



Jeudi 21 mai

Soirée Découverte

19h à Aubrac - 5€/pers.
Chapiteau repas
Réservation obligatoire

- Découverte du territoire de la Transhumance : conférence de 45 minutes par un éleveur transhumant
- Entracte et dégustation de produit locaux : le Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac et l'AOP Laguiole
- Spectacle et cours de danses traditionnelles par Lo Bourreïo d'Olt
- Bal populaire

Soupe au fromage (+ 10€).
Réservation recommandée.



L'Aubrac en Transhumance

Dès le jeudi 21 mai, venez à Aubrac pour vous imprégner de ce territoire unique. Vous pourrez rencontrer éleveurs, producteurs, habitants autour d'échanges, de randonnées ou de spectacles.



Vendredi 22 mai

Journée Itinérance

10h-18h Départ du Stand Information 33€/pers.
Réservation obligatoire

Circuit en car à la découverte des patrimoines de l'Aubrac avec un guide. Pique-nique à prévoir par les participants. Au programme :

- Visite d'une ferme laitière, rencontre avec les éleveurs et leur troupeau
- Visite de la brasserie du Cantou



Samedi 23 mai

Salon du Terroir

10h / 20h à Aubrac

Plongez au cœur de l'authenticité et des saveurs uniques de l'Aubrac en participant au Salon du Terroir, un événement incontournable pour les amoureux de gastronomie, de traditions et de produits artisanaux dans une ambiance festive et conviviale. Allez échanger avec les acteurs qui font l'Aubrac.

Rencontrez les éleveurs et leurs belles aux yeux noirs.

Jouez à découvrir le poids du taureau de race Aubrac.

Vendredi 22 mai

Les Aubraciennes

19h30 - Église Notre Dame des Pauvres 13€/pers.
Réservation obligatoire

Deux comédiennes qui partagent des bouts de vies Aubraciennes, deux musiciennes qui s'approprient la tradition orale d'une terre, des images vraies et brutes, des photographies...

Cécile, Isabelle, Rosalie et Amélie vous proposent une immersion en Aubrac le temps d'une soirée.

Laissez-vous bercer par les récits de femmes, par les chants et le violon.



Samedi 23 mai

Rando découverte

10h / 13h30 / 16h
Départ de la Maison de l'Aubrac 12€/pers
Réservation obligatoire

Durant 2h30 de randonnée, les guides- accompagnateurs des Monts d'Aubrac vous font découvrir les richesses environnementales, historiques, agro-pastorales et traditionnelles de l'Aubrac.



Lundi 25 mai

Rando cœur des estives

10h / 16h
Départ de la Maison de l'Aubrac 25€/pers.
Réservation obligatoire

Partez randonner à la journée pour observer les troupeaux aux cœurs des estives de l'Aubrac.

L'estive de Fontanilles

Chiens de troupeaux

10h-16h

Les chiens de troupeaux peuvent jouer un rôle essentiel dans les élevages de vaches Aubrac.

Leur mission principale est d'aider l'éleveur à conduire, regrouper et déplacer le bétail en douceur, que ce soit dans les prairies, sur les chemins ou dans les exploitations.

L'Association des utilisateurs de chiens de troupeaux de l'Aveyron valorisera le travail du plus fidèle ami de l'homme auprès des élevages.

Buron mobile et atelier de fabrication de tome

10h-16h

Avec tous les outils indispensables à la vie des buronniers d'autan, vous trouverez dans ce petit buron l'histoire de ces objets qui racontent l'Aubrac.

La coopérative Jeune Montagne, vous initiera à la fabrication d'une Tome de fromage. Petits et grands peuvent s'imaginer au début du XX^e siècle vivre à la montagne durant l'été sur l'Aubrac afin de (re)faire le fromage.

Sortie plante de pâture

10h30 / 13h30 / 15h30

Départ de l'estive de Fontanilles - 3€/pers.
Réservation obligatoire

Avec un botaniste partez à la découverte de la première richesse du plateau de l'Aubrac : la flore.

Cette flore est l'une des plus diversifiées d'Europe et permet d'accueillir les vaches Aubrac durant tout l'été.

Matériel agricole

10h-16h

L'association des Vieilles Bielles de l'Aubrac vous propose une exposition de matériel agricole ancien.

Les tracteurs d'autan réveilleront les souvenirs des aînés et éveilleront les rêves des plus jeunes.



Repas à emporter

À Fontanilles
14€/pers.
Sans réservation

Brochette Bœuf Fermier Aubrac
Truffade à la Tome fraîche de l'Aubrac



Transhumance

Entrée 8€/pers - gratuit pour les -18ans

Dimanche 24 mai

ÉLEVAGE

DISTANCES

HORAIRES DE PASSAGE INDICATIF

	Aubrac	Fontanilles
PUECH de St-Julien de Rodelle à la montagne des « Nègres »	60 km	10 h 11h30
BONAL de St-Côme-d'Olt à la montagne de « Fontanilles »	20 km	11h 12h30
NIEL de St-Chély-d'Aubrac à la montagne du « Jas-de-Patras »	15 Km	12h30 X
RAMES d'Espalion à la montagne de « Puech Crémat Bas »	35 km	14h 15h
BERTHIER de Gabriac aux montagnes des « Moussous » et « Fontanilles du Milieu »	37 km	14h30 16h
GALTIER de Bozouls à la montagne de « Puech de Gudette »	38 km	15h X

Village Aubrac

Salon du Terroir

9h - 19h à Aubrac

Plongez au cœur de l'authenticité et des saveurs uniques de l'Aubrac en participant au Salon du Terroir, un événement incontournable pour les amoureux de gastronomie, de traditions et de produits artisanaux dans une ambiance festive et conviviale.

Allez échanger avec les acteurs qui font l'Aubrac. Rencontrez les éleveurs et leurs belles aux yeux noirs. Jouez à découvrir le poids du taureau de race Aubrac.

Messe et bénédiction des troupeaux

11h : Messe à l'église Notre-Dame-des-Pauvres
12h30 : Bénédiction des troupeaux sur la Place des fêtes.

DÉJEUNER MONTAGNARD

11h15 / 12h / 12h45 / 13h30 / 14h
Sous chapiteau à Aubrac
30€/pers.
Réservation recommandée

Nous élaborons chaque année un menu qui vous permet de découvrir et de déguster des produits du terroir, frais et locaux. Impossible ce jour-là de ne pas voir filer l'Algot et de se régaler d'une belle pièce de bœuf Aubrac !

Un vrai repas comme on en fait plus : entrée, plat, fromage, dessert !

DINER DANSANT

19h30
Sous chapiteau chauffé à Aubrac
33€/pers.
Réservation recommandée



Marché extérieur

9h - 19h à Aubrac

Une quarantaine de producteurs inscrits à la chambre d'agriculture ou d'artisanat vous proposent leurs spécialités.

Vous trouverez ici un concentré de ce qui se fait en Cantal - Aveyron - Lozère.

Jeux en bois

9h - 19h à Aubrac

Découvrez nos jeux en bois traditionnels lors de L'Aubrac en transhumance !

Petits et grands, venez partager un moment convivial autour du plaisir simple du jeu et de l'artisanat local.

Rando troupeaux

7h30 / 8h / 9h / 12h / 12h30
Départ de la Maison de l'Aubrac. 22€/pers.
Réservation recommandée

Avec les Accompagnateurs montagne des Monts d'Aubrac, partez pour une boucle d'environ 10 km pour aller à la rencontre des vaches en transhumance.



Repas à emporter

À Aubrac
Face au stand information.
14€/pers.
Sans réservation

Brocette Bœuf Fermier Aubrac
Algot à la Tome fraîche de l'Aubrac

