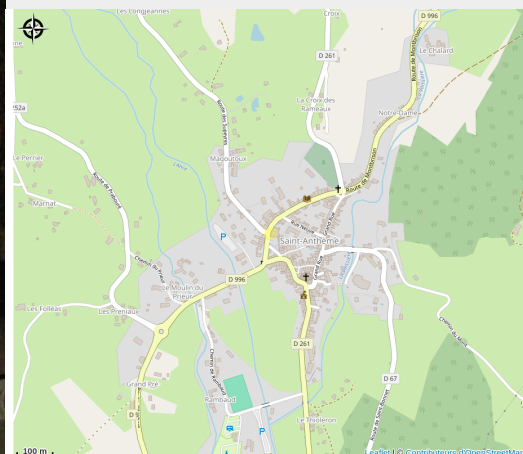


# La fourme

PNR Livradois-Forez



Crédit : Fourme d'Ambert (Antoine DE BOISMENU)



La fourme est un fromage au lait de vache dont la pâte est finement persillée.

## Infos pratiques

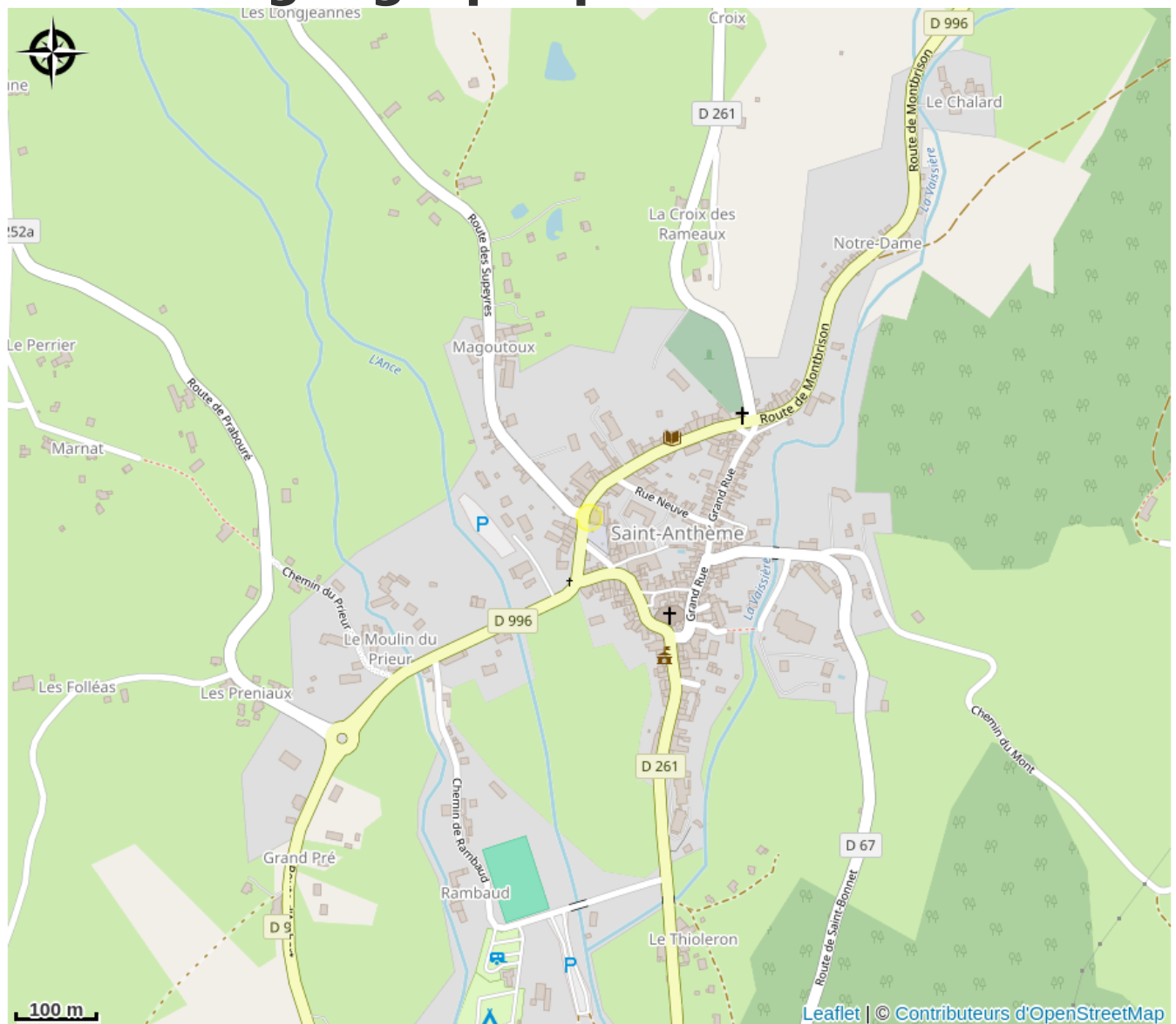
Catégorie : Producteurs

# Description

Elle tient son nom de la forme du récipient qui sert à contenir le caillé. Autrefois, elle était exclusivement fermière et réalisée dans les jasseries, en estive (de mai à octobre), à plus de 1000 m d'altitude. Sa présence est attestée depuis le 11<sup>e</sup> siècle.

La fourme d'Ambert et de Montbrison ont reçu ensemble l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1972. En 2002, deux décrets octroient une AOC à chaque fourme. Depuis, elles sont également devenues Appellation d'Origine Protégée, au niveau européen. Aujourd'hui, seuls quelques paysans pratiquent encore l'estive et la fabrication de la fourme en montagne.

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année : ouvert tous les jours.

### Services:

Camping-cars autorisés

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 02/03/2022

## Contact

63660 Saint-Anthème