

# Salers



Le Salers est un fromage au lait de vache produit dans le Pays de Salers situé dans le département du Cantal, dans la région Auvergne. Fabriqué initialement près du village qui porte le même nom dans les montagnes du Cantal, l'AOP Salers est le seul fromage 100% fermier qui n'est fabriqué que du 15 avril au 15 novembre à la condition que les vaches de race Salers soient à la pâture. L'autre obligation pour les producteurs est de recevoir le lait de la traite et de fabriquer le fromage dans un récipient en bois qui s'appelle la « gerle ». Cette gerle va créer un écosystème qui permettra à chaque flore de s'exprimer pour lui donner des goûts subtils issus de nos montagnes. Associés au savoir-faire de chaque fromager, nous avons l'habitude de dire, 90 producteurs – 90 fromages Salers !



FROMAGE  
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1961

## CHIFFRES CLÉS

**78**

Producteurs de lait

**78**

Producteurs fermiers

**78**

Ateliers de fabrication

**7**

Ateliers d'affinage

**1064**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.aop-salers.com](http://www.aop-salers.com)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)





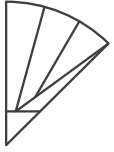
## Découpe



## Pains



## Accords gourmands



Pain aux noix  
Pain aux céréales  
Pain au cacao  
Pain viennois  
Pain complet

Vin blanc sec Jura  
Vin rouge de Loire  
Champagne brut  
Bière brune  
Whisky Islay tourbé  
Vin rouge Jura  
Vin rouge Bordeaux  
Vin rouge Champagne  
Champagne demi-sec  
Bière blonde  
Champagne rosé  
Vermouth blanc