et ses multiples qualités, une poignée d'hommes du Pays a entrepris une démarche volontariste et a obtenu le LABEL ROUGE.

Ce signe distinctif atteste que la viande est de qualité supérieure et répond à un Cahier des Charges précis ainsi qu'à des contrôles réalisés à tous les stades de production, de transformation par un organisme certificateur indépendant.



## **La Fleur d'Aubrac IGP**

**Génisse née de mère de race pure Aubrac et de père de race pure Charolaise**

### **Un élevage alternant pâturage et étable. Génisse née, élevée et abattue en Pays de l'Aubrac.**

Les génisses Fleur d'Aubrac issues du croisement Charolais et Aubrac ont une robe plus claire, tirant vers le blanc, mais leurs muqueuses gardent généralement la couleur noire caractéristique de la race Aubrac. Elles bénéficient de la rusticité de par leur mère et d'un développement musculaire plus important de par leur père.

### **Le croisement harmonieux de la vache Aubrac avec le taureau Charolais...**

De mère de race Aubrac et de père de race Charolaise, la génisse Fleur d'Aubrac est un produit unique alliant le meilleur d'une race rustique et d'une race à viande bien connue. C'est une production bien maîtrisée par les éleveurs du Pays de l'Aubrac qui la pratiquent depuis longtemps. Ce croisement met en évidence les performances d'élevage et d'engraissement des génisses et leur excellente conformation bouchère.

### **Le mode d'élevage**

La génisse « Fleur d'Aubrac » est une femelle n'ayant jamais vêlé qui est abattue à un âge compris entre 24 et 42 mois. Dès sa naissance, elle est élevée au lait de sa mère jusqu'au sevrage qui ne doit pas intervenir moins de 6 mois après la naissance. Lors de la mise à l'herbe, elle broute à volonté sur les pâturages de l'Aubrac. Du sevrage à la finition, le régime alimentaire de base des génisses est constitué par les ressources fourragères de l'exploitation (herbe pâturée en période estivale et fourrages récoltés pour la période hivernale).

L'élevage se termine par une période de finition en bâtiment ou en pâturage d'une durée minimale de 4 mois. Là aussi, le régime alimentaire de base des génisses est constitué des ressources fourragères de l'exploitation. Il est souvent complété par un apport d'aliment complémentaire référencé à base de céréales principalement à l'exception du maïs qui est exclu sous toutes ses formes de l'alimentation des génisses au-delà de 18 mois. De nombreux contrôles internes et externes garantissent cette caractéristique du produit qui est fondé sur un mode d'élevage extensif spécifique de notre zone de montagne : L'Aubrac.

## **4 - 3 Filière « lait » - Production fromagère AOC/AOP Laguiole**

### **Terroir et Histoire du Laguiole**

« La fabuleuse histoire » de la fourme de l'Aubrac devenue « Laguiole » par la suite, remonterait à la plus haute Antiquité si l'on en croit Pline l'Ancien. Des textes du IV<sup>ème</sup> siècle, notamment des écrits de Grégoire de Tours, attestent de la production sur l'Aubrac de « formes de fromage », terme encore usité au début du 20<sup>ème</sup> siècle pour désigner le Laguiole.

Mais c'est à partir du 12<sup>ème</sup> siècle que va s'organiser et se développer l'élevage des troupeaux de bovins avec la production d'une part de viande, d'autre part, de lait utilisé à la fabrication de fromage, sous l'influence des moines de l'Abbaye d'Aubrac, érigée en action de grâce par Adalard, vicomte des Flandres, qui en 1120, échappe miraculeusement à la mort sur le plateau d'Aubrac en se rendant en pèlerinage à St Jacques de Compostelle.

**A la fin du 14<sup>ème</sup> siècle, l'Aubrac est devenu le centre d'une vaste zone de production laitière, fromagère et bovine.** C'est ainsi que les muletiers qui acheminent le vin, les fruits et le sel du Midi, redescendent avec les fromages.

**Au 19<sup>ème</sup> siècle, 300 burons** sont en activité et emploient **1200 « buronniers »** qui produisent **700 tonnes de fromage**. En 1897, les producteurs se regroupent à Laguiole dans un syndicat de vente du fromage qui, en 1939, se transforme en Syndicat de Défense détenteur d'un label de garantie. Mais progressivement, après les difficiles années de guerre, les contraintes économiques ajoutées aux difficultés rencontrées pour recruter des buronniers que rebutent des conditions de vie austères et plusieurs mois de solitude, et à la diminution de la consommation résultant d'une démographie en baisse, provoquent une chute de la production de Laguiole et un vaste mouvement de fermeture des burons.

Dans les **années 50**, il ne reste que **55 burons en activité** : la **production de Laguiole n'est plus que de 25 tonnes** et la vache Aubrac, définie et inscrite au Herd-Book dès 1894, dégénère faute d'un nombre suffisant de reproducteurs.

C'est alors que pour éviter à la fois la disparition d'un des plus beaux fleurons du patrimoine fromager du Rouergue, mais aussi de la France, et la désertification de tout un pays jadis florissant, une poignée de jeunes agriculteurs tenaces et volontaires décident de lutter pour la renaissance de l'Aubrac, de son fromage et de ses troupeaux. **En 1960**, ils créent à la Terrisse la **Coopérative Jeune Montagne**. En décembre **1961**, un **décret accorde au Laguiole l'Appellation d'Origine Contrôlée**, couronnant ainsi les efforts déployés conjointement par la jeune Coopérative et le Syndicat des producteurs.

Le Laguiole était sauvé et avec lui la petite filière laitière de l'Aubrac allait s'engager à nouveau dans la voie du développement.



### Le produit

**Le Laguiole (prononcer « Layole ») est un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier et cru** provenant de troupeaux qui, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2004, doit être uniquement de race Aubrac ou Simmental française.



**Fabrication et savoir-faire** - les mêmes gestes depuis des siècles.

Le Laguiole AOC/AOP est produit par la Coopérative qui depuis 1995 dispose, grâce à des investissements importants, d'installations modernes, fonctionnelles et rationnelles permettant d'obtenir un produit authentique dans des conditions d'hygiène parfaites. **Modernité et tradition s'allient harmonieusement : si le matériel est différent, les gestes sont toujours les mêmes depuis des siècles et les étapes de fabrications scrupuleusement observées.**

### Zone AOC/AOP

**L'aire d'Appellation d'Origine**, à cheval sur 3 départements, l'Aveyron, le Cantal et la Lozère, est limitée à 73 communes, situées sur le haut plateau basaltique de l'Aubrac. Ce plateau, cassé par une éruption volcanique, raboté par l'érosion et creusé de nombreux ruisseaux, s'étend sur une partie de trois départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.



### Production et économie de la filière

Aujourd'hui **80 éleveurs produisent les quelques 15 millions de litres collectés** par la Coopérative Jeune Montagne, qui transforme **750 tonnes en Laguiole**, le reste en Tome et Aligot de l'Aubrac.

**Quelques producteurs de lait** se sont lancés depuis quelques années dans la **fabrication de fromage à la ferme**, mais dans l'immédiat, seuls d'eux d'entre eux ont obtenu l'Appellation d'Origine Laguiole.

**Pôle d'entraînement, le Laguiole a contribué à l'essor de toute une région** qui a su faire de ses traditions et de ses produits un moteur de développement et un atout pour le tourisme.

## 4 - 4 Filières « en expérimentation, en émergence »

### *Filière « végétale » - Le Thé d'Aubrac*

**Education Formation** – *Support pédagogique au Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher*

En 2009, un **programme d'expérimentation de « mise en culture » du Thé d'Aubrac** a été mis en place au Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher.

La mise en culture du Thé d'Aubrac a de **nombreuses retombées pédagogiques** pour les classes du Lycée agricole, entre autre la **Section Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV)**, le **BTS Animation Nature**.

**De la culture à l'emballage et la promotion**, le Thé d'Aubrac est un **support utilisé dans différentes matières** : agronomie, biologie, écologie, mathématiques, animation, économie...

- 2008-2009 : parcelle d'expérimentation, préparation du sol (classe de 1<sup>ère</sup> STAV), entretien de la parcelle (BTS Animation Nature),
- 2010 : étiquetage des sachets (classe de 1<sup>ère</sup> STAV)

#### **Tout au long de la démarche - 2009 à 2012 :**

Dans le cadre de sa mission d'animation et de développement, professeurs et élèves du Lycée agricole, ont participé à différentes actions sur le territoire de l'Aubrac

- **Rencontre annuelles « Un Goût d'Aubrac » à Chaudes-Aigues** (février) : conférence, échange, émergence de projets grâce à la réflexion partagée entre la Recherche, l'Enseignement, et les Acteurs du Territoire. *Chaque année, un point est fait sur l'avancement de la démarche.*
- **L'association Traditions en Aubrac** met à disposition un stand d'information et d'animation au « **Salon du Terroir Aubrac** » pour présenter les travaux effectués par l'enseignement agricole de l'Aubrac.

### *Emergence d'une filière*

#### *Création de l'association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac*

**En lien avec le travail effectué par le Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher**, faisant suite aux différents travaux des rencontres annuelles « **Un Goût d'Aubrac** », aux réflexions menées par la **Communauté de Communes de l'Aubrac Lozérien**, un **projet de développement économique pour la zone Aubrac est né autour de la valorisation de ressources végétales locales** et, dans un premier temps, le Thé d'Aubrac.

Ce projet a pour but de **préserver la ressource sauvage et de structurer une micro-filière** autour de la **production, la transformation et la commercialisation** du Thé d'Aubrac.

**La Communauté de Communes de l'Aubrac Lozérien** a engagé une **étude de cadrage** de cette démarche, et a ensuite été retenue dans le cadre des « **Pôles d'Excellence Rurale** » pour le portage d'opérations d'investissement à Nasbinals, en soutien à ce projet.

**Une association a été créée courant 2011 : association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac.** Le siège social est basé à Nasbinals, l'association comprend **12 producteurs répartis sur l'Aubrac**, à son échelle territoriale. Le travail de production et de structuration de la filière s'engage :

- Mars à mai : rédaction du cahier des charges de production, réflexion et choix des produits à transformer, formation sur la transformation et premiers essais des produits
- Mai à juin : plantation des premiers plants (100 par producteur)
- Août à septembre : première récolte
- Octobre à novembre : premières transformations, choix d'un logo, plan de communication
- Décembre : réflexion sur les besoins de l'association, participation à une première animation commerciale (Marché de Noël à Nasbinals)



A l'occasion du « Salon du Terroir Aubrac » des 26 et 27 mai 2012, organisé dans le cadre de l'événement annuel « La vache Aubrac en Transhumance », l'association Traditions en Aubrac mettra à disposition de l'association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac un espace permettant de présenter la démarche, de proposer à la vente quelques produits issus de la première récolte de Thé d'Aubrac mis en culture.



La grange aux Thés  
association de valorisation des ressources naturelles de l'Aubrac  
48260 Nasbinals - contact@lagrangeauxthes.com  
lagrangeauxthes.com

### **Filières « en expérimentation, en émergence »**

Filière « viande » - Estivelle Aubrac, Broutarde de l'Aubrac

Rencontres « Un Goût d'Aubrac » à l'origine de l'expérimentation  
Le 4 février 2010, à Chaudes-Aigues, a eu lieu la seconde édition de la journée « Un goût d'Aubrac... où quand les chercheurs s'intéressent aux produits de terroir ».

En 2009, plus de 120 personnes venues de tout l'Aubrac avaient assisté à cette journée organisée par la Communauté de Communes Caldauguès-Aubrac, le Syndicat des Communes de l'Aubrac aveyronnais, l'association lozérienne de réflexion en vue la création d'un PNR Aubrac, le Pays du Gévaudan-Lozère et l'association Traditions en Aubrac, en partenariat avec les lycées agricoles de Rodez-La Roque, de St Chély d'Apcher, de St Flour et d'Aurillac.

Cette manifestation s'inscrit dans une volonté locale forte d'initier des actions reliant l'enseignement, la recherche et le développement du territoire dans le cadre des projets de territoire en cours. La journée bénéficie également d'un partenariat scientifique et technique local ainsi que d'une validation de terrain réalisée auprès des élus et des agriculteurs des trois départements.

Pour sa seconde édition, la journée d'échanges et de réflexions autour des produits identitaires de l'Aubrac a été dédiée à la problématique « produit de terroir » et aux possibilités d'améliorer la valeur ajoutée des productions de l'Aubrac.

La journée a été pensée afin de répondre à un double objectif :

- apporter les connaissances les plus récentes sur les produits de terroir,
- faire émerger des projets pour aller plus loin,
- et « faire mieux » autour des produits emblématiques de l'Aubrac.

Les conclusions dégagées à l'issue de la journée ont permis de fournir au territoire un programme d'actions et d'innovations à mener en partenariat avec l'ensemble des acteurs volontaires.



Cette table ronde a été proposée suite aux réflexions qui avaient été menées lors de l'édition 2009 dans la table ronde « viande d'Aubrac » où il était apparu que la viande de broutard, aujourd'hui exportée hors de notre territoire, pourrait être valorisée, en partie, localement.

Il ne s'agit pas de faire concurrence à l'existant, notamment aux filières d'engraissement mais plutôt, de proposer une diversification et une valorisation pour des produits aujourd'hui peu valorisés, d'étudier les innovations à envisager dans la filière maigre (mise en place d'un label européen) afin de différencier et de mieux valoriser la production de l'Aubrac.

Cette affirmation a été relayée par l'assistance qui insiste sur l'enjeu de développer une consommation locale.

Pour mettre en place une démarche de ce genre, il était important de **définir le produit que les éleveurs souhaitent développer**.

Plusieurs points ont été discutés : définition de l'animal à valoriser, du produit fini, de la zone de production.

La broutarde est la **jeune bovine âgée de 8 à 10 mois qui redescend des estives et n'est pas encore sevrée**. Sa viande est donc rose, pas encore rouge car l'animal est toujours allaité mais plus totalement blanche car il a déjà consommé de l'herbe.

Par ailleurs, les participants ont évoqué à plusieurs reprises un besoin de valoriser les pratiques extensives menées sur l'Aubrac avec notamment la valorisation d'un produit sans OGM, un faible impact sur l'environnement et même un impact positif (paysager), un faible bilan carbone... Les éleveurs ont déploré le manque de connaissances de la société vis à vis du monde agricole avec une certaine stigmatisation des pratiques (rejet de gaz à effet de serre de l'élevage bovin notamment...). Il a donc été souhaité de concrétiser cette démarche par la mise en place d'un cahier des charges qui définirait les pratiques et qui serait ensuite valorisable auprès du consommateur.

Plusieurs expériences menées sur d'autres territoires ont été évoquées aux cours des discussions. Elles peuvent aider à définir la façon de travailler sur l'Aubrac :

- La rosée des Pyrénées : commercialisation d'une viande rosée
- Les éleveurs-bouchers de Saugues : démarches menées par des éleveurs pour valoriser de manière plus « courte » leur production
- Le mouton de Barrèges-Gavarnie : exemple d'implication de l'ensemble d'une filière pour développer un produit (notamment bouchers et restaurateurs)
- Limousin junior : une démarche de valorisation de jeunes bovins, en boucherie.

Des **tests de production**, de **dégustation**, de **recettes** ont été menés en **2010**.

**Une association est créée en 2011**, nommée « **Les éleveurs de l'Estivelle Aubrac : Broutarde de l'Aubrac** » ; le siège social est basé à Anterrieux, dans le Cantal.



**Cette association a pour but de :**

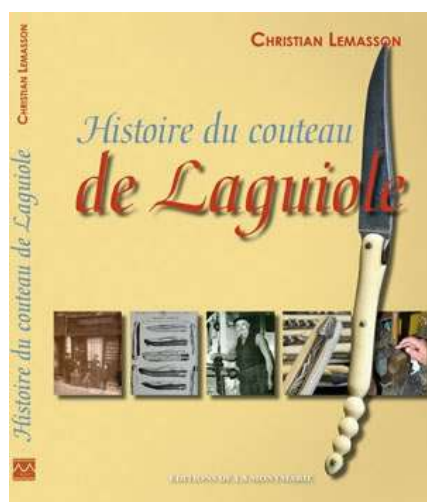
Définir, coordonner, développer et mettre en œuvre tous les moyens et actions nécessaires à l'élevage, la transformation, la promotion et la mise en marché de « L'Estivelle Aubrac : Broutarde de l'Aubrac » et de ses produits associés - production exclusivement définie par son cahier des charges.

## 4 - 5 La filière artisanale du couteau - Le couteau de Laguiole

Christian Lemasson et l'Histoire du Couteau de Laguiole - juin 2010

Auteur de « Histoire du Couteau de Laguiole » Editions de la Montmarie

63600 CHAMPETIERES editions-montmarie@orange.fr



Extrait du site <http://www.aveyron.com/histoire/lemasson.html>

Il est l'homme qui brise la légende. Celle de ces Aveyronnais de l'Aubrac poussés par la disette, descendus comme scieurs de long en Espagne, et qui remontèrent avec, en poche un couteau fiché d'une lame yatagan. Une lame qui allait faire la renommée des Laguiole à partir des années 1830. Exit, la jolie légende que les couteliers déclinerent à grands coups de pupilles andalouses... En effet, l'ethnographe Christian Lemasson a découvert un couteau réalisé par des couteliers d'Espalion à la fin du XVIIe siècle. Soit deux cents ans plus tôt ! Sa forme est très proche du laguiole, il ne lui manque que le cran d'arrêt. Ce couteau fabriqué à Espalion faisait l'objet d'une contrebande entre les Provinces du Royaume sous le règne de Louis XIV pour le compte de couteliers stéphanois...

Autre légende pourfendue par Christian Lemasson : celle de la duplicité de ces couteliers de Thiers qui s'emparèrent de la production des laguioles. Dans les faits, les couteliers des deux villes travaillèrent main dans la main et Thiers assura la sous-traitance pour Laguiole quand la main d'œuvre vint à manquer au lendemain de la Guerre de 14.

Après huit ans d'enquêtes - à raison d'une semaine par mois- et des centaines d'interviews, Christian Lemasson publie donc une Histoire du Couteau de Laguiole qui fera date. *« J'ai eu de la chance, explique-t-il, beaucoup m'ont ouvert leurs archives, peut-être parce que j'ai eu de nombreux aïeux couteliers. »*

Dès les premières lignes de l'ouvrage, on sent que cette "Histoire" est écrite avec des tripes, du cœur et de l'intelligence. Cet homme de 59 ans à la bouille sincère, qui partage sa vie entre Thiers et Alpuech, a pas mal boudingué : consultant pour l'industrie navale ou comme pompier dans le Var. Ces différents métiers ne l'ont jamais détourné de sa passion. *« A l'âge de deux ans, je montais déjà en communion à Laguiole ou à Séverac »* dit ce descendant de couteliers et de bougnats aveyronnais dont le livre recèle quelques accents pagnolesques. Contrairement à ses aïeux, il n'en veut pas à sa grand-mère Ricard dont les parents tenaient le Café *Les Trois Marches* à Versailles d'avoir épousé son Normand de grand-père...

Interview de Christian Lemasson et l'Histoire du Couteau de Laguiole - juin 2010

### Alors avec cet ouvrage vous brisez bien des légendes ?

Peut-être, mais est-ce si grave que Calmels ne fut pas le premier coutelier de Laguiole mais le troisième ou que le premier Laguiole stricto sensu ne soit pas apparu en 1829 mais plutôt entre 1850 et 1860... L'important est que le Laguiole existe.

### Autre légende que vous mettez à bas, la rivalité Thiers-Laguiole ?

C'est la Guerre de 14 qui a précipité la fin de la production des couteaux à Laguiole. Comme il fallait satisfaire les commandes, les Laguiole ont sous-traité aux Thiernois à qui ils envoyaient leurs modèles de couteaux. Ils s'entendaient très bien car il y avait des relations très anciennes entre les deux villages. Même si l'un des couteliers de Thiers, voyant les médailles récoltées par Calmels à partir des années 1880, eut l'idée de déposer la marque Laguiole.

### Justement pourquoi Laguiole n'a pas su se mettre sur un pied d'égalité avec Thiers ?

A Laguiole, comme à Châtellerauld ou à Nogent, chaque coutelier faisait tout. A Thiers, le travail était organisé par rangs depuis le XVIIe siècle. Il y avait une sorte de division du travail par tâche - façonneurs de manches, monteurs de couteaux, forgerons à domicile. Ce système générait des coûts plus bas.



Quand le train est arrivé dans le Massif Central, les couteliers de Laguiole sont partis aux quatre coins de France pour faire connaître la qualité de leur travail. Ils ont récolté des médailles, vendu leurs couteaux aux limonadiers aveyronnais de la capitale, tout fiers de montrer le savoir-faire de leur pays. Mais, ils n'ont pas été capables d'investir pour profiter de cette renommée du fait notamment de l'enclavement du pays et de l'absence d'un réservoir de main d'œuvre sur place. D'où la sous-traitance avec Thiers.

### **Le renouveau du Laguiole auquel on assiste aujourd'hui pourrait-il avoir des conséquences sur les autres coutelleries françaises ?**

Les couteliers aveyronnais sont des battants, ils se bougent, ils ont développé des solidarités qui restent actives. Aujourd'hui, la plupart des couteliers de Laguiole ont pris l'habitude de travailler ensemble sous une bannière commune et sans mettre leurs marques en avant comme on a pu le voir pour le centenaire de l'abeille. Ces réseaux leur permettent d'être beaucoup plus efficaces que les Auvergnats. C'est étonnant de voir le dynamisme des entreprises aveyronnaises par rapport à la plupart des entreprises Thiernoises.

Les entreprises qui font des produits de qualité et qui se bougent s'en sortent. Il y a aussi des importateurs qui marchent bien et qui utilisent leurs marques en faisant croire que ce sont des couteaux français. Malheureusement, il y a en d'autres qui regardent le corbillard passer en pensant que la prochaine fois ce sera peut-être leur tour...



**Pour mémoire, on rappellera qu'en 1945, la France comptait 600 entreprises de couteaux qui employaient 12000 personnes. Aujourd'hui, on recense moins de 80 entreprises pour 3000 personnes au maximum...**

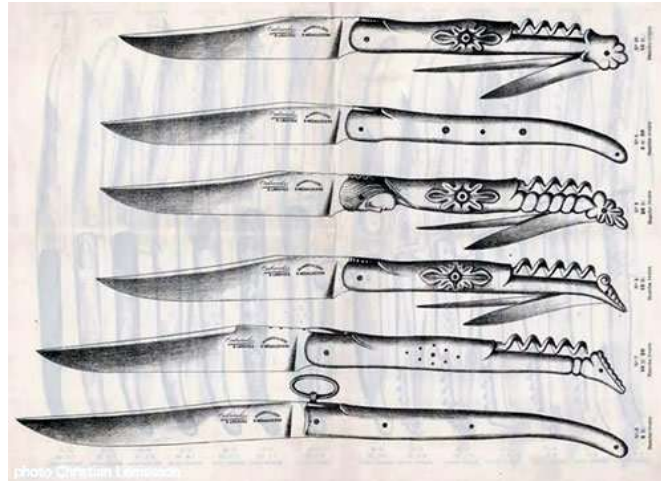
*La vie est un éternel recommencement...Et le culte de la nouveauté nous induit parfois en erreur. Ainsi, le premier laguiole alu ne fut pas celui de Starck mais celui de Glaize, surnom du coutelier laguiois Jean Léon Glaize. Il ne servait pas épater la galerie dans les dîners parisiens mais à survivre dans les tranchées...*



#### **L'Age d'Or du Laguiole**

*«Aujourd'hui seuls un marchand de légumes, un libraire et un petit café animent le bout de la rue. À l'époque, rue du Valat, l'animation était permanente et la rue bien vivante. Dans les quatre principaux ateliers de coutellerie (Glaize, Calmels, Mas, Pagès) résonnaient les marteaux sur les enclumes pour forger les lames, sonnaient les coups de marteaux aux établis des monteurs et crissaient les râpes sur la corne. Une photo prise dans les années 1885 illustre bien l'animation de la rue du Valat. Pour être agréable au photographe tout le petit peuple d'artisans de la rue est sorti chacun devant son échoppe. Au premier plan de la photo, on reconnaît à gauche le coutelier Pierre Calmels, le fils de Pierre Jean Calmels avec un de ses enfants dans les bras.*

«Entre 1870 et 1880 de nouveaux modèles de couteaux apparaîtront, ils seront le résultat de l'émulation naissante entre les différents couteliers de Laguiole qui font valoir leur talent à l'extérieur dans les concours. Une clientèle plus fortunée s'offre à la profession. À Paris, les Aveyronnais sont devenus les patrons des bistrots et des brasseries, ils achètent de plus beaux couteaux quand ils reviennent pour un court séjour au pays. Les riches propriétaires terriens de l'Aubrac font de même. Dès 1870 de grands couteaux à cran d'arrêt avec une mouche à anneau sont fabriqués à Laguiole. Leurs manches peuvent mesurer jusqu'à une trentaine de centimètres. Très rapidement les couteliers de Laguiole achèteront pour réaliser des couteaux avec des lames encore plus longues, de la fourniture à Châtelleraut. Ces lames « brut de forge » seront forgées par des forgerons indépendants travaillant pour la Manufacture d'Armes de Châtelleraut. Châtelleraut livrera donc aux couteliers Calmels, Mas et Pagès des grandes lames forgées non trempées ni marquées, des ressorts et des platines brutes.»



## 4 - 6 Le Tourisme de Terroir, d'itinérance et de Pleine Nature

### L'Aubrac, une destination touristique partagée

Le tourisme a toujours représenté, pour le territoire de l'Aubrac, un levier économique étroitement complémentaire à l'agriculture et ses produits. *En témoignent les établissements touristiques du village d'Aubrac, des anciens hôtels pour la plupart.* L'artisanat, la gastronomie contribuent largement à l'attractivité et à la promotion du territoire (couteau de Laguiole, produits alimentaire « de terroir » fabriqués localement et artisanalement).



**Quelques chiffres approximatifs du secteur touristique en Aubrac** (extrait de l'étude de « Recherche et Développement Touristique – Programme Porta Natura 2004/2005 – UCCIMAC) :

- Le tourisme : **3<sup>ème</sup> employeur de l'Aubrac** ~10 % des emplois tous secteurs confondus (directs/indirects)
- Nombre de lits touristiques ~**30 000 lits dont 8 000 lits marchands** et résidences secondaires pour le reste. *La seule commune de Saint-Chély d'Aubrac comptabilise ~15 000 à 20000 nuitées par an.*

- **Des sites à forte fréquentation touristique** : Coutellerie de Laguiole (180 000 visiteurs par an), le village d'Aubrac et la Maison de l'Aubrac (100 000 visiteurs), Forges de Laguiole (80 000 visiteurs) ; ces trois sites font partie des 10 plus fréquentés en Aveyron, par exemple.



On pourrait aussi citer la Coopérative Fromagère Jeune Montagne, la source de Chaudes-Aigues et l'eau la plus chaude d'Europe, le centre thermal et thermoludique de Chaudes-Aigues, de la Chalnette, la Cascade du Déroc proche de Nasbinals et l'emblématique « Route des Lacs »...

Le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, GR65 – voie du Puy en Velay – Patrimoine Mondial de l'UNESCO, traverse l'Aubrac ; ce sont quelques 20 000 pèlerins-randonneurs qui passent chaque année.

- **Des événements annuels en Aubrac qui rythment la dynamique territoriale, valorisent l'Aubrac, et font partager les valeurs locales dans un « concept de Terroir »** : Les Traces du Fromage AOP Laguiole et de l'Aligot de l'Aubrac (2000 participants), le Festival des Bœufs Gras de Pâques (1200 visiteurs), les Transhumances en Aubrac (Aubrac, Bonnetcombe et St Geniez d'Olt – 30 000 visiteurs), Trail hivernal et Grand Parcours (2000 participants), le Marathon des Burons (2000 participants), Fête de la race Aubrac (2000 visiteurs), Davalada et veillées de l'Aubrac (2000 participants)... et on pourrait citer de nombreuses autres animations (les Foires de Laguiole, Nasbinals et Lacalm, le rassemblement des Forces de l'Aubrac...) organisées dans les villages de l'Aubrac qui attirent un large public et participent à la dynamique locale, à la valorisation du territoire.



*Document joint : Dépliant des « Rendez-vous annuels en Aubrac » - 2012*



Face à ce constat, il est utile de préciser que le milieu naturel n'a pas été détérioré pour autant, même si chacun a conscience qu'il reste fragile.

L'attachement, l'empreinte perpétuelle des habitants de l'Aubrac, au fil du temps, de l'histoire s'est toujours faite en tenant compte « des fondamentaux » :

- **Environnement** et **agriculture** sont **compatibles**,
- **Agriculture, artisanat, cadre de vie** et **tourisme** sont **complémentaires**,

L'Aubrac doit rester un territoire ouvert à l'échange, à l'innovation, à l'expérimentation en permanence pour « s'adapter à la manière de son époque » et poursuivre une valorisation alliant « Esprit des lieux, Tradition et Modernité. « *La Tradition sans Modernité est stérile, mais la Modernité sans Tradition est aveugle* ».

### **Aubrac, terre de randonnée**

La variété de ses paysages et la richesse naturelle qu'ils proposent font de l'Aubrac un terrain privilégié pour la pratique de la randonnée. Chaque année, des milliers de randonneurs (amateurs ou confirmés) foulent les sentiers balisés de Grande Randonnée ou de Promenades, tout en ayant l'impression d'être « seul au monde ». Ils viennent se ressourcer, s'apaiser, respirer !

Plusieurs chemins reconnus traversent ou se concentrent sur le territoire aubracien. Ils sont répertoriés sur les topo-guides ou sur d'autres supports : **Tour des Monts d'Aubrac – GR de Pays, La Voie du Puy en Velay vers St Jacques de Compostelle – GR65, Le Chemin de Saint Guilhem, petites randonnées** distribuées en guides ou en fiches, en librairie ou en offices de tourisme.



Des guides-accompagnateurs professionnels sont aussi présents pour répondre à la demande des randonneurs recherchant des voies insolites, hors sentiers battus, mais également souhaitant en connaître davantage sur le plateau de l'Aubrac.

C'est aussi l'occasion pour les habitants de **sensibiliser les visiteurs à la préservation de l'environnement naturel**, pour que l'Aubrac reste un territoire toujours diversifié en espèces naturelles identitaires.

Ces chemins sont bien-sûr foulés à pied, mais de nombreux autres moyens sont à la disposition des visiteurs pour partir à la découverte des sentiers : VTT, équitation, raquettes à neige, ski nordique, escalade,... L'Aubrac offre une diversité d'activités de pleine nature (canyoning, via ferrata, pêche,...), ce qui fait de cette région l'une des plus prisées de France pour se retrouver sereinement.

Plusieurs **événements sportifs et culturels** ont lieu sur le territoire se sont créés et se renouvèlent d'année en année :

- le Trail hivernal du Grand Parcours : trail pour sportifs confirmés, en mars à St Urcize ;
- les Traces du Fromage de Laguiole AOP et de l'Aligot de l'Aubrac : randonnée de burons en burons, en mars à Laguiole/Aubrac/Brameloup ;
- le Grand Parcours : plusieurs disciplines, en juin à Chaudes-Aigues/St Urcize ;
- le Marathon des Burons : randonnée, en juin à Nasbinals ;
- la Davalada : randonnée de burons en burons, en octobre à Sainte Geneviève sur Argence ;
- d'autres animations locales liées à l'identité patrimoniale.

### **Jardin Botanique de l'Aubrac**

Un site unique pour découvrir la flore de l'Aubrac.

**Plus de 600 plantes sauvages** recensées dont plus de 30 protégées. Tous les types de plantes de l'Aubrac y sont représentés : tourbière, rocaille, bord de ruisseau, pâturage...

Tout au long de la saison, de nombreuses animations sont organisées (visites commentées thématiques, interventions...) notamment lors de la Transhumance. (cf programme Transhumance ANNEXE).

Nouveau en 2012 : les panneaux « Plantes en occitan ».

A visiter au village d'Aubrac, entrée à la Maison de l'Aubrac.

Le Jardin Botanique de l'Aubrac a la particularité de se situer sur une zone classée Espace Naturel Sensible par le Conseil Général de l'Aveyron, avec la Grande Prairie d'Aubrac.



### **La Maison de l'Aubrac**

Ouverte en 2000, elle représente toutes les composantes de l'Aubrac avec ses différents espaces :

- **espace audio-visuel** : film de présentation avec bornes audio thématiques
- **espace gourmand** : dégustation des produits identitaires au travers notamment de la formule tartine, imaginée par Michel Bras
- **espace tourisme** pour découvrir les différentes activités qu'offre le territoire
- **espace exposition** : temporaires (découverte de l'Aubrac à travers les yeux de photographes ou peintres) et permanentes (projet de Pnr Aubrac, Botanique, l'Aubrac de ferme en ferme...)
- **espace boutique** de produits régionaux et librairie régionale.



# **Association Traditions en Aubrac**

## **La Vache Aubrac en Transhumance**

**27 mai 2012**

## **Le Salon du Terroir Aubrac**

**26 et 27 mai 2012**

**Village d'Aubrac**



Le Salon du Terroir Aubrac  
26 & 27 Mai à Aubrac



Transhumance du Causse vers la vallée du Lot et l'Aubrac

**TRADITIONS EN AUBRAC** Office de Tourisme Cantonal 12470 St Chély d'Aubrac Tél. 05 65 44 21 15 [www.traditionsenaubrac.com](http://www.traditionsenaubrac.com)

*Fête de Générations du Terroir Aubrac - une semaine de trois départements, Aveyron, Cantal et Lot, et trois régions, Auvergne, Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées*



# L'ASSOCIATION TRADITIONS EN AUBRAC

## 1 – Historique

La transhumance à pied des troupeaux, victime de l'automobile, s'éteignait et disparaissait peu à peu. Au début des années 80, à l'initiative des Lion's Clubs du Haut Rouergue et du Gévaudan, grâce aux efforts conjugués d'éleveurs et de partenaires du plateau de l'Aubrac, la transhumance des troupeaux retrouve sa réalité d'antan.

1987, l'association **Transhumance Aubrac** - association loi 1901 - est créée. Son rôle est de promouvoir et de perpétuer la transhumance bovine, dans le respect des traditions.

En 1999, l'association «**Transhumance Aubrac**» est transformée. On parlera désormais de l'association «**Traditions en Aubrac**» dont le principal objectif est de **préserver les traditions culturelles et le patrimoine de l'Aubrac en organisant ou en parrainant toute manifestation s'y rapportant**. La Fête de la Transhumance est une des manifestations organisées par l'association.

**2005 et 2006** : un important travail de **réorganisation de l'association**, par conséquent de sa manifestation «phare», «la Fête de la Transhumance», est mené en étroite collaboration avec les acteurs du territoire. Le Pays du Haut Rouergue en Aveyron, le Groupement d'Action Locale Aubrac Olt Causse, accompagnent l'association dans un travail de réflexion sur la réorganisation de la manifestation et l'élaboration d'une stratégie de développement forte et innovante pour l'avenir. Pour cela, une aide du programme Européen Leader + soutient l'association au cours des deux années de travail. L'accompagnement formation, porté par le Pays, se fait avec l'ADEFPAT et le Cabinet de Formation Professionnelle 2is.

**La Vache Aubrac en Transhumance, un projet d'avenir à l'échelle d'un territoire**. De nombreuses personnes et organismes, sensibles et conscientes de l'impact de la manifestation sur le territoire Aubrac et Aveyronnais, se sont investis dans cette démarche.

Cette fête est :

- un **événement identitaire de l'Aubrac, de l'Aveyron,**
- la **Fête de l'élevage du territoire,**
- un **vecteur de communication** essentiel,
- un **outil de promotion** indispensable alliant Tradition et Modernité

L'objectif de la **réorganisation** pour la **pérennisation** de l'événement est :

- Maintenir le **caractère identitaire** de la Fête
- Affirmer la **place des éleveurs** et la **vocation agricole de l'événement,**
- **Amplifier les rencontres « du producteur, de l'éleveur au consommateur, visiteur »,**
- Le **renforcer grâce à l'implication des différentes filières et acteurs de la vie économique agricole, touristique et culturelle du territoire,**
- Formaliser de véritables **synergies** entre tous,
- **Investir sur l'avenir : mobiliser et pérenniser des moyens financiers et humains** adaptés à l'organisation, à la fréquentation et à l'impact de la Fête,
- Mettre en place un **nouveau schéma de fonctionnement** en valorisant chaque fois plus la **dynamique de tout un territoire.**

**2006**, la réflexion menée apporte une nouvelle dimension à la Fête : **mise en place de 2 nouveaux points forts de la Fête** pour afficher la dynamique et le souhait de professionnalisation de l'événement :

1. La **vitrine agricole** : forte mobilisation des éleveurs Aubrac et de la filière agricole,
2. La **vitrine touristique** : stand d'information avec les OTSI des réseaux Aubrac et Haut Rouergue, les Chemins de Compostelle, les activités pleine nature, le tourisme rural.

**2012**, « Traditions en Aubrac » « **une vitrine des ressources du Territoire de l'Aubrac** :  
**31ème fête de la Vache Aubrac en Transhumance : vivre au rythme des traditions locales**

## **2 – Objectifs / Missions**

L'association Traditions en Aubrac, un fondement trentenaire basé sur la **sauvegarde du patrimoine identitaire de l'Aubrac, aux valeurs simples et authentiques transmises au fil des générations, aux actions évolutives et adaptées pour pérenniser l'animation territoriale.**

L'association Traditions en Aubrac forge sa vitalité et son expression grâce à la mobilisation des acteurs à l'échelle du territoire de l'Aubrac, dans un objectif principal de promotion et de valorisation des atouts et richesses, savoir-faire locaux...

Traditions en Aubrac, Acteur et Partenaire de la Dynamique Territoriale.

### **2 - 1 Objectifs**

- **Préserver, valoriser les traditions et le patrimoine de l'Aubrac** en organisant ou parrainant toute manifestation ou action s'y rapportant.
- **Fédérer, Mobiliser, Créer des synergies entre forces vives et acteurs du territoire** souhaitant préserver et porter les valeurs du terroir dans son ensemble.
- **Travailler sur un développement dynamique, concerté et partagé de l'Aubrac, à l'échelle territoriale** inter-départementale et inter-régionale : Aveyron, Cantal, Lozère – Midi-Pyrénées, Auvergne, Languedoc-Roussillon.

### **2 - 2 Réseau d'acteurs**

L'Association souhaitant s'ouvrir aux idées de tous pour toujours être en cohérence avec le territoire et ses hommes, a intégré dans son conseil d'administration plusieurs professionnels.

En parallèle, **elle travaille en collaboration directe avec un réseau constitué, pluridisciplinaire, ouvert et évolutif pour défendre les actions dynamisantes et valorisantes pour le territoire de l'Aubrac :**

- Eleveurs
- Chargés de mission / agents de développement local
- animateurs touristiques, agri-touristiques
- Enseignants, chercheurs
- Etudiants de divers horizons
- Elus locaux, responsables de structures
- Techniciens et logisticiens, associations, photographes, journalistes
- Tous autres sympathisants de l'action territoriale défendue par Traditions en Aubrac

**Tous ces participants travaillent en coordination dans un souci permanent de cohérence et de durabilité**, dans le seul intérêt de préserver, maintenir et valoriser un patrimoine naturel, historique et culturel d'exception.

## 3 – Valorisation de l'élevage de la Race Aubrac et d'un Terroir millénaire

### 3 - 1 La Vache Aubrac en Transhumance

**Événement incontournable** dans la région, la Transhumance s'est voulue évolutive depuis la mise en place de la manifestation, il y a 31 ans.

**Véritable fête de l'élevage**, la transhumance a aussi pour but de **valoriser le travail des éleveurs de la race Aubrac**.

En 2012, ce sont **10 éleveurs transhumants** qui participent à la manifestation, accompagnés de leurs traditionnels **attelages de chevaux**.

Certains parcourent jusqu'à 70km pour atteindre les montagnes d'estive.

#### Transhumance et estive en Aubrac

L'hiver, de décembre à mars, les vaches sont en étable, et mettent bas.

Quand arrive le 25 mai, date traditionnelle de la montée des troupeaux vers le plateau (transhumance), les animaux s'impatientent comme si la montagne les appelait. Hommes et bêtes s'accordent un moment de fête.

Les têtes des vaches sont décorées de houx, fleurs, cloches et sonnailles. Le trajet du troupeau n'excède pas les 70 km avec une vitesse moyenne de 3 à 5 km/h. Les veaux de l'année rejoindront leur mère en camion. Durant l'estive, séjour des bovins dans les pâturages, du 25 mai au 13 octobre, les vaches envahissent les grands espaces du plateau de l'Aubrac et se nourrissent d'un herbage de qualité. Ce mode d'élevage authentique, à caractère extensif, allie tradition et modernité et garantit une viande d'une qualité savoureuse. L'estive permet aux éleveurs de récolter le foin dans les prés l'été ; ce sera la principale nourriture en hiver.



Un tel événement, reconnu au niveau départemental, régional et national doit **affirmer la place des éleveurs « Aubrac » et la vocation agricole de l'événement transhumance** grâce à la **mise en place d'un « espace rencontre»** entre la **filière agricole et le milieu professionnel** mais aussi **le grand public**, permettant ainsi de **découvrir la race bovine Aubrac et ses débouchés**, et **plus largement l'activité agricole et touristique de notre territoire**, sur trois départements, l'Aveyron, le Cantal et la Lozère.

### 3 - 2 Le Salon du Terroir Aubrac

Depuis 2006, ce salon est une action importante, **complémentaire à l'événement phare Transhumance**.

**Vitrine d'un territoire vivant**, il rassemble **les acteurs de la dynamique Aubrac** :

- Les **artisans producteurs de la zone Aubrac** : création de produits identitaires ou nouveaux en cohérence avec les problématiques territoriales.
- Les **éleveurs de race Aubrac** qui présentent les animaux et sont accessibles pour discussion sur le mode d'élevage
- Les **stands d'information** sur le **terroir Aubrac, les traditions et les savoir-faire**.





La démarche de mise en place d'un « Salon du Terroir Aubrac », créé autour de l'événement phare et identitaire « la Fête de la Transhumance et de la vache Aubrac », prend toute sa place depuis ses débuts :

- affirmer la double vocation de l'Aubrac : Agriculture et Tourisme,
- réaliser un plan de communication visant à promouvoir la vie et les richesses du Plateau de l'Aubrac dans son ensemble, tout en gardant le fil conducteur de la « Transhumance ». Il faut vendre le « Terroir Aubrac » dans son ensemble, c'est ce qui fait sa vraie valeur, ce qui séduit le touriste de passage, ce qui l'interpelle, le fidélise.

Ainsi, le visiteur de la Transhumance doit :

- identifier l'ensemble du Territoire et de ses richesses : qualité des produits proposés, environnement préservé.
- être « transformé » en consommateur, ambassadeur du Terroir Aubrac : « L'Aubrac, l'un des derniers paradis naturels d'Europe aux multiples saveurs et richesses d'un Terroir encore Préservé ».

De leurs côtés, les Acteurs du Territoire Aubrac Inter-filières/Inter-activités, collectivités - sur 3 Départements et 3 Régions - doivent :

- se sentir unis et fédérés autour de la manifestation phare de la Transhumance Aubrac,
- s'investir sur un travail de développement à moyen-long termes du territoire

### 3 - 3 Le programme « La Vache Aubrac en Transhumance » « Salon du Terroir Aubrac »

Dimanche 27 mai 2012, se tiendra la Vache Aubrac en Transhumance au village d'Aubrac, cœur de la fête.

Horaires de passage des éleveurs et de leurs troupeaux, accompagnés des traditionnels attelages de chevaux :

- 10h30 : M. Puech, Joulia, Saint Julien de Rodelle
- 11h00 : M. Bonal, Les Fieux, Saint Côme d'Olt
- 12h00 : M. Niel, Aulos, Saint Chély d'Aubrac
- 12h30 : M. Hibert, Combes, Saint Côme d'Olt
- 13h00 : M. Vieillescazes, Cedals, Bozouls
- 14h00 : M. Rames, Latieule, Espalion
- 14h30 : M. Berthier, la Courtade, Gabriac
- 15h00 : M. Chauchard, Montrozier
- 16h00 : M. Rieucan, Séveyrac, Bozouls
- 16h30 : M. Dauty, Bertholène



Toute la journée du **dimanche 27 mai 2012**, dans le **village d'Aubrac**, diverses animations sont **organisées** :

Groupes folkloriques : Los Oyolos (Laguiole) et La Cabrette du Haut-Rouergue (Espalion)

Marché forain et de produits Régionaux

Tombola « Gagnez une génisse ou sa valeur ! »

Devinez le Poids du Taureau, un spécimen de la race Aubrac (animé par les éleveurs)

11h : Messe à l'église Notre Dame des Pauvres, suivie de la bénédiction des troupeaux.

**Déjeuner montagnard** avec 3 services : 11h15, 12h30 et 13h45.

**Dîner dansant** « la Nuit de l'Aubrac » à 20h, avec l'orchestre Louis Prunières.

Le menu comprenant des produits locaux de qualité : charcuterie de pays, aligot de l'Aubrac, viande Aubrac cuite au feu de bois, fromage de Laguiole AOP/Ecir en Aubrac, tarte, vin AOP Marcillac et café.

Tarif : 24€/personne et 12€/enfant de moins de 10 ans.

Sans oublier les autres formules de déjeuner : les restaurants du village qui proposent également des produits du terroir, ou bien possibilité de casse-croûte avec barquettes achetées sur le Salon du Terroir ou sur le marché.

**Le Salon du Terroir Aubrac** est ouvert pendant les deux jours des 26 et 27 mai 2012, de 10h à 19h.

- Rencontre avec les éleveurs Aubrac, et présentation d'animaux
- Stands d'information sur la race Aubrac et sa viande de qualité : Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac, Fleurs d'Aubrac IGP, Agriculture Biologique AB.
- Production fromage Laguiole AOP
- Enseignement agricole avec les lycées agricoles
- Flore des prairies de l'Aubrac avec le Jardin Botanique de l'Aubrac
- Musiques traditionnelles avec l'association « Cabrettes et Cabrettaires »
- Découverte du tourisme rural et activités de pleine nature
- Présentation de la vie rurale avec le « Grenier de Capou »
- Producteurs et Artisans de l'Aubrac



Dimanche 27 mai, jour de la Fête de la Transhumance, la route Saint-Côme d'Olt - Aubrac est fermée à la circulation pour des raisons de sécurité (de 7h à 19h). Des déviations sont mises en place.

Une fois stationnés aux abords du village d'Aubrac (parkings le dimanche dans des prés), des navettes gratuites sont mises à disposition (côté St Chély et Nasbinals) pour vous rapprocher de la Fête. Pas de navette côté Laguiole (5mn à pied).

### 3 - 4 D'autres animations

**Une nouveauté en 2012** complète le programme de la manifestation : **la soirée découverte de la vie sur l'Aubrac** se présentera ainsi :

- Echanges, conférences, vidéos,... à travers différentes formes, de nombreux sujets seront abordés, avec l'aide d'intervenants, acteurs du territoire. Présentation du territoire Aubrac au travers de différents thèmes : les burons, la filière lait, la filière viande, la race Aubrac, la flore, la transhumance, le terroir et la culture occitane.
- Causerie entre acteurs du territoire sur le patrimoine de l'Aubrac, appuyée de supports visuels (film, diaporamas, photos), de chants de musiques et de danses.
- Valorisation de la race bovine Aubrac, des pratiques agricoles adaptées au milieu, de l'environnement naturel, historique et culturel au travers de témoignages.

Le but est **de sensibiliser le touriste aux valeurs de l'Aubrac en mobilisant les acteurs locaux** dans une soirée conviviale.

Cette soirée est destinée aux touristes qui sont en séjour dans les communes voisines du village d'Aubrac. Elle s'adresse également aux locaux qui n'ont pas le temps ou les moyens de s'exprimer sur leur savoir-faire et sur leur vision du territoire au moment de la transhumance. C'est un moyen de fédérer les acteurs et de leur donner la parole.

La semaine où a lieu la Vache Aubrac en Transhumance, diverses animations ont lieu sur l'Aubrac :

**Espalion, vendredi 25 mai 2012 :**

Marché hebdomadaire de 8h à 12h

**Saint Geniez d'Olt, vendredi 25 mai 2012 :**

Journée : **Visites d'exploitation** « à la rencontre des éleveurs » Réservation obligatoire à l'OT : 05 65 70 43 42.

Soirée : Projection au cinéma du film « **Jean et Louis de Canuc** » Yves Angoy 3 € par personne.

**Aubrac, samedi 26 mai 2012:**

**Petites randonnées avec les Guides Accompagnateurs** – Bureau des Guides des Monts d'Aubrac : une approche de l'environnement naturel, agro-pastoral, de l'histoire et des traditions de l'Aubrac

Durée : 2 h, Tarif : 5€ par personne, 3 horaires possibles : 10h, 14h, 16h, sur réservation au 05 65 44 21 15.

Accessible à tous ceux qui aiment marcher – prévoir des chaussures de marche et vêtements adaptés.

Départ : rendez-vous à la Maison de l'Aubrac, village d'Aubrac



**Aubrac, samedi 26 et dimanche 27 mai 2012 :**

**Forfait Spécial Jardin Botanique et Maison de l'Aubrac** qui comprend :

1 entrée au nouveau Jardin Botanique + 1 visite commentée à 15h (découverte des plantes sauvages des pâturages et de l'Espace Naturel Sensible Grande Prairie d'Aubrac) + 1 infusion de plantes de l'Aubrac à 11h et 16h + 1 entrée au spectacle audiovisuel de la Maison de l'Aubrac.

Tarif forfait : 5€ par personne, Rendez-vous : à la Maison de l'Aubrac, village d'Aubrac

Information au 06.71.02.62.90. Réservation obligatoire pour les groupes

**Saint-Chély d'Aubrac, samedi 26 mai 2012 :**

Une fête est organisée « **Veille de la Transhumance à St Chély d'Aubrac** »

Des **animations en continu** : 10h à 18h, **marché, expo de cloches et sonnailles, dédicaces** de livres par D Crozes, 13h à 15h : présentation d'un **troupeau en transhumance**, place du foirail

**Fabrication de la fourme par d'anciens buronniers, défilés de tracteurs et matériels anciens**

**Dîner dansant** à la Salle des Fêtes de St Chély d'Aubrac (21 € par personne = dîner + bal) à 20h30.

**Nasbinals, samedi 26 mai 2012 :**

Une fête est organisée « **Transhumance Autrement Paroles Paysannes** »

Au programme : **Visite de ferme, Suivi d'un troupeau vers l'estive, Témoignages au buron, Expositions** de photos et **dédicaces** d'ouvrages

Soirée : « **L'Aubrac, Mémoire filmée du monde paysan** » en présence de l'auteur Jean-Dominique Lajoux, Directeur de Recherche honoraire du CNRS

**Saint Geniez d'Olt, samedi 26 mai 2012 :**

Une fête est organisée « **Fête de l'Estive** »,

8h à 11h30 : **passage de 6 troupeaux**, place du Général de Gaulle à St Geniez d'Olt, **Marché et animations folkloriques en matinée**

**Marches de l'estive** Réservation obligatoire OT 05 65 70 43 42.



### Salgues, dimanche 27 mai 2012 :

Le comité d'animation du village de Salgues organise depuis de nombreuses années, un traditionnel déjeuner aux tripoux – escargots, avec animation folklorique, De 7h à 12h  
Au menu : tripoux ou escargots, fouace, fromage de Laguiole, vin de table, Tarif : 9 € par personne  
Réservation possible au 06.77.51.43.92.

Le village de Salgues est situé sur l'itinéraire des troupeaux.  
Pour accéder au village de Salgues le dimanche 27 Mai :  
En arrivant de St Côme d'Olt ou d'Espalion : prendre la D636 par Labastide d'Aubrac puis Salgues

ATTENTION : cette petite route peut être conseillée aux voitures, par contre, elle est fortement déconseillée aux camping-cars et autocars (pour continuer vers Aubrac : aller à St Chély d'Aubrac puis Aubrac).



### Saint Côme d'Olt, dimanche 27 mai 2012 :

Marché traditionnel, de 9h à 12h, proche de la place de la Fontaine

Pour information, place de la Fontaine, des troupeaux en transhumance, en provenance du Causse et de la Vallée du Lot, font une halte à la fontaine de St Côme d'Olt, entre 7h et 10h30. Ils poursuivent ensuite leur route de la vallée du Lot vers l'Aubrac, une ascension d'environ 24 km et 1000 m de dénivelés positifs. Le village d'Aubrac marquera la prochaine pause avant l'arrivée – bien méritée - à la montagne d'estive.



### Col de Bonnacombe, dimanche 27 mai 2012 :

Une fête est organisée « Fête de la Transhumance au Col de Bonnacombe »,

11h30 à 15h30 : passage des troupeaux

Toute la journée : animations folkloriques et chants occitans, expo-vente de produits régionaux



## 4 - Mission multi-partenariale

### 4 - 1 Dossier multi-partenarial présenté à la Convention Interrégionale de Massif

Massif Central – DATAR Commissariat à l'aménagement du Territoire

#### Mise en réseau de Trois Acteurs Associatifs de l'Aubrac L'Aubrac Tourisme – Traditions en Aubrac – Télé Aubrac

Favorisant la mise en place de démarches partenariales  
En cohérence avec l'avancement du Parc naturel régional de l'Aubrac

#### Association Chef de file :

*Association L'Aubrac Tourisme*

12210 Laguiole

#### En partenariat avec :

*Association Traditions en Aubrac*

12470 Saint Chély d'Aubrac

*Association Télé Aubrac*

15110 Saint Urcize

**L'Aubrac**, situé aux confins de trois départements – **l'Aveyron, le Cantal et la Lozère** – et de trois régions – **Midi-Pyrénées, Auvergne et Languedoc Roussillon** – est engagé dans une démarche de Parc naturel régional depuis quelques années. La mise en place de la structure de préfiguration est prévue en fin d'année 2012.

Ce territoire rural, situé au sud du Massif Central, est reconnu pour sa dynamique historique, presque millénaire sous certains aspects – patrimoine naturel, historique, culturel, bâti, agricole et agro-pastoral -.

L'Aubrac doit cette attractivité aux hommes, et à leurs actions collectives entreprises à l'échelle territoriale la plus pertinente. **Elus, socio-professionnels, et habitants sont certes conscients de ce « territoire naturel, historique et culturel d'exception », du potentiel et des ressources ancrées qui en font la force, le caractère et l'identité, de la qualité de vie... pour autant tous connaissent la fragilité d'ensemble de ce territoire et sa complexité administrative.** Pour cela, ils ont souhaité se mobiliser pour la mise en place d'un outil commun, cohérent et adapté favorisant un engagement durable : le PNR.

Face à ce potentiel de l'Aubrac mais aussi à ces problématiques, les associations « L'Aubrac Tourisme », « Traditions en Aubrac » et « Télé Aubrac » sont soucieuses d'orienter leurs actions pour favoriser et accompagner une dynamique territoriale harmonieuse, cohérente et durable, en phase avec l'avancement du projet PNR.

Ces trois associations sont organisées à l'échelle territoriale de l'Aubrac ; elles vivent sur l'Aubrac, agissent, et contribuent étroitement à l'animation, à la promotion et la valorisation de ce territoire dans le respect de son environnement naturel, historique et culturel, de ses traditions et tout ce qui peut contribuer au maintien de son caractère identitaire et de sa notoriété.



**L'association « L'Aubrac Tourisme »** structure les **Offices de Tourisme du territoire** (Chaudes-Aigues/St Urcize, Fournels, Nasbinals, Aumont-Aubrac, St Chély d'Aubrac, Laguiole, St Amans des Côtes et Ste Geneviève sur Argence, St Geniez d'Olt), et dispose de différents partenaires complémentaires organisés à l'échelle territoriale : l'association **Aubrac de Ferme en Ferme – réseau d'agriculteurs de l'Aubrac** ayant diversifié vers l'agro-tourisme – et la **Maison de l'Aubrac**, vitrine d'information, d'accueil du territoire.

**Ce regroupement doit permettre** – en phase avec le PNR Aubrac, et en complémentarité avec les organisations déjà existantes dans chaque département et région - **une organisation territoriale forte et cohérente à l'échelle d'une destination touristique identitaire, identifiée et qualifiée « L'Aubrac »**; les Offices de Tourisme et partenaires complémentaires partagent les mêmes problématiques et enjeux, ils souhaitent **participer à l'élaboration de la politique touristique de l'Aubrac, et à son développement durable.**

Ainsi, l'association « **L'Aubrac Tourisme** » a pour mission, en lien avec les OT :

- ↳ de **recenser l'offre touristique de l'Aubrac** dans son ensemble,
- ↳ de **coordonner cette offre touristique à l'échelle territoriale** pour disposer d'une **information complète et régulièrement mise à jour**, grâce à ce travail de réseau,
- ↳ de **répondre aux attentes des clientèles** souhaitant **découvrir et « consommer pleinement » la Destination touristique clairement identifiée : « L'Aubrac »**,
- ↳ d'**enrichir l'attractivité touristique de l'Aubrac** que l'on qualifie souvent « Destination Terroir de l'Aubrac, Itinérance et Pleine Nature », en s'associant avec des partenaires couvrant cette dimension : l'association « Traditions en Aubrac »,
- ↳ de **valoriser, promouvoir et communiquer sur cette destination**, en utilisant un outil adapté pour la production, la réalisation et la diffusion de magazines et reportages audiovisuels : l'association « Télé Aubrac ».

**Le plan d'actions de « L'Aubrac Tourisme » se veut efficace, cohérent et pertinent à l'échelle de l'Aubrac.** Il s'inscrit et se décline en plusieurs temps, et se rythme en phase avec l'avancement du PNR Aubrac, l'« Aubrac Tourisme » s'attachant à en être un interlocuteur privilégié dans la définition des enjeux, la réflexion sur le projet de charte, et sa mise en œuvre.



**L'association « Traditions en Aubrac »** fédère et coordonne des acteurs de l'Aubrac autour de l'événementiel phare « **La vache Aubrac en Transhumance** », événement du territoire Aubrac des plus connus, reconnu à l'échelle nationale, européenne et internationale – au regard des articles de presse, mais aussi de l'accueil annuel de délégations étrangères. De nombreux territoires ruraux, de nombreuses races bovines envient l'impact économique et médiatique généré par un tel événement.

**La Transhumance Aubrac valorise auprès du grand public, mais aussi de professionnels agricoles :**

- ↳ **la race bovine rustique locale** « sur site, en plein cœur du plateau d'estive », les pratiques agricoles adaptées au milieu dans un système extensif, mais aussi les productions de qualité issues de l'élevage.
- ↳ **l'environnement naturel, historique et culturel, les traditions** liées à l'agro-pastoralisme,
- ↳ **le lien complémentaire et inter-dépendant des acteurs d'un territoire entre eux** : tourisme et agriculture, artisanat, gastronomie, patrimoine naturel...

En complément « **Le Salon du Terroir Aubrac** » **mobilise les filières** : agriculture, élevage et filières de qualité, tourisme vert, rural et de pleine nature, musique et danse, artisanat et gastronomie. Objectif : mobilisation humaine inter-filière, inter-activité à l'échelle du territoire Aubrac afin de **présenter un Terroir vivant en Action.**



L'association « Traditions en Aubrac » coordonne également, en concertation étroite avec l'Aubrac Tourisme, des offres touristiques pour permettre de sensibiliser et d'éduquer à la découverte spécifique de la Destination « Terroir de l'Aubrac, Itinérance et Pleine Nature » : petites randonnées avec les guides accompagnateurs, visites commentées du Jardin Botanique de l'Aubrac, de la Grande Prairie d'Aubrac classée Espace Naturel Sensible, de la Maison de l'Aubrac. Elle propose également des circuits de découverte adaptés à différents types de clientèle : Itinérance Chemin de Pèlerinage, Chemin de Transhumance – Saveurs et Savoir-faire.

« Traditions en Aubrac » agit en partenaire auprès d'autres associations travaillant en faveur de la dynamique Aubrac, et de sa valorisation « Terroir » : partenaire pour l'organisation et la logistique des « Traces du Fromage AOP Laguiole et Aligot de l'Aubrac », partenaire pour la communication du « Festival des Bœufs Gras de Pâques », partenaire des actions de l'association « Terroirs & Cultures » pour la défense des Terroirs avec accueil de délégations françaises et étrangères souhaitant découvrir le fonctionnement spécifique du Terroir Aubrac et la mise en réseau de ses acteurs.



**L'association « Télé Aubrac » est un nouvel acteur proposant un outil de travail innovant et adapté aux nouvelles techniques de communication, s'engageant en interlocuteur privilégié pour créer, produire et diffuser l'information du Parc naturel régional de l'Aubrac.**

**Pour un territoire comme l'Aubrac, disposer d'un tel outil de travail semble tout à fait en phase avec nos enjeux :**

↳ aucun média ne couvre le territoire de l'Aubrac (par exemple : 3 TV régionales pour couvrir l'Aubrac, même type d'exemple pour la presse écrite qui ne reste qu'à l'échelle départementale)

↳ **l'Aubrac est un magnifique acteur pour des reportages** que ce soit en terme paysager et environnemental, au fil des saisons, son système agricole, les filières de qualité, le tourisme rural et de pleine nature, le patrimoine historique, ses traditions, ses événements, sa gastronomie, son artisanat, ses savoir-faire, l'attachement des habitants à leur territoire Aubrac, le témoignage d'habitants – transmission du savoir, du savoir-faire -, l'ouverture du territoire à l'accueil de nouvelles populations, le partage et témoignage de la qualité de vie locale... **Autant de sujets qui, suivant l'objectif final, peuvent être :**

- des **supports de communication, de promotion, de valorisation, sur le territoire, à l'extérieur du territoire** (réseau de diffuseurs),
- des **relais d'information de l'Aubrac**, assurant un **lien social « information et vie locale en Aubrac »**,
- des **archives du territoire**, intégrant le souhait d'enregistrer le savoir, savoir-faire sous forme de documentaires pédagogiques.

↳ **l'Aubrac doit organiser son plan d'information et de communication territorial** grâce à la mise en place d'un tel outil, en s'intégrant, se coordonnant et se structurant avec le PNR Aubrac.

L'engagement et la mise en réseau de ces trois associations sont **un véritable exemple de démarche partenariale à l'échelle des enjeux du territoire Aubrac, favorisant activement l'émergence du PNR Aubrac.**

Elles portent une attention particulière et travaillent dans l'objectif d'aider au maintien du « Terroir Aubrac » tout en évoluant et en s'adaptant aux pratiques et tendances modernes, en intégrant la notion de développement durable à l'ensemble de leurs démarches. Ces trois associations ont une véritable volonté de cohésion sociale et territoriale, adaptée à la complexité administrative de l'Aubrac.

Rassembler, coordonner, créer des synergies entre ces acteurs inter-filières, inter-activités de l'Aubrac :

- doivent permettre de **créer une dynamique réelle de « Tourisme de Terroir de l'Aubrac, Itinérance et Pleine Nature »**,
- **sont indispensables pour accompagner la mise en place du Parc naturel régional de l'Aubrac.**

## 4 - 2 D'autres actions territoriales

### *Un goût d'Aubrac*

Grâce à la démarche de Parc naturel régional de l'Aubrac, une équipe pluridisciplinaire a mis en place une journée annuelle « Un Goût d'Aubrac » : c'est organisé, chaque année, depuis 2009, 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> jeudi du mois de février, au cinéma de Chaudes-Aigues.

Recherche, Enseignement-Formation et Acteurs du Territoire de l'Aubrac travaillent ensemble la mise en place du programme : thèmes et sujets, choix des intervenants, ateliers et tables rondes...

La journée bénéficie également d'un **partenariat scientifique et technique local** ainsi que d'une **validation de terrain** réalisée auprès des élus et des agriculteurs des trois départements.

Une centaine de personnes venues de tout l'Aubrac, assistent annuellement à cette journée organisée grâce à **un multiple partenariat** : la **Communauté de Communes Caldaguès-Aubrac**, le **Syndicat des Communes de l'Aubrac aveyronnais**, l'**association lozérienne de réflexion en vue la création d'un PNR Aubrac**, le **Pays du Gévaudan-Lozère** et l'**association Traditions en Aubrac**, en lien avec les lycées agricoles de Rodez-La Roque, de St Chély d'Apcher, de St Flour et d'Aurillac.



### *Association Terroirs & Cultures – Planète Terroirs*

L'association Traditions en Aubrac est **partenaire de nombreuses actions menées par l'association Terroirs & Cultures** : organisation et participation à des « Entretiens du Terroir », « Forum Planète Terroirs » en France et à l'étranger, « Conférence biennale de l'UNESCO », accueil de délégations...

L'objectif de cette démarche est **d'échanger, de partager des expériences avec des Terroirs de France et du Monde, de réfléchir à la mise en place de nouvelles actions collectives.**



## Entente Inter-Départementale de la Vallée du Lot et Association Sur les Pas de Saint Jacques



En **partenariat** avec cette association, et grâce au **soutien de l'Entente Inter-départementale de la Vallée du Lot**, Traditions en Aubrac participe, depuis deux ans, au **Salon « Grandeur Nature »**, organisé mi-septembre à Bruxelles.

L'**objectif de cette action partenariale** permet d'une part de **mutualiser les moyens**, et d'autre part de **valoriser, auprès de la clientèle potentielle belge, « Les Chemins de Compostelle, du Puy à Livinhac le Haut » et « L'Aubrac, Chemin de Transhumance, Chemin de Pèlerinage »**.



## Jardin Botanique de l'Aubrac

L'association Traditions en Aubrac a été **partenaire de la création d'un emploi associatif** au Jardin Botanique.

Dans ce cadre-là, **des travaux communs** sont menés :

- Participation aux **journées nature Midi-Pyrénées** avec le Jardin Botanique de l'Aubrac.
- **Visite commentée** du jardin sur les **plantes de pâturage**, suivie d'une **sortie dans la grande prairie d'Aubrac**.
- **Création d'une plaquette** de la visite du jardin botanique sur les **fleurs de pâturage en langue occitane**.

L'objectif est de **valoriser et de sensibiliser à la découverte du patrimoine naturel de l'Aubrac, tout en expliquant l'élevage, les pratiques agro-pastorales...**



## Semaine Internationale de la Qualité Alimentaire (SISQA) à Toulouse

L'association Traditions en Aubrac est présente grâce au **partenariat avec les filières de qualité de l'Aubrac « viande » - Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge, et « lait » - AOC/AOP Laguiole** : affiches et programmes.

Elle assure aussi quelques **animations au sein de la « Grande Ferme de Midi-Pyrénées »**, et **présente l'Aubrac** : le territoire, l'élevage, l'agro-pastoralisme, les produits...





## 5 - Prestation de service confiée à l'Office de Tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac



Depuis 1999, l'organisation de l'événement annuel « La vache Aubrac en Transhumance » est gérée par un personnel attaché à l'animation touristique locale et territoriale, et mis à disposition de différentes structures :

- Association Traditions en Aubrac,
- Gîte d'étape Communal de St Chély d'Aubrac,
- Marchés des Producteurs de St Chély d'Aubrac
- et, de manière générale et régulière, tout ce qui relève de l'accompagnement aux projets structurants pour la dynamique et le développement local et territorial.

Ainsi, Office de Tourisme et Traditions en Aubrac signent une convention annuelle de prestation de services.

Celle-ci a évolué passant de :

- 4 mois annualisés et 1 emploi, en 1999
- 6 mois annualisés et 1 emploi, en 2005, avec un renfort saisonnier,
- 8 mois annualisés et 1 emploi, avec un renfort saisonnier accentué jusqu'en 2010,
- **8 mois annualisés et 2 emplois, en 2011 et 2012**

Les missions ont été très denses depuis le relais passé par le Syndicat des Communes du Nord Aveyron : la fréquentation devenait croissante, les exigences des visiteurs s'accroissaient, le poids financier augmentait... un accompagnement à la professionnalisation de l'événement et des actions portées par l'association Traditions en Aubrac devaient se mettre en ordre de marche.

- **1999-2011, la gestion de la mission était globale :**
  - Suivi administratif
  - Animation générale de l'association
  - Animation spécifique à l'organisation de l'événement et logistique-organisation
  - Accompagnement aux orientations stratégiques de l'association pour aider à maintenir et pérenniser l'événement ; assurer à la mise en place des orientations
  - Positionnement des dossiers de demande de subvention et des démarches partenariales,
  - Plan de communication et média de l'événement
  - Gestion des accueils presse en partenariat avec le CDT Aveyron
  - Gestion des réservations des chapiteaux - Déjeuner Montagnard et dîner dansant « Nuit de l'Aubrac » pour les groupes et les individuels avec suivi complet de l'option à la confirmation, à l'accueil et au règlement.
  - Gestion des réservations du marché forain et de produits régionaux
  - Bilan d'activités avec analyse statistique et revue de presse
  - Participation aux travaux de mise en réseau à l'échelle du territoire, accueil et déplacement : actions de promotion et valorisation de l'association
  - Accueil, information, secrétariat touristique, renseignements au comptoir et à distance

❖ Depuis 2006, mise en place du Salon du Terroir et des animations du samedi à Aubrac

- ❖ A noter - en **2008 et 2009** : en complément du reste, **mise à l'écrit de toute l'organisation de l'événement**, rencontre de toutes les équipes et personnes mobilisées dans ce domaine : inventaire des tâches, inventaires des marges d'amélioration...
- ❖ Depuis **2010**, **mise en place d'une comptabilité informatisée et d'un plan comptable spécifique** aux opérations de l'association, en lien avec le Cabinet d'expertise comptable. Test de la mise en place et réadaptation pour une gestion globale : tableau de saisie et suivi comptable, mise en place du budget, montage des dossiers de subvention – suivi et demande de versement.
  
- ❖ A noter - **2010-2011** : **transmission de la partie organisation et logistique de l'événement à l'association Traditions**. Un double objectif :
  - l'organisation doit être « standardisée » du mieux possible, de manière à la rendre plus facilement « transmissible »
  - l'association, dépendante d'autres structures depuis le Syndicat des Communes du Nord Aveyron (années 80-90), à la Commune de St Chély d'Aubrac et l'Office de Tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac (1999-2012) doit atteindre une certaine autonomie.
  
- En **2012**, l'Office de Tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac poursuit une prestation de service avec Traditions en Aubrac, et s'occupe des missions suivantes :
  - ➔ **Appui** au suivi administratif, à l'animation de l'association Traditions en Aubrac, à l'orientation de ses missions, et son positionnement pour l'avenir en cohérence avec l'avancement du Parc naturel régional de l'Aubrac.
  - ➔ **Réalisation de travaux liés à l'animation et la valorisation territoriale** pour l'événement « phare » de l'association « La vache Aubrac en Transhumance », et les autres actions territoriales telles que la mise en réseau de trois acteurs associatifs de l'Aubrac – L'Aubrac Tourisme, Traditions en Aubrac et Télé-Aubrac – en cohérence avec l'avancement du Parc naturel régional de l'Aubrac.

Celles-ci se décomposent dans le détail comme suit :

- **Dossiers de demande de subvention pour l'année 2012, montage, suivi et clôture**
  - Préparation technique du montage du dossier de demande de subvention – réunions de travail pour définir le type de montage pour l'année 2012, considérant que l'aide FNADT – Entente Vallée du Lot arrive à son terme de 3 ans.
  - Positionnement d'un dossier de demande de subvention à la DATAR Massif Central dans le cadre de la Convention Interrégionale de Massif – Massif Central
    - **Particularité en 2012** : pour présenter le dossier Traditions en Aubrac à la DATAR, il a fallu procéder à un **montage de dossier multi-partenaires à l'échelle de l'Aubrac en cohérence avec l'avancement du PNR, pour pouvoir présenter à la Convention de Massif – Massif Central / DATAR**. Le dossier est composé de trois associations organisées à échelle territoriale.
    - Un dossier nécessitant un travail « x 3 », Traditions en Aubrac se devant de coordonner l'ensemble pour permettre son positionnement.
    - Au-delà du montage, il faut assurer le suivi de la procédure et s'assurer du bon positionnement des dossiers, caler le contenu des actions en phase avec l'argumentaire des dossiers pour anticiper les justificatifs à fournir.

Période de travail :

Novembre : recherche de financeurs

Décembre : préparation technique du montage du dossier (budget, argumentaire)

Janvier : finalisation du dossier de demande de subvention : dépôt au 30/01/2012 à : DATAR Massif Central, Conseil Général de l'Aveyron et du Cantal

*Février-Mars : calage dossiers Leader des partenaires associatifs et dépôt du dossier*

*Toute l'année : suivi technique du dossier – préparation des justificatifs*

*Novembre-Décembre : rapport d'activité en lien avec l'argumentaire positionné*

*Février-Mars « N+1 » : bouclage comptabilité avec le cabinet comptable permettant l'envoi complet du rapport d'activité pour demander le versement des aides octroyées.*

▪ **Comptabilité de l'association** - en collaboration avec le trésorier de l'association et le cabinet comptable Albouy

- Réalisation du budget prévisionnel
- Réalisation des déclarations uniques d'embauche du personnel en extra, saisie et paiement salaires (~30/35 pers)
- Paiement des factures, remises en banque, saisie informatique de la comptabilité, suivant le système mis en place en collaboration avec le Cabinet Comptable
- Transmission vers le 20 juillet de la saisie et des pièces du 1<sup>er</sup> semestre, puis transmission mensuelle jusqu'au 31/12 (au 31/10 situation provisoire pour l'assemblée générale du mois de novembre).

Période de travail : janvier à décembre, et au-delà pour la clôture (courant février « N+1 »)

▪ **Plan de communication de l'association pour l'année 2012 :**

- Réalisation de différents supports de communication :
  - ✓ Programme : mise à jour du contenu en lien avec l'association, les prestataires, les réseaux Haut Rouergue et Aubrac Tourisme pour les hébergements / lien avec l'imprimeur : devis, dépôt et suivi des modifications / relecture et BAT en lien avec l'association / récupération des cartons (30 000 programmes)  
Période de travail : novembre « N-1 » (demande de mises à jour des contenus, et devis imprimerie), décembre (traitement des mises à jour et transmission à l'imprimerie), début janvier 2012 au plus tard : récupération des cartons
  - ✓ Affiche : proposition à l'association et validation / lien avec l'imprimeur : devis, dépôt et suivi des modifications / relecture et BAT en lien avec l'association / récupération des cartons (2 000 affiches)  
Période de travail : novembre « N-1 » (préparation des propositions, et devis imprimerie), décembre (validation et transmission à l'imprimerie), début janvier 2012 au plus tard : récupération des cartons
  - ✓ Dépliant des événements annuels de l'Aubrac : courrier aux partenaires – organisateurs d'événements - avec conditions liées aux conditions techniques et financières / suivi et relance des partenaires / mise à jour du contenu / lien avec l'imprimeur : devis, dépôt et suivi des modifications / relecture et BAT en lien avec l'association / récupération des cartons (20 000 dépliant)  
Période de travail : novembre-décembre « N-1 » (préparation des propositions, et devis imprimerie), janvier 2012 (validation et transmission à l'imprimerie), début février 2012 au plus tard : récupération des cartons (date limite de réception : 10 jours avant le Salon International de l'Agriculture)
  - ✓ Mini-mag : mise à jour du contenu en lien avec l'association / lien avec la régie publicitaire : devis, dépôt et suivi des modifications / relecture et BAT en lien avec l'association / livraison des cartons (4 000 mini-mag)  
Période de travail : novembre-décembre « N-1 » (prise de contact régie pour mise en place de la démarche, et devis imprimerie), janvier 2012 (mise à jour du contenu), début février 2012 (transmission à la régie des modifications), mars 2012 (relecture et BAT), avril-début mai 2012 (livraison)
  - ✓ Site internet : mise à jour au fur et à mesure des informations et visuels disponibles  
Période de travail : 1<sup>er</sup> trimestre 2012 et tout au long de l'année  
Nouveau en 2012 : action en collaboration pour la communication du Festival des Bœufs Gras de Pâques – événement alliant traditions et présentation de l'élevage et des filières de qualité d'aujourd'hui
- Diffusion et distribution de l'information « La vache Aubrac en Transhumance – Le Salon du Terroir Aubrac – édition 2012 »
  - ✓ Mailings par courrier électronique :



- Destinataires : réseaux touristiques, prestataires, bases de données groupes, autocaristes, autres
- Période : 1 mailing dès connaissance de la date « N-1 » puis mailings successifs : janvier 2012 (envoi du programme et affiche et bon de commande), février à mai 2012 (lettres d'information sur l'événement, le programme)
- Envoi ou dépôt des documents commandés (février à mai 2012)
- ✓ Participation à des bourses d'échange :
  - Bourses départementales en Aveyron : Roquefort, Villefranche de Rouergue, Espalion (mars-avril 2012)
  - Bourses inter-départementales Aubrac : Nasbinals (avril 2012)
- ✓ Lien avec les organisateurs de la Foire de Printemps d'Espalion :
  - Tournée d'affiches et programmes en Aveyron et départements limitrophes (mars 2012)
- Dossier de presse, articles de presse en rapport avec l'événement « La vache Aubrac en Transhumance – Le Salon du Terroir Aubrac – édition 2012 »  
Période de travail : avril-mai
- Accueil presse ou délégations en collaboration avec les professionnels, institutions et réseaux  
Période de travail : toute l'année
- **Gestion des réservations « Déjeuner Montagnard » « Nuit de l'Aubrac »** du chapiteau repas de l'association, **Pour les groupes** (1500 à 2000 pré-réservations suivant les années)
  - Enregistrement des options et conseil en organisation du séjour ou de la journée
  - Envoi du dossier de demande de confirmation de l'option avec versement d'acompte (mars-avril 2012)
  - Pré-réservation des tables, calage du remplissage du chapiteau « côté groupes » et adaptation si nécessaire (mai 2012)
  - Envoi du bon de confirmation, des dossiers client, guide et chauffeur (mai 2012)
  - Accueil des groupes au chapiteau le dimanche, régularisation des effectifs et du paiement de la prestation (mai 2012)
  - Suivi post-événement : récapitulatif des nombres de repas, suivi des paiements, encaissements, suivi facturation fournisseurs (mai à octobre 2012)
  - « SAV » « contents » - « mécontents » et transmission à l'association (mai à octobre 2012)**Pour les individuels** : enregistrement des réservations, envoi de la billetterie à réception des règlements (janvier à juin 2012)  
Période de travail : janvier à octobre 2012
- **Gestion de réservations annexes**
  - Petites randonnées accompagnées : enregistrement des réservations, envoi de la billetterie à réception des règlements  
Période de travail : janvier à mai 2012
- **Information « à distance » « au comptoir » sur l'événement**
  - « A distance » : conseil en séjour auprès des potentiels visiteurs (~1700 à 2000 contacts à distance par an, en plus des groupes des chapiteaux), envoi des informations par courrier postal ou électronique  
Période de travail : toute l'année
  - « Au comptoir » : accueil des clientèles venues pour l'événement, l'information pratique domine sur le conseil en séjour, tout comme la quantité sur la qualité. (~500 à 700 personnes en une semaine – 1 personne à l'accueil)  
Période de travail : lundi au samedi avant la fête
  - « SAV » « contents » - « mécontents » et transmission à l'association
  - Mise en place par les réseaux OT de l'Aubrac et du Haut Rouergue d'un planning de disponibilités des hébergements (février à mai 2012)

- Diffusion aux réseaux d'Offices de Tourisme de l'Aubrac et du Haut Rouergue, qui reçoivent pour certains un grand nombre d'appel pour la Transhumance, d'un « Mémo Infos Pratiques ». L'objectif étant d'aider chaque structure à répondre au mieux, et de manière uniforme, aux demandes des clientèles. (avril-mai 2012)
- **Mise en place du planning d'accueil des éleveurs transhumants et attelages, le dimanche à Aubrac**, en coordination le jour même avec les animateurs du podium place d'Aubrac.  
*Période de travail : avril-mai 2012*
- **Participation à des actions, à des travaux à l'échelle du territoire Aubrac**
  - avec les différents réseaux professionnels, associations, filières en émergence, pôle enseignement, recherche et territoire et réflexion d'un centre de ressources, d'innovation et d'expérimentation, association Terroirs & Cultures – actions Planète Terroirs en partenariat avec l'UNESCO...
  - mise en réseau de trois acteurs associatifs de l'Aubrac – *L'Aubrac Tourisme, Traditions en Aubrac et Télé Aubrac*, le tout en cohérence avec le projet de Parc naturel régional de l'Aubrac. L'objectif est de pouvoir intégrer la démarche PNR, proposer des actions dès la préfiguration, collaborer aux groupes de travail et de réflexion en vue de l'élaboration de la charte.  
*Période de travail : toute l'année*
- **Réalisation du rapport d'activité annuel de l'association** avec analyses qualitatives et quantitatives, revue de presse.  
*Période de travail : toute l'année*
- **Particularité en 2012** : dans le cadre de l'étude d'un Office de Tourisme Intercommunal Aubrac-Laguiolle, une réflexion sur l'avenir des missions de l'association Traditions en Aubrac confiées à l'actuel Office de Tourisme Cantonal doit être menée.
- **Autres tâches ponctuelles** :
  - Tombola de la Transhumance Aubrac 2012 : travail du fichier en lien avec Traditions en Aubrac, envoi par mail et courrier postal des demandes de lots
  - Les invités à la Transhumance Aubrac 2012 : préparation du listing des invités au repas à la Dômerie d'Aubrac le 27/05/2012, envoi des cartons d'invitation avec accès à la fête, enregistrement des réservations et lien avec le restaurant de la Dômerie à Aubrac
  - Accueil des invités de la Transhumance Aubrac 2012 au restaurant de la Dômerie à Aubrac : mise en place d'une table avec des informations sur l'association, « va-et-vient de 12h à 15h » pour accueillir les invités.

## PARTENAIRES

L'Association remercie les partenaires publics et privés :



**Les communes :** Bozouls, Brommat, Castelnau de Mandailles, Chaudes-Aigues, Condom d'Aubrac, Curières, Espalion, Estaing, La Terrisse, Lacalm, Lacroix-Barrez, Laguiole, Lassouts, Le Cayrol, Montpeyroux, Mur de Barrez, Murols, Nasbinals, Pierrefiche d'Olt, Prades d'Aubrac, Soulagès-Bonneval, St Amans des Côtes, St Chély d'Aubrac, St Côme d'Olt, Ste Geneviève/Argence, St Urçize, Taussac, Thérondeils, et la Communauté de Communes Terre de Peyre.

**Les organismes agricoles :** Les syndicats d'élevage Aubrac cantonaux et départementaux, les O.P. : Bovi Plateau Central, Cemac-Cobeval, ELVEA 12-15-48, UPRA Aubrac, Association Boeuf Fermier Aubrac, Fleur d'Aubrac, Agriculture Biologique, Syndicat de défense AOP Laguiole, Jeunes Agriculteurs, Chambre d'Agriculture, FODSA.

**Les Etablissements Publics Locaux d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles :** Rodez – La Roque (12), Aurillac et St Flour (15), St Chély d'Apcher (48) en lien avec le pôle Recherche et Territoire Aubrac.

**Les réseaux agro-touristiques, touristiques et culturels :** "Bienvenue à la Ferme", "L'Aubrac de Ferme en Ferme", Haut-Rouergue Tourisme, CDRP Aveyron, Sur les pas de St Jacques, ACIR Compostelle, Terroirs et Cultures, Aubrac Tourisme, Télé Aubrac.

**Musique et danse :** Association "Cabrettes et Cabrettaires", groupes folkloriques "La Cabrette du Haut-Rouergue" (Espalion), "Los Oyolos" (Laguiole).

**Mini-Mag :** Bulletin d'Espalion, l'Ecir en Aubrac, Les Halles de l'Aveyron, Maison Conquet Boucher-Charcutier, Boucherie Souchon, Boulangerie-Pâtisserie Chassang, Manoir Alexandre, Hôtel de la Dômerie à Aubrac, Jean-Denis Auguy Photographe, Les Vignerons d'Olt, Boulangerie-Pâtisserie Vigouroux, Coopérative Jeune Montagne, Hôtel-Restaurant L'Aubrac Maison Brouzes-Favier, Coutellerie Benoît l'Artisan, Hôtel-Restaurant le Relais de Laguiole, Hôtel-Restaurant les Coudercous, Restaurant Le Buron de l'Aubrac, Gîtes de France Aveyron, Entreprise Braley, Ferme des Capellous, L'Epi du Rouergue, R.A.G.T, La Drosera Gourmande, Les Séjours Bastide.

**Autres partenaires :** Groupama, TOTEM, La Volonté Paysanne, Centre Presse / Midi Libre, Imprimerie Rigal, Aubrac Randonnée, Maison de l'Aubrac et Jardin Botanique de l'Aubrac.



## CONTACTS

### **Association Traditions en Aubrac**

Siège social : Mairie – 12470 ST CHELY D'AUBRAC  
accueil.stchelydaubrac@orange.fr - www.traditionsenaubrac.com

### **Office de tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac**

Rue de la Tour – 12470 ST CHELY D'AUBRAC – Tél 05 65 44 21 15  
accueil.stchelydaubrac@orange.fr

### **UPRA Aubrac**

2 Rue Pasteur – 12000 RODEZ - Tél 05 65 68 57 90  
www.race-aubrac.com

### **Association Bœuf Fermier Aubrac**

Carrefour de l'Agriculture – 12026 RODEZ - Tél 05 65 73 78 39  
boeuffermieraubrac@yahoo.fr - www.boeuf-fermier-aubrac.com

### **Association des Produits de l'Aubrac – Fleur d'Aubrac**

Avenue Pierre Séward – 48100 MARVEJOLS - Tél 04 66 32 43 08  
fleurdaubrac@cemac-cobevial.fr - www.fleur-aubrac.com

### **Coopérative Fromagère Jeune Montagne**

Route de St Flour – 12210 LAGUIOLE - Tél 05 65 44 35 54  
contact@jeunemontagne.fr

### **Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage de Laguiole**

Route de Saint Flour - 12210 Laguiole - Tél 05 65 44 47 51  
www.fromage-laguiole.fr

### **Maison de l'Aubrac**

Aubrac – 12470 ST CHELY D'AUBRAC - Tél 05 65 44 67 90  
maisondelaubrac@wanadoo.fr - www.maisondelaubrac.com

### **Association Jardin Botanique de l'Aubrac**

Aubrac – 12470 ST CHELY D'AUBRAC - Tél 06 71 02 62 90  
education@aubrac-jardin.org - www.aubrac-jardin.org

### **Association Télé Aubrac**

Siège social : Fontaine de Grégoire – 15110 SAINT URClZE  
www.aubractv.com

### **Association L'Aubrac Tourisme**

Siège social : Mairie – 12210 LAGUIOLE

### **ADECA – Association pour le Développement Economique et Culturel de l'Aubrac**

www.tourdesmontsdaubrac.org

### **Comité Départemental du Tourisme de l'Aveyron**

17 Rue Aristide Briand – BP 831 – 12008 RODEZ CEDEX – Tél 05 65 75 40 12  
infos@tourisme-aveyron.com – www.tourisme-aveyron.com

**Comité Départemental du Tourisme du Cantal**

36 Rue de la Sistrières – 15000 AURILLAC Tél 08 26 96 15 15  
www.cantaltourisme.fr

**Comité Départemental du Tourisme de la Lozère**

14 Bd Henri Bourillon – 48000 MENDE – Tél 04 66 65 60 00  
www.lozere-tourisme.com

**CDRP Aveyron**

17 Rue Aristide Briand – 12000 RODEZ - Tél 05 65 75 54 61  
cdrp12@wanadoo.fr - http://aveyron.ffrandonnee.fr

**CDRP Cantal**

Maison des Sports – 130 Av du Général Leclerc – 15000 AURILLAC – Tél 06 70 91 54 36  
cdrp15@laposte.net - cdrp15.voila.net

**CDRP Lozère**

14, Bd. Henri Bourillon - BP4 - 48001 Mende CEDEX – Tél 04 66 47 17 03  
cdrp48@worldonline.fr

**Association Sur les Pas de St Jacques**

spsj33@gmail.com

**Association Terroirs et Cultures**

2 bis Rue Jules Ferry – 34000 MONTPELLIER – Tél 04 67 63 37 95  
contact@terroirsetcultures.org - www.terroirsetcultures.org

**Association Haut-Rouergue Tourisme**

Siège social : Office de Tourisme du Canton d'Espalion  
Place du Plô – 12500 ESPALION  
www.haut-rouergue.fr

**Offices de Tourisme de Bozouls**

Place de la Mairie – 12340 BOZOULS - Tél 05 65 48 50 52  
ot-bozouls@wanadoo.fr - www.bozouls.com

**Office de Tourisme d'Entraygues sur Truyère**

Place de la République – 12140 ENTRAYGUES - Tél 05 65 44 56 10  
infos@tourisme-entraygues.com - www.tourisme-entraygues.com

**Office de Tourisme d'Espalion**

Place du Plô – 12500 ESPALION - Tél 05 65 44 10 63  
infos@tourisme-espalion.fr - www.tourisme-espalion.fr

**Office de Tourisme d'Estaing**

Le Bourg – 12190 ESTAING - Tél 05 65 44 03 22  
ot-estaing@orange.fr

**Office de Tourisme de Laguiole**

Place de la Mairie – 12210 LAGUIOLE  
ot-laguiole@orange.fr - www.laguiole-aubrac.com

**Office de Tourisme de Laissac**

1 Avenue de Rodez – 12310 LAISSAC - Tél 05 65 70 71 30  
office.tourisme.laissac@wanadoo.fr - www.laissac-tourisme.com

**Office de Tourisme de Mur-de-Barrez (Carladez)**

Grande Rue – 12600 MUR DE BARREZ - Tél 05 65 66 10 16  
ot.murdebarrez@wanadoo.fr - www.carladez.fr

**Office de Tourisme de St Amans des Côts**

Rue principale – 12460 ST AMANS DES COTS - Tél 05 65 44 81 61  
ot-stamansdescots@wanadoo.fr - http://perso.wanadoo.fr/ot-stamansdescots/

**Office de Tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac**

Rue de la Tour – 12470 ST CHELY D'AUBRAC – Tél 05 65 44 21 15  
accueil.stchelydaubrac@orange.fr – www.stchelydaubrac.com

**Office de Tourisme de St Geniez-Campagnac**

Le Cloître – 12130 ST GENIEZ D'OLT – Tél 05 65 70 43 42  
office.tourisme.saintgeniez@wanadoo.fr – www.st-geniez-dolt.com

**Office de Tourisme de Ste Geneviève sur Argence**

Place des Tilleuls – 12420 STE GENEVIEVE S/ ARGENCE – Tél 05 65 66 19 75  
stegenevieve@wanadoo.fr – www.argencetourisme-aubrac.com

**Office de Tourisme d'Aumont-Aubrac (Terre de Peyre)**

Maison du Prieuré – 48130 AUMONT AUBRAC – Tél 04 66 42 88 70  
info@ot-aumont-aubrac.fr – www.ot-aumont-aubrac.fr

**Office de Tourisme des Hautes Terres de Fournels**

ARCAF – Maison Macary – 48310 FOURNELS – Tél 04 66 45 31 42  
ot-fournels@orange.fr – www.fournels.fr

**Office de Tourisme de Nasbinals**

Le Bourg – 48260 NASBINALS – Tél 04 66 32 55 73  
ot48260@orange.fr – www.nasbinals.fr

**Office de Tourisme de Chaudes-Aigues St Urcize**

29 Avenue Pierre Vialard – 15110 CHAUDES-AIGUES – Tél 04 71 23 52 75  
info.chaudes-aigues@wanadoo.fr – www.chaudesaigues.com

**Crédits photos :**

Jean-Denis AUGUY, Gonzalo Diaz/Aubrac Randonnées, Coopérative Jeune Montagne, Olivier Lebrat, Thomas Carrage, Jardin Botanique de l'Aubrac, Maison de l'Aubrac, Restaurant des Voyageurs à St Chély d'Aubrac, Cécile Ducoulombier, Eva DZ, Association Terroirs et Cultures, André Bras, Offices de tourisme de Ste Geneviève sur Argence, de St Amans des Côts, de Laguiole, et de Chaudes-Aigues.

**Dossier réalisé** à partir d'archives documentaires, études et ouvrages, il est disponible en téléchargement sur [www.traditionsenaubrac.com](http://www.traditionsenaubrac.com)

Isabelle BALDIT et Laetitia FOURNIER, Office de tourisme de Condom & St Chély d'Aubrac.  
Ce dossier sera enrichi et adapté pour d'autres actions territoriales.



## **QUELQUES OUVRAGES DE REFERENCE**

**Paysages de l'Aveyron**, Editions du Rouergue, Gérard Briane et Didier Aussibal

**L'Hôpital-monastère des Pauvres d'Aubrac**, Claude Petit

**L'Aubrac, Tourisme et Culture en Aveyron, en Lozère et Cantal**, Editions du Beffroi, Association pour le Développement, l'Animation et la Sauvegarde d'Aubrac

**D'Aubrac en Vallée Sur le Chemin de St Jacques**, Editions du Rouergue, Francis Nouyrigat

**Fleurs et Paysages d'Aubrac**, Editions du Rouergue, Francis Nouyrigat

**Paroles de Burons**, Fil d'Ariane éditeur, Yves Garric

**L'Aubrac, la Belle aux yeux noirs**, Editions du Rouergue, Daniel Crozes

**L'Aubrac, la race d'un pays de résistants**, Editions Toute Latitude / Terres d'excellence, Catherine Samson

**Mémoires d'Aubrac**, Etienne Andrieu et Claude Petit

**Aubrac Symphonie**, Editions Fleurines, Amédée Besset

**Sentinelles des montagnes**, Editions du Rouergue / Quelque part sur terre, Daniel Crozes

**Entités Paysagères de l'Aveyron**, CAUE de l'Aveyron

**Guide Les Itinéraires Aveyron**, Editions Projection

**Les 1001 mots de l'Aveyron**, Editions du Rouergue, Daniel Crozes

### **Topoguides :**

Tour des Monts d'Aubrac – topoguide FFRP réf. 616

Le Chemin de St Jacques de Compostelle – du Puy à Figeac – topoguide FFRP réf. 651

Le Chemin de St Guilhem – topoguide FFRP

L'Aubrac, éditions Chamina Balades et randonnées – réf. 141

L'Aubrac, Les Belles balades de l'Aveyron, CDRP Aveyron