

FERME
FERRAND

Le plateau de fromages *d'Auvergne.*

Combien prévoir, comment composer, dans quel ordre servir, comment conserver. Le guide d'une ferme qui fabrique et affine son fromage depuis trois générations.



Combien *prévoir* ?

La question qu'on nous pose le plus, au marché comme à la boutique. Voici les repères que nous donnons, et qui marchent dans neuf cas sur dix.

Fin de repas, après un plat	60 à 80 g par personne — 3 fromages suffisent
Plateau comme plat unique	150 à 200 g par personne — 4 à 5 fromages
Apéritif dînatoire	40 à 50 g par personne — 2 à 3 fromages, en petits formats
Raclette	200 g par personne — un seul fromage, mais généreux

Pour une tableée précise

CONVIVES	FIN DE REPAS	PLATEAU UNIQUE	NOMBRE DE FROMAGES
4 personnes	300 g	700 g	3
6 personnes	450 g	1 050 g	3 à 4
10 personnes	750 g	1 750 g	4 à 5
20 personnes	1 400 g	3 500 g	5

Un conseil de comptoir : mieux vaut trois fromages en quantité suffisante que six en lamelles. Un plateau se juge à la générosité des parts, pas au nombre d'espèces.

Cinq familles, un *plateau*.

Un bon plateau joue sur les textures autant que sur les goûts. Voici les cinq familles que nous vendons, et ce que chacune apporte.

Pâtes pressées non cuites

Le cœur du plateau auvergnat. Pâte ferme, goût qui se concentre avec l'affinage, tranches nettes.

Salers AOP · Cantal AOP · Tome de montagne · Tomette aux fleurs

Pâtes persillées

Les bleus. Veines bleues, sel plus présent, arômes de cave et de sous-bois. En fin de repas ou fondus en sauce.

Bleu d'Auvergne fermier AOP · Fourme d'Ambert fermière AOP · Persillé de St Florus

Pâtes molles

À manger jeunes, à la cuillère ou en quartiers. Ils évoluent vite : on les achète pour la semaine, pas pour le mois.

Gaperon poivre & ail · Céroux

Fromages de chèvre

Frais ou affinés, ils apportent l'acidité qui réveille un plateau dominé par le lait de vache.

Fromages de chèvre

À cuisiner

La tome fraîche n'est pas un fromage de plateau : c'est la matière première de l'aligot et de la truffade.

Tome fraîche fermière

La règle du nombre impair : trois ou cinq fromages se répartissent mieux à l'œil que quatre. Ce n'est pas une superstition, c'est une affaire de composition — et cela évite surtout d'avoir deux fromages qui se ressemblent.

Trois plateaux *tout prêts.*

Les tarifs sont ceux de la ferme à l'édition de ce guide. Les quantités sont indicatives : nous coupons devant vous, à la demande.

Découverte d'Auvergne

4 à 6 personnes

Le plateau d'initiation : une pâte pressée jeune, une affinée, un bleu doux, un fromage de caractère.

Salers AOP	250 g · 15,90 € / kg
Cantal AOP	250 g · dès 11,90 € / kg
Fourme d'Ambert fermière AOP	200 g · 15,50 € / kg
Saint-Nectaire fermier AOP	300 g · 15,90 € / kg

Grande tablée

8 à 12 personnes

Cinq fromages, du plus doux au plus marqué, avec de quoi contenter les prudents comme les curieux.

Tome de montagne	400 g · 13,90 € / kg
Cantal AOP	400 g · dès 11,90 € / kg
Saint-Nectaire fermier AOP	400 g · 15,90 € / kg
Bleu d'Auvergne fermier AOP	300 g · 15,50 € / kg
Artisous / Art'zou	1 pièce · 6,90 € / pièce

Apéritif

4 à 8 personnes

Des petits formats qui se piquent et se partagent, sans couteau à fromage ni cérémonie.

Gaperon poivre & ail	1 pièce · 6,90 € / pièce
Céroux	1 pièce · 4,90 € / pièce
Tomette aux fleurs	200 g · 25,90 € / kg

Servir et *découper*.

Dans quel ordre

- 1 Commencer par le plus doux : une tome de montagne, un Cantal jeune, un céroux.
- 2 Poursuivre par les pâtes pressées affinées : Cantal entre-deux ou vieux, Salers, tomette aux fleurs.
- 3 Garder les bleus pour la fin : Fourme d'Ambert d'abord, plus douce, puis Bleu d'Auvergne.
- 4 Terminer, si vous en avez, par l'artisous : sa croûte travaillée est le point d'orgue, pas l'entrée en matière.

Chaque forme a sa coupe

Une meule ou un quartier (Salers, Cantal)

En lamelles fines prises dans la hauteur, jamais en gros cubes : la pâte s'ouvre et libère ses arômes.

Un fromage rond à croûte fleurie (Saint-Nectaire, céroux)

En parts triangulaires, comme une tarte, pour que chacun ait de la croûte et du cœur.

Un bleu (Bleu d'Auvergne, Fourme)

Du centre vers la croûte, afin de répartir les veines : le cœur est toujours plus persillé que le talon.

Un petit format (gaperon, persillé)

Entier sur la planche, ou coupé en deux. On le pose, on laisse faire.

Le pain : une tourte de campagne au levain pour les pâtes pressées, un pain aux noix ou aux figues pour les bleus. Évitez le pain de mie et les biscuits sucrés, qui écrasent tout.

Le garder *chez vous*.



Température

Entre 8 et 12 °C — le bas du réfrigérateur ou le bac à légumes. Le froid vif endort la pâte et le goût.

Emballage

Le papier fromage d'origine, ou un linge propre. Jamais de boîte hermétique ni de film au contact de la coupe : la pâte transpire.

Avant de servir

Sortir une heure avant le repas. C'est le geste qui change le plus de choses, et le seul que tout le monde oublie.

Durées indicatives

Pâtes pressées : 2 à 3 semaines. Bleus : 2 à 3 semaines, en s'affirmant.
Pâtes molles : une semaine. Tome fraîche : quelques jours.

Congélation

Oui pour le beurre de baratte (en plaquette) et la tome fraîche (en portions, elle file toujours après décongélation). Non pour les pâtes molles, qui rendent de l'eau.

La coupe a séché ? Retirez un millimètre au couteau avant de servir : la pâte en dessous est intacte. Un fromage qui sèche n'est pas un fromage perdu.

Les six AOP du *Cantal*.

Le département compte six appellations fromagères. Voici ce qu'elles pèsent réellement, et ce qui reste fabriqué à la ferme.

APPELLATION	VOLUME 2024	DONT FERMIER	PART FERMIÈRE
Saint-Nectaire	13 803 t	8 178 t	59,2 %
Cantal	10 840 t	616 t	5,7 %
Fourme d'Ambert	5 464 t	169 t	3,1 %
Bleu d'Auvergne	5 398 t	137 t	2,5 %
Salers	1 050 t	1 050 t	100,0 %
Laguiole	611 t	31 t	5,1 %

Source : CNAOL / INAO — Chiffres clés 2024 des produits laitiers AOP et IGP (septembre 2025), volumes commercialisés en 2024. Parts fermières calculées à partir des tonnages bruts.

Ce que dit ce tableau : le Salers est la seule AOP intégralement fermière, et elle ne pèse que 1 050 tonnes — un demi pour cent des fromages AOP français. Le Cantal, lui, est fermier à 5,7 % seulement. Acheter fermier, en Auvergne, reste un geste rare.

Où nous *trouver*.

Nous ne faisons pas d'expédition pour les particuliers : tout se goûte sur place, à la ferme ou sur l'un des quatre marchés de la semaine.

La boutique

Mons de Ferrand, 15170 Chalinargues
Tous les jours, 9h30 – 12h00 et 17h30 – 19h00
Fermé le soir hors vacances scolaires

Nos marchés

Massiac — mardi matin
Neussargues — mercredi matin
Murat — vendredi matin
Saint-Flour — samedi matin

Nous joindre

04 71 20 01 43 · 06 45 17 06 08 · 07 86 71 20 06
fermedeferrand@gmail.com

Le site

fermedeferrand.fr
Les quinze produits, les tarifs à jour, les étapes de fabrication

Une question sur un plateau ? Appelez-nous au 04 71 20 01 43. Pour une grande tablée, un repas de famille ou un événement, mieux vaut prévenir deux ou trois jours avant : nous préparons les pièces et nous les coupons au bon moment.