



LA FORCE D'UNE IDENTITÉ

Dossier de presse 2025



1H30 de Toulouse et Montpellier en voiture
 1H15 de Paris en avion avec Volotea
 1h35 de Lille en avion avec Volotea (mai à octobre)
 Train de nuit Paris-Rodez



© Crédits photos :
 Abracadamoï Bijoux, Les Bergers du Larzac, Castes Industrie, C.Gerstch, Coopérative de Thérondets, Coutellerie Honoré Durand, Couteau du Larzac, La Fabrique du Rougier, Fascination Bois, La Ferme des Homs, La Ferme du Lévêzou, Goodproductions, G.Alric, Komet, L.Pradeilles, Les Macarons de Murasson, Maison Carles, Maison Fabre, Marie de Livinhac, Max Capdebarthe, Midi Libre, SA4R, Sellerie Gaston Mercier, Verger de Conques

Une terre où l'excellence artisanale rencontre la force des traditions

L'Aveyron se distingue par une richesse discrète mais profonde : celle de ses savoir-faire. Ici, les gestes se transmettent de génération en génération, les matières se respectent et les traditions dialoguent avec la création contemporaine.

Créée il y a 15 ans pour fédérer et promouvoir les savoir-faire locaux, la marque collective « Fabriqué en Aveyron » incarne l'authenticité, la qualité et l'ancrage territorial des produits et services aveyronnais.

De nombreuses entreprises labellisées « Fabriqué en Aveyron » ouvrent aujourd'hui leurs portes au public. Couteau de Laguiole, Roquefort, fromage de Laguiole, gants de Millau, vins de l'Aveyron... autant de produits emblématiques dont la fabrication peut être découverte au cœur même des ateliers, des caves ou des vignobles.

Ces visites offrent une immersion unique dans les savoir-faire locaux et permettent de mieux comprendre ce qui fait la richesse et l'authenticité de l'art de vivre aveyronnais.

Pour assurer la transmission de ces savoir-faire, plusieurs formations ont également été développées, notamment dans les domaines de la coutellerie et du travail du cuir.

Ce dossier de presse vous invite à plonger au cœur de la marque « Fabriqué en Aveyron », à la rencontre de femmes et d'hommes qui font briller leur territoire grâce à l'excellence et l'authenticité de leurs savoir-faire.

S O M M A I R E

Présentation de la marque « Fabriqué en Aveyron »	04
Actualités de la marque	06
Lame et Légende	08
Élégance Cuir	10
Arts de la Matière	12
Goûts & Terroirs	14
Engagé & Contemporain	16
Menuiserie & Innovation	18



LA SIGNATURE “FABRIQUÉ EN AVEYRON”

C'est en 2010, sous l'impulsion du Département et en partenariat avec les représentants du monde économique, qu'est née la marque « Fabriqué en Aveyron ». Cette intuition de l'Aveyron, qui souhaitait s'appuyer sur son identité, valoriser son terroir, et mettre en avant les savoir-faire de ses entreprises et leur valeur ajoutée, donne aujourd'hui à la démarche du « Fabriqué en Aveyron » une longueur d'avance et s'inscrit pleinement dans l'air du temps.

Un Comité d'Agrément « Fabriqué en Aveyron » regroupant le Conseil départemental, les chambres consulaires et l'Agence Aveyron Attractivité Tourisme examine tous les deux mois les demandes d'octroi de la marque et son usage pour les produits fabriqués en Aveyron. Il s'appuie sur les avis de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations (DDETSPP).



Une marque pour nos savoir-faire

Parce qu'elle est portée par de multiples acteurs et entrepreneurs de l'Aveyron, la marque « Fabriqué en Aveyron » constitue le ciment d'une véritable communauté de projet au service de l'attractivité et du développement économique du département.

En adhérant à la démarche, les entreprises de l'Aveyron partagent et portent les valeurs du territoire et participent à son rayonnement. Elles bénéficient d'un signe de reconnaissance pour leurs produits qui permet au consommateur d'identifier les produits et savoir-faire de l'Aveyron et ainsi de conforter l'emploi et l'activité des entreprises.

Après 15 ans d'existence, la marque « Fabriqué en Aveyron » est devenue un repère de confiance pour les consommateurs comme pour les partenaires et un levier fort de rayonnement pour l'économie locale.

Cette marque collective rassemble aujourd'hui plus de 600 entreprises (plus de 4 000 produits labellisés) issues de multiples secteurs d'activité, qui partagent la fierté d'afficher leur ancrage territorial.



Une marque pour consommer local

Choisir de consommer des produits « Fabriqué en Aveyron », c'est choisir la proximité, l'authenticité, la qualité, et encourager le développement des entreprises et de l'emploi sur le territoire de l'Aveyron. Choisir Fabriqué en Aveyron, c'est également soutenir la production locale en favorisant les circuits courts.

Des formations au service des savoir-faire de la marque

Pour accompagner leurs besoins en compétences, les entreprises de la marque "Fabriqué en Aveyron" se mobilisent pour créer et mettre en place des formations sur des métiers et savoir-faire spécifiques dans différents points du territoire :

- Au cœur du bassin coutelier de Laguiole une formation « CAP Instruments coupants et de chirurgie – spécialité Coutellerie » est proposée.

ig-couteaudelaguiole.fr

- À Millau, une formation "maroquinerie, métiers du cuir" a vu le jour. Elle permet de maîtriser les techniques de base de la maroquinerie et de développer sa passion pour le travail d'une matière noble.

ecoledesartisans.fr

- Dans le Nord Aveyron, une formation de CAP Boucher est dispensée en lien avec les acteurs de la filière des produits carnés.

ccacv.fr



L' AVEYRON s'invite au



Le Salon du
Made!n
France



Du 6 au 9 novembre 2025
Paris - Porte de Versailles

LE FABRIQUÉ EN AVEYRON S'EXPOSE AU SALON DU MADE IN FRANCE (MIF)

Du 6 au 9 novembre 2025

C'est le plus grand évènement célébrant la fabrication française réunissant lors de sa dernière édition plus de 1 000 exposants et 110 000 visiteurs.

Dans la continuité de notre engagement en faveur du savoir-faire local et de la valorisation des entreprises aveyronnaises, la marque « Fabriqué en Aveyron » disposera d'un pavillon collectif de plus de 100m², offrant une belle vitrine auprès d'un large public.

mifexpo.fr

Exposants du Pavillon :

- Le Verger de Conques : produits à base de châtaignes (*Stand F72*)
- La Fabrique du Rougier : tartinables (*Stand F72bis*)
- Ces Gars Là Régalent : charcuteries de veau (*Stand G72*)
- Macarons de Murasson : macarons (*Stand F70bis*)
- Maison Bedel : boulangerie pâtisserie (*Stand F70*)
- Roquefort Carles : roquefort (*Stand F68bis*)
- Maison Fabre : gants en cuir (*Stand F68*)
- Ferme du Lévézou : foie gras (*Stand F69*)
- Fascination bois : artisan ébéniste (*Stand G70*)
- Gaston Mercier : sellerie (*Stand F67*)
- Marie de Livinhac : spécialités aveyronnaises lyophilisées (*Stand G68*)
- Abracadamoi bijoux : bijoux artisanaux (*Stand F66bis*)
- Aubrac Bottier : chaussures en cuir (*Stand F66*)
- Coutellerie Benoit l'Artisan : couteau Laguiole (*Stand F64bis*)
- Max Capdebarthes : maroquinerie (*Stand F65 & G66*)
- Fabriqué en Aveyron (*Stand F63 & G64*)
- Viens Vivre en Aveyron (*Stand F64*)



Retrouvez également d'autres exposants labellisés au MIF Expo !

- Coutellerie Paoli : couteau (*Stand E32-174 - Village artisanat*)
- Fromagerie des Cabasses : fromages (*Stand L55 - Espace gastronomie*)
- Roquefort Société : roquefort (*Stand J45 - Espace gastronomie*)
- Le Sac du Berger : maroquinerie (*Stand J16 - Espace Mode & Accessoires*)

LAME ET LÉGENDE

L'excellence coutelière du plateau au vignoble

Le Couteau de Laguiole - Benoît L'artisan

« J'ai grandi à Laguiole au rythme du bruit des marteaux et du feu des forges. Ici, sur le plateau de l'Aubrac, le couteau de Laguiole n'est pas un simple objet : c'est une part de notre identité. Chaque pièce que je façonne à la main raconte une histoire, celle d'un savoir-faire transmis avec exigence et passion. Chez Benoît l'Artisan, à Laguiole, nous nous attachons à perpétuer ces gestes ancestraux, à respecter la tradition tout en y apportant notre touche personnelle. Le couteau, c'est le fruit d'un travail de précision, d'un lien fort entre la matière, la main et l'âme de celui qui le crée. Et pour partager cette passion, j'invite les curieux et les passionnés à venir vivre l'expérience : une journée à Laguiole pour fabriquer leur propre couteau, choisir leurs matériaux, et repartir avec une pièce qu'ils auront créée eux-mêmes (sur réservation). »

Benoît Mijoule, Maître Artisan coutelier et gérant de Benoît l'Artisan

Benoît l'artisan

21 All. de l'Amicale - 12210 Laguiole

laguiole-benoit.com



IG COUTEAU DE LAGUIOLE

L'origine du couteau le plus connu de France remonte au XIX^e siècle, lorsque paysans et bergers des plateaux d'Aubrac mettent au point un petit couteau pliant à la fois maniable et solide répondant à leurs besoins quotidiens. Alors qu'au fil des années les qualités de ce « couteau de Laguiole » lui ouvrent les poches des Français, 2024 marque l'obtention de l'Indication Géographique qui en protège enfin l'origine. Sept entreprises sont ainsi membres du Syndicat des Fabricants Aveyronnais du Couteau de Laguiole, qui promeut et défend les valeurs, traditions et savoir-faire couteliers s'exerçant dans l'aire géographique de l'IG. Composé d'une à trois pièces, le couteau iconique de l'Aubrac doit être assemblé manuellement en Nord-Aveyron, sur le territoire défini par l'Indication Géographique, pour obtenir l'appellation « Couteau de Laguiole ».

ig-couteaudeLaguiole.fr



Le Couteau du Larzac

Le Couteau du Larzac raconte une autre histoire : celle d'un artisanat rural inspiré par la besace du berger et son nécessaire. Ce couteau, robuste et fonctionnel, est le fruit d'un design ancré dans la vie pastorale. Le berger l'utilisait autrefois pour fabriquer son fouet en taillant un rejet de genévrier, de frêne ou de buis, qu'il perçait à l'extrémité la plus mince avant d'y passer une longue lanière ; il l'employait également pour confectionner le bâton dont il ne se séparait jamais, pour casser la croûte en surveillant le troupeau, pour enlever le caillou qui s'était logé dans le sabot d'un animal et qui l'empêchait de marcher correctement. Fabriqués aujourd'hui avec essentiellement des bois du causse du Larzac et assemblés avec minutie, ces couteaux font définitivement partie intégrante de l'âme de ce plateau sauvage.

Larzac Boul'vard - Le Couteau du Larzac
8 Place du Mandarou - 12100 Millau
couteau-du-larzac.com



Coutellerie Le Liadou du Vallon®

Les éleveurs de l'Aubrac ont dans leur poche l'emblématique couteau Laguiole, tandis que les vignerons de Marcillac gardent à portée de main l'authentique couteau Liadou du Vallon® ! La marque renaît telle un phœnix, associant lame d'acier et manche sculpté en bois traditionnel pour chacun de ses couteaux, garantis à vie. Décliné en élégants couteaux de table qui ont séduit les plus grands chefs, en créations luxueuses et uniques (molaire de mammoth, on adore), l'outil de travail aujourd'hui fabriqué à la main dans la pure tradition aveyronnaise est devenu objet d'excellence dont chaque courbe raconte l'histoire du vignoble.

Le Liadou, 24 Tour de Ville - 12330 Marcillac-Vallon
le-liadou.com

**TROIS COUTEAUX, TROIS TERRITOIRES, MAIS UN MÊME ATTACHEMENT
À LA QUALITÉ.**

ÉLÉGANCE CUIR

La noblesse du geste, du gant au sac

Maison Fabre

Millau, capitale historique de la ganterie française, incarne aujourd'hui une filière cuir en pleine renaissance. D'un geste précis et passionné, la Ganterie Fabre façonne des pièces élégantes, durables et engagées. C'est en 1924 qu'Étienne Fabre a créé, à Millau, la maison qui porte encore aujourd'hui son nom, détentrice de précieuses compétences et de savoir-faire rares. L'élégance jusqu'au bout des doigts est la marque de fabrique de l'entreprise familiale, qui a traversé les époques et s'est adaptée aux attentes d'un public séduit par les plus belles coupes et matières. Cinéma, collaborations prestigieuses, pop-up stores et autres initiatives ont émaillé la trajectoire de la maison Fabre, qui habille toutes les mains, des rues de Paris aux plateaux hollywoodiens.

Maison Fabre
20 avenue Gambetta
12100 Millau
maisonfabre.com

PROJET DE CANDIDATURE : PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DU PAYS DE MILLAU

Le patrimoine culturel ne se limite pas aux monuments et aux œuvres d'art...Il englobe aussi les traditions ancestrales, véritables témoins de savoirs et de savoir-faire transmis de génération en génération. Ces pratiques perpétuent la création d'objets remarquables d'artisanat traditionnel et maintiennent vivantes des gestes séculaires que ni le temps ni le progrès n'ont altérés. Ainsi, l'association pour la Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du pays de Millau œuvre en vue d'une inscription à l'UNESCO. Son objectif : la sauvegarde des « savoir-faire et pratiques liés à la Ganterie en pays de Millau : de l'agropastoralisme, à la connaissance et transformation des matières naturelles, à l'art de confectionner le Gant ».

patrimoinevivantdupaysdemillau.org





Sellerie Gaston Mercier

« J'ai grandi au Mas de Vinaigre, à Saint-Léons, mes parents y tenaient un centre équestre, c'est ici que mon père a créé les premières selles Gaston Mercier. Tout est parti d'une passion du cheval et d'une envie d'innover. En rejoignant la sellerie en 2000, j'ai appris le travail du cuir, la précision du geste, et l'importance du confort pour le cheval comme pour le cavalier. Quarante ans après ses débuts, je poursuis l'histoire initiée par mon père. Aujourd'hui, au sein de notre domaine, nous concevons et fabriquons des selles et des accessoires qui allient innovation, confort et respect du couple cheval-cavalier. La Sellerie Gaston Mercier est un lieu unique : atelier, centre d'essai et showroom réunis sur le domaine familial. Chaque pièce est pensée pour être ergonomique, légère et durable. Plus qu'un métier, c'est une histoire de transmission et d'innovation. »

Manuel Mercier, directeur de la sellerie Gaston Mercier

Sellerie Gaston Mercier
Mas de Vinaigre
12780 Saint-Léons
gaston-mercier.com



Le Sac du Berger

Protecteur de son troupeau, profondément attaché à son rythme, le berger emportait pour unique bagage, un sac. Un sac fait de poches, de compartiments pour mieux contenir la nourriture, les onguents, un couteau et des outils. Un sac solide et spacieux, pour protéger les vêtements, le linge et pour serrer contre son rabat un large parapluie. C'est une bonne étoile qui veille sur Jean-Pierre Romiguié, l'artisan fondateur de l'atelier de Layrolle, entre Causses et Cévennes. Et s'il n'équipe pas les rois mages, on vient de loin pour acquérir l'une de ses pièces dont le cuir est travaillé en respectant le subtil équilibre de ses variétés !

Le Sac du Berger
4100 route de Layrolle
12540 Marnhagues-et-Latour
lesacduberger.com



Atelier de maroquinerie Max Capdebarthes

À Sauveterre-de-Rouergue, Max Capdebarthes signe des sacs d'une grande finesse. Les heureux possesseurs d'un couteau aveyronnais savent qu'il mérite un étui à la hauteur de ses qualités : dans l'atelier labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant de Max Capdebarthes, artisan maroquinier passionné, le cuir se métamorphose en sacs, ceintures et autres pièces d'exception. Max, rejoint depuis peu par son fils Florent, conçoit et façonne ses sacs avec la patience d'un artisan ayant forgé son savoir-faire depuis près de 40 ans, depuis la création de son enseigne.

*Atelier et boutique - Max Capdebarthes
19 route de la Garcie
12800 Sauveterre de Rouergue
max-capdebarthes.fr*

Aubrac Bottier

Prod'Aubrac incarne l'excellence de la chaussure haut de gamme sur-mesure. Dans cet atelier où chaque paire est fabriquée à la main, le geste s'inscrit dans la tradition et le respect d'un savoir-faire hérité de grandes maisons de la profession. Le cuir, choisi avec rigueur, se plie à la créativité et à la précision de Frédéric Salé, donnant naissance à des chaussures uniques, élégantes et durables. Prod'Aubrac signe ainsi des pièces qui dépassent la simple mode : de véritables compagnons de vie, à l'image du territoire qui les inspire, authentique et exigeant.

*Aubrac Bottier
22 av. de Saint-Geniez
12500 Saint-Côme-d'Olt
aubrac-bottier.fr*



ICI, LA MATIÈRE SE FAIT ÉLÉGANCE, LE GESTE DEVIENT PATRIMOINE.

ARTS DE LA MATIÈRE

Quand les gestes deviennent œuvres

LP Atelier de Vitrail

« À Millau, j'ai choisi de faire de la lumière ma matière première. Le vitrail est pour moi un art vivant : le verre capte, filtre et transforme la lumière, créant des émotions uniques à chaque reflet. Après ma formation à l'École nationale du vitrail et plusieurs années auprès de maîtres verriers, j'ai eu envie de revenir en Aveyron pour ouvrir mon atelier et faire rayonner ce savoir-faire qui me passionne. Au sein de LP Atelier de Vitrail, je crée et je restaure des vitraux, pour des intérieurs contemporains comme pour des édifices patrimoniaux. Chaque pièce est façonnée avec la même exigence : celle du geste juste, du respect des techniques traditionnelles et de la recherche d'harmonie. Et parce que j'aime transmettre, je propose aussi des cours de vitrail et de peinture sur verre, ouverts à tous, pour partager la beauté de cet art lumineux. »

Lola Pradeilles, gérante de LP Atelier de Vitrail

LP Atelier de Vitrail
39 Rue Droite
12100 Millau
lolapradeilles.com



Abracadamoi bijoux

Dans son atelier, Candie Boursinhac, membre du Pôle des Métiers d'Art du Pays Ségali, conçoit et façonne entièrement à la main des bijoux respectant les traditions de la bijouterie-joaillerie. Inspirée par la nature, les livres et les émotions, elle transforme le laiton brut, garanti sans nickel, et l'argent 925 en pièces délicates, dorées à l'or fin ou plaquées or par un professionnel de la dorure. Ses collections éphémères, épurées et raffinées allient modernité et intemporalité, pensées pour sublimer la beauté de chaque femme.

Abracadamoi Bijoux
12160 Boussac
abracadamoibijoux.fr



Céline Gerstch

Céramiste passionnée, Céline Gerstch façonne la terre avec une élégance toute naturelle. Dans son atelier de Gages elle donne vie à des pièces uniques : art de la table, bijoux ou objets de décoration, révélant à travers chaque création la finesse des émaux et la délicatesse des textures. Inspirée par ses voyages et son environnement, Céline imagine une poterie du quotidien. Chaque création porte l'empreinte d'un savoir-faire artisanal conjugué à une recherche esthétique contemporaine.

Céline ouvre également les portes de son atelier pour partager sa passion lors de cours et ateliers, permettant à chacun de découvrir la poterie et de créer ses propres pièces personnalisées.

Céline Gerstch Poterie
6 ZA le plateau
12630 Gages
celinegerstchpoterie.com



Komet Art de Table

Née de la rencontre entre un ingénieur céramique et artisan d'art belge et une artiste plasticienne millavoise, Komet réinvente la céramique du quotidien avec une approche à la fois sensible et contemporaine. Dans leur atelier, la terre se transforme en pièces de vaisselle, objets de décoration et accessoires façonnés par coulage, tournage ou modelage. Implantée au cœur du bassin millavois, l'entreprise perpétue un savoir-faire ancestral : dès l'époque gallo-romaine, plus de 600 ateliers de potiers y produisaient en abondance vaisselles et pots en céramique sigillée, diffusés à travers tout l'Empire romain. Komet s'inscrit dans cet héritage, tout en affirmant une identité résolument moderne et créative.

Komet
25 Rue Albert Austruy
12100 Millau
kometceramique.fr

GOÛTS & TERROIRS

L'Aveyron, une terre de goût où chaque production a du sens



Roquefort Carles

« À Roquefort-sur-Soulzon, notre histoire familiale se confond avec celle du Roquefort lui-même. Depuis 1927, trois générations se sont succédé à la Maison Carles : mon grand-père François, mon père Jacques, et aujourd'hui moi, avec la même passion et le même respect du geste. Ici, dans nos caves naturelles, le temps fait son œuvre. Lentement, le célèbre veinage vert et bleu se dessine, révélant toute la richesse aromatique de ce fromage d'exception. Nous travaillons encore aujourd'hui comme il y a près d'un siècle, selon un procédé artisanal et traditionnel, fidèle à ce qui fait l'âme du Roquefort. Chaque fromage que nous affinons est unique, le *Penicillium roqueforti* y opère sa métamorphose, transformant la pâte crémeuse en un véritable chef-d'œuvre gustatif. C'est cette magie, fragile et vivante, que nous nous attachons à préserver jour après jour. »

Delphine Carles, Présidente de la Maison Carles

Maison Carles
6 Av. de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon
roquefort-carles.fr



Coopérative de Thérondels

Le Thérondels, produit au sein de la Coopérative de Thérondels, incarne l'authenticité du Carladez, une région située au nord de l'Aveyron. Ce fromage à pâte pressée non cuite est fabriqué à partir de lait cru de vaches élevées localement. Affiné pendant au moins trois mois, il présente une croûte fine et sèche, tandis que sa pâte ivoire, souple et fondante, révèle des arômes délicatement fruités, ponctués de subtiles notes de noisette.

Coopérative de Thérondels
Route de Laussac
12600 Thérondels
jeune-montagne-aubrac.fr



Les Bergers du Larzac

Au cœur du Causse du Larzac et des Monts du Lévézou, 35 producteurs unissent leur savoir-faire au sein de la coopérative Les Bergers du Larzac. Leur lait de brebis Lacaune, issu d'un terroir préservé, donne naissance à une large gamme de fromages dont le Pérail, reconnu officiellement depuis mai 2025 en Indication Géographique Protégée (IGP). Ce fromage au lait entier de brebis est produit et affiné en Aveyron. Sa texture fine et coulante libère une sensation de crème en bouche.

Les Bergers du Larzac
45 rue des Carbonnières
12230 La Cavalerie
fromages-bergersdularzac-aveyron.fr

SA4R - Ces gars là régalent

Le "Veau d'Aveyron et du Ségala" est un veau fermier, né et élevé sur la ferme dans des étables spacieuses, dans une région de grande tradition d'élevage : le Ségala. Il est élevé sous la mère, c'est-à-dire allaité par sa mère, et reçoit en complément des céréales. La SA4R réunit près de 300 éleveuses et éleveurs passionnés, animés par le respect du terroir et de l'animal. 4 R comme Responsabilité, Régularité, Rigueur, Réussir. Depuis sa création en 1996, cette coopérative valorise le "Veau d'Aveyron et du Ségala", Label Rouge et IGP, en conjuguant tradition d'élevage et organisation collective innovante.

SA4R
Zone Artisanale de la châtaigneraie
12240 Rieupeyroux
sa4r.fr

Maison Bedel

La Maison Bedel perpétue depuis 1930 l'art du pain façonné à la main avec du levain maison, dans la plus pure tradition aveyronnaise. Quatrième génération de boulangers-pâtisseries, elle se distingue par son label Maître-Artisan et par son profond attachement aux produits du terroir. Du Pain Régalo — 100 % aveyronnais ! — à la tarte aux pruneaux, sans oublier la fouace, la brioche locale, et le Douze, un hot-dog aveyronnais, chaque création est élaborée avec soin à partir d'ingrédients locaux de grande qualité.

Maison Bedel
Le Bourg
12200 Sanvensa
maisonbedel.fr



LA FERME du Lévézou

« Ici, sur le Lévézou, je fais vivre une ferme à taille humaine, où tout part de la passion du métier et de l'amour du bon produit. J'élève mes vaches d'Aubrac, et gavage canards avec soin, dans le respect de nos traditions et dans la mémoire de nos anciens. Mon objectif est simple : proposer des produits authentiques, issus d'une production raisonnée et d'un savoir-faire familial. Dans notre laboratoire, chaque pièce est travaillée à la main — du foie gras mi-cuit au confit, en passant par les pâtés, les saucisses et autres spécialités. Tout est fait sur place, à la ferme, avec la même exigence de qualité. Je vends mes produits en direct et en ligne, parce que j'aime le contact, les échanges et la convivialité. Et surtout, à LA FERME du Lévézou, nous aimons accueillir les visiteurs : leur faire découvrir notre métier, notre passion... et, si possible, les faire repartir avec le sourire et un bon produit du pays ! »

Franck Josceran, gérant de LA FERME du Lévézou

LA FERME du Lévézou
Les Vialettes
12780 Vézins-de-Lévézou
lafermedulevezou.fr



Marie de Livinhac

La société Marie de Livinhac transforme les recettes traditionnelles aveyronnaises en plats lyophilisés authentiques. Depuis plus de 30 ans, elle allie savoir-faire culinaire et technologie de pointe pour offrir des mets tels que l'aligot, la truffade ou la fouace respectant les saveurs originelles sans conservateurs ni additifs. Leur nouvelle gamme Croq & Craq, offre également une nouvelle façon de savourer le fromage. Le Roquefort, le Camembert et le Laguiole sont désormais transformés en bouchées croustillantes. Cette démarche innovante permet de préserver la qualité des produits tout en facilitant leur conservation et leur transport. Marie de Livinhac incarne ainsi l'excellence gastronomique aveyronnaise, accessible partout et en toute simplicité !

Marie de Livinhac
ZI du Centre - BP 30
12300 Decazeville
mariedelivinhac.com





La Ferme des Homs

Aux portes du Larzac, Les Aromatiques des Homs cultivent et transforment des plantes aromatiques et médicinales dans le respect des cycles naturels. Marion et Romain font pousser thym, lavande, romarin, marjolaine... sur leurs terres baignées de soleil et balayées par le vent. Ces belles parfumées deviennent ensuite apéritifs, vinaigres, sels et sirops, ou sont séchées pour apporter à la cuisine la force de leurs arômes 100 % naturels. Ne manquez pas de goûter, avec modération, le pastis des Homs, la gentiane aveyronnaise ou bien la liqueur de mûre sauvage...

La Ferme des Homs
Lieu dit Les Homs
12230 Nant
aromatiquesdularzac.com



Le Verger de Conques

Le Verger de Conques redonne vie à la châtaigneraie, patrimoine oublié du début du XXe siècle. Maïté Gerber, passionnée par ce terroir, a repris en 2021 un verger de 2 hectares planté il y a 50 ans, cultivant la variété Marigoule, une châtaigne de gros calibre au goût délicat. Certifiée en agriculture biologique, la production respecte les cycles naturels : les allées sont entretenues par des brebis, et la récolte s'effectue à l'aide de filets et d'une calibreuse. Les châtaignes sont ensuite transformées en crème de marrons nature, vanille, poire, ainsi qu'en farine et brisures, offrant des produits gourmands et authentiques.

Le Verger de Conques
La Vaysse - Conques
12320 Conques-en-Rouergue





La Fabrique du Rougier

La Fabrique du Rougier est une conserverie artisanale et familiale nichée au cœur du village de Villecomtal. David et Iseult, passionnés par la cuisine, créent des tartinables sucrés et salés qui marient les saveurs du terroir aveyronnais avec des influences culinaires du monde entier. Parmi leurs produits phares, on retrouve des confitures originales telles que la confiture de fraise-rhubarbe, la confiture de tomate verte, ou encore des tartinables innovants comme le "Fouace et Roquefort" ou le "Cèpes et Ratafia". Mais La Fabrique du Rougier est bien plus qu'une simple conserverie. C'est un véritable lieu de vie où se côtoient une boutique d'artisanat local, une épicerie fine, un café-restaurant, une galerie d'art, une ressourcerie et même une salle de concert !

La Fabrique du Rougier
26 Avenue Joseph Vidal
12580 Villecomtal
fabriquedurougier.fr



Macarons de Murasson

Les macarons de Murasson proposent des macarons artisanaux confectionnés avec soin et passion. Chaque ingrédient est sélectionné avec attention pour garantir une qualité irréprochable. Ces douceurs sont sans produits laitiers, sans œufs et sans gluten, ce qui les rend accessibles aux personnes véganes, végétariennes et celles ayant des intolérances alimentaires. La petite chaîne de confection permet de préserver l'authenticité et le savoir-faire traditionnel, tout en offrant une gamme variée de macarons adaptés à toutes les occasions.

Les Macarons de Murasson
28 Place de l'église
12400 Montlaur
boutique.les-macarons.fr

**UNE CULTURE VIVANTE, FONDÉE SUR LE COLLECTIF, LE TEMPS LONG...
ET LE GOÛT VRAI.**

MENUISERIE & INNOVATION

L'art du bois entre tradition et innovation

Castes Industrie

« Castes Industrie, c'est avant tout une histoire familiale et un héritage que je suis fier de poursuivre. Mon grand-père Raymond, menuisier passionné, a fondé l'entreprise en 1960 avec trois artisans animés par l'amour du travail bien fait. Très vite, grâce à cette exigence de qualité, Castes s'est imposée comme un acteur incontournable du secteur. En 1971, elle est devenue Castes Industrie et a élargi son savoir-faire à la fabrication de menuiseries en Bois, PVC et aluminium. Aujourd'hui, nous sommes un peu plus de 220 collaborateurs à porter haut ces valeurs et avons créé le réseau La Boutique du Menuisier en 1999, qui compte 150 points de vente dans toute la France. En 2025, j'ai eu l'honneur de succéder à mon père et à mon grand-père à la présidence. L'obtention du Label Engagé RSE vient confirmer notre démarche : rester fidèles à nos racines artisanales tout en innovant pour construire une entreprise durable, responsable et tournée vers l'avenir. »

Jean-Baptiste Castes, Président de Castes Industrie

Castes Industrie
660 Route de Montauban
12200 Villefranche de Rouergue
castes-industrie.fr



Combes Menuiserie

Les Menuiseries Combes perpétuent depuis 1871 un savoir-faire familial d'exception dans la conception de menuiseries en bois, PVC, aluminium et mixtes. Forte de cinq générations d'artisans, l'entreprise allie tradition et innovation pour offrir des fenêtres, portes, volets et coulissants alliant esthétisme, performance et respect de l'environnement. Installée à Millau, elle emploie une centaine de collaborateurs et fabrique chaque année 30 000 fenêtres.

Combes Menuiserie
Parc d'Activités Millau-Viaduc - Avenue des Fialets
12100 Millau
menuiseriescombes.fr

Fascination Bois

À Sauveterre-de-Rouergue, village des Métiers d'Art, Nicolas Goubioud fait vivre le bois avec passion et maîtrise. Maître artisan ébéniste, formé chez les Compagnons du Devoir, il fonde Fascination Bois en 2014 pour concrétiser des meubles sur mesure à partir de vos envies : croquis, photo ou simplement une idée. Du bureau à la table basse, de la bibliothèque au meuble déco, chaque projet est une création unique qui conjugue choix de matières nobles, finitions écologiques et esthétique personnalisée.

Fascination Bois
7 Route de Naucelle
12800 Sauveterre-de-Rouergue
fascinationbois.fr

Fidelem

À Bozouls, Fidelem est le spécialiste français du plan de travail sur mesure. Depuis sa fondation en 1995, l'entreprise aveyronnaise conçoit et fabrique des plans de travail en stratifié et en compact, destinés aux professionnels de la cuisine et de l'agencement. Avec plus de 100 collaborateurs, Fidelem produit plus de 2 500 plans par semaine. Implantée sur un site de 19 000 m², l'usine de Fidelem est équipée de technologies avancées, intégrant des systèmes automatisés et des machines de pointe pour garantir une qualité constante et une production efficace.

FIDELEM S.A.S
Z.A. les Calsades - 11 avenue de Combecrozes
12340 Bozouls
fidelem.com





UNE MARQUE POUR NOS SAVOIR-FAIRE



fabrique-en-aveyron.fr

Suivez l'actualité de Fabriqué en Aveyron
sur nos réseaux sociaux !



Contact presse
AVEYRON ATTRACTIVITÉ TOURISME
RUE LOUIS BLANC 12000 RODEZ
Audrey Carles
T. + 33 (0)5 65 75 55 81
presse@aveyron-attractivite.fr
www.aveyron-attractivite.fr

« Fabriqué en Aveyron » est une marque du Département de l'Aveyron animée par
l'agence Aveyron Attractivité Tourisme.



**AVEYRON
ATTRACTIVITÉ
TOURISME**



AVEYRON
LE DÉPARTEMENT