



QUAND LE SAVOIR-FAIRE RACONTE L'AVEYRON

Dossier de presse



1H30 de Toulouse et Montpellier en voiture
 1H15 de Paris en avion avec Volotea
 1H35 de Lille en avion avec Volotea (avril à octobre)
 Train de nuit Paris-Rodez



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, les matières se respectent et les traditions dialoguent avec la création contemporaine.

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 » afin de fédérer et promouvoir les savoir-faire locaux.

La marque incarne l'authenticité, la qualité et l'ancrage territorial des produits et services aveyronnais. Elle 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 660 entreprises et plus de 4 000 produits labellisés issus de multiples secteurs d'activité, qui partagent la fierté d'afficher leur ancrage territorial.

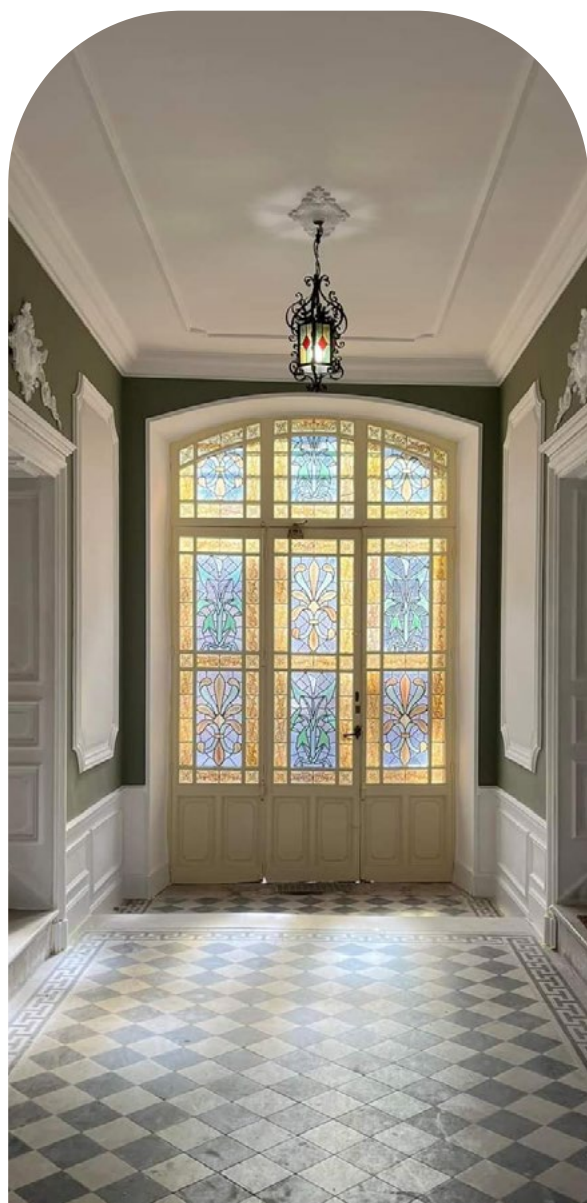
De nombreuses entreprises labellisées ouvrent leurs portes au public pour faire découvrir les savoir-faire et produits emblématiques de l'Aveyron : couteaux de Laguiole, Roquefort, fromage de Laguiole, gants de Millau, vins... Une immersion au cœur des savoir-faire locaux et de l'art de vivre aveyronnais.

Pour assurer la transmission de ces savoir-faire, plusieurs formations ont 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

Lame et Légende	04
Élégance Cuir	06
Arts de la Matière	08
Goûts & Terroirs	10
Menuiserie & Innovation	14



LAME ET LÉGENDE

De Laguiole au Larzac, l'Aveyron taille son identité

IG Couteau de Laguiole

L'origine du couteau le plus connu de France remonte au XIX^e siècle, lorsque paysans et bergers des plateaux de l'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.

Aujourd'hui, plusieurs maisons perpétuent ce savoir-faire emblématique et portent l'excellence de la coutellerie aveyronnaise : Honoré Durand, La Forge de Laguiole, Benoit l'Artisan, Laguiole en Aubrac et Le Couteau Laguiole, toutes engagées dans la fabrication de couteaux répondant au cahier des charges de l'Indication Géographique.

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, il l'employait également pour confectionner le bâton dont il ne se séparait jamais, pour casser la croûte en surveillant le troupeau, et pour enlever le caillou qui s'était logé dans le sabot d'un animal.

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



Le Liadou du Vallon®

Les éleveurs de l'Aubrac ont dans leur poche l'emblématique couteau de 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, l'outil de travail aujourd'hui fabriqué à la main dans la plus 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

ÉLÉGANCE CUIR

La noblesse du geste, du gant au sac

Gants LARZAC

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 la maison détentrice de précieuses compétences et de savoir-faire rares. Cinéma, collaborations prestigieuses, pop-up stores et autres initiatives, la maison Fabre habille toutes les mains des rues de Paris aux plateaux hollywoodiens. Pour préserver et transmettre ces savoir-faire, l'association pour la Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du Pays de Millau a engagé une démarche visant à faire inscrire les savoir-faire de la ganterie du Pays de Millau au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Maison Fabre
20 avenue Gambetta
12100 Millau
maisonfabre.com



Chaussures « fait main »

Aubrac Bottier incarne l'excellence de la chaussure haut de gamme sur mesure. Dans cet atelier où chaque paire est fabriquée à la main, le geste et la précision de Frédéric Salé donnent naissance à des chaussures uniques, élégantes et durables. Aubrac Bottier 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





Sacs en cuir et petite maroquinerie

À Sauveterre-de-Rouergue, Max Capdebarthes signe des sacs d'une grande finesse. Dans l'atelier labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant de Max Capdebarthes, le cuir se métamorphose en sacs, ceintures et autres pièces d'exception. Max, rejoint 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



Le Sac du Berger

Protecteur de son troupeau, le berger emportait pour unique bagage un sac. Un sac fait de poches, de compartiments pour mieux contenir la nourriture, un couteau et des outils. Un sac solide et spacieux, pour protéger les vêtements, le laines et pour serrer contre son rabat un large parapluie. C'est une bonne étoile qui veille sur Jean-Pierre Romiguier, l'artisan fondateur de l'atelier de Layrolle. 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

ARTS DE LA MATIÈRE

Quand les gestes deviennent œuvres

Vitraux signatures

Le vitrail est un art vivant : le verre capte, filtre et transforme la lumière, créant des émotions uniques à chaque reflet. Lola Pradeilles crée et 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. L'atelier du Vitrail propose aussi des cours de vitrail et de peinture sur verre, ouverts à tous, pour partager la beauté de cet art lumineux.

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



Bijoux artisanaux

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, ses collections éphémères, épurées et raffinées allient modernité et intemporalité. Elles sont pensées pour sublimer la beauté de chaque femme.

Abracadamoï Bijoux
12160 Boussac
abracadamoibijoux.fr



Céramique à créer et à s'offrir

Céramiste passionnée, Céline Gerstch donne vie à des pièces uniques : art de la table, bijoux ou objets de décoration. 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



Art de la table

Née de la rencontre entre un ingénieur céramique, un 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.

Komet
25 Rue Albert Austruy
12100 Millau
kometceramique.fr

GOÛTS & TERROIRS

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



Le Roquefort AOP

À Roquefort-sur-Soulzon, la Maison Gabriel Coulet perpétue depuis cinq générations un savoir-faire familial dédié au Roquefort. De la fabrication à l'affinage dans les caves naturelles du Combalou, chaque étape est réalisée dans le respect des traditions qui font la singularité de ce fromage emblématique de l'Aveyron.

*Maison Gabriel Coulet
26 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon
gabriel-coulet.fr*



Le Thérondels

Au cœur de l'Aubrac, la Coopérative de Thérondels rassemble les producteurs de lait autour d'un même savoir-faire : celui d'un fromage, le Thérondels, au lait cru de vache, fabriqué selon une recette traditionnelle. 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.

*Fromagerie de Thérondels
Route de Laussac
12600 Thérondels
jeune-montagne-aubrac.fr*



Le Veau d'Aveyron et du Ségala

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. La SA4R réunit près de 300 éleveuses et éleveurs passionnés, animés par le respect du terroir et de l'animal. Depuis sa création, cette coopérative valorise le « Veau d'Aveyron et du Ségala », Label Rouge et IGP, en conjuguant tradition d'élevage et organisation collective innovante.

SA4R - Ces gars là régulent
Zone Artisanale de la châtaigneraie
12240 Rieupeyroux
sa4r.fr

Le Pérail

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, qui a fêté ses 30 ans en 2026. Leur lait de brebis Lacaune 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.

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





Tartinables artisanaux

À Villecomtal, David et Iseult ont créé une conserverie artisanale et familiale où les produits du terroir aveyronnais rencontrent les influences culinaires du monde entier. Leurs tartinables sucrés et salés, comme « Fouace et Roquefort » ou « Cèpes et Ratafia », revisitent les saveurs locales avec créativité et gourmandise.

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



Whisky, gin & petit jaune

Landa's Distillerie est une distillerie familiale et artisanale fondée en 2018 par Mathieu et sa famille. Héritière du savoir-faire de plusieurs générations de bouilleurs ambulants, elle crée des spiritueux inspirés des paysages et des saveurs de l'Aveyron. Chaque cuvée, produite en petites séries, associe sélection rigoureuse des ingrédients et recherche d'accords de saveurs originaux.

Landa's Distillerie
4 rue des Artisans
12430 Lestrade-et-Thouels
landas.store



Croq & Craq, dés de fromage croustillants

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. Leur nouvelle gamme "Croq & Craq" offre une nouvelle façon de savourer le fromage. Le Roquefort, le Camembert et le Laguiole sont désormais transformés en bouchées croustillantes.

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



MENUISERIE & INNOVATION

L'art du bois entre tradition et innovation

Plans de travail innovants

Depuis 1995, Fidelem conçoit et fabrique à Bozouls des plans de travail sur mesure en stratifié et en compact. Forte de plus de 100 collaborateurs, l'entreprise associe savoir-faire industriel, technologies de pointe et exigence du sur-mesure pour répondre aux projets des professionnels de la cuisine et de l'agencement. Une production aveyronnaise qui fait de Fidelem un acteur majeur du savoir-faire industriel français.

FIDÉLEM S.A.S.

Z.A. les Calsades - 11 avenue de Combecrozes

12340 Bozouls

fidelem.com



Escaliers de caractère

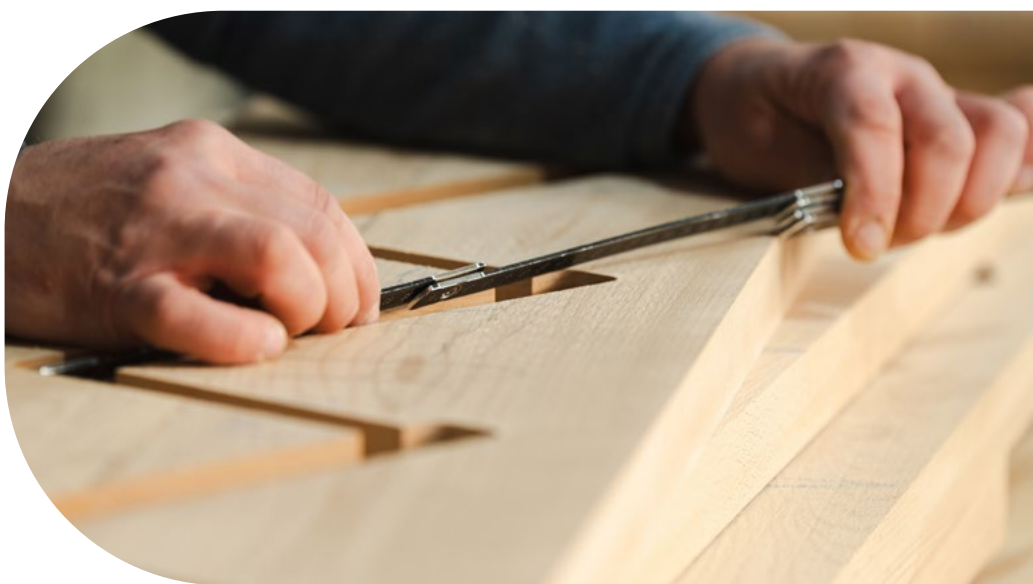
EBA - Escaliers Bois de l'Aubrac est une entreprise emblématique du savoir-faire aveyronnais, spécialisée dans la conception et la fabrication d'escaliers sur mesure haut de gamme. Bois, métal ou combinaison des deux : chaque réalisation répond aux projets les plus singuliers. Implantée au cœur de l'Aubrac, l'entreprise allie depuis plus de 30 ans tradition artisanale, innovation et exigence de qualité. Elle s'impose comme une référence de l'escalier sur mesure en France.

EBA - Escaliers Bois de l'Aubrac

Les Bessières

12420 Argences-en-Aubrac

eba.fr





Fenêtres d'excellence

Depuis quatre générations, STAF Ginisty perpétue avec passion l'art de la menuiserie sur mesure. Cette entreprise familiale allie le savoir-faire traditionnel du bois aux technologies les plus modernes pour créer des fenêtres, portes et menuiseries d'une qualité exceptionnelle.

STAF Ginisty
Parc d'Activités de Peyrolebade,
126 Rue du Calcaire
12500 Espalion
staf.fr



**ET DERRIÈRE CHAQUE SAVOIR-FAIRE,
DES FEMMES ET DES HOMMES**



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 & Maude Goncalves

T. +33 (0)6 78 42 43 81 ou +33 (0)6 75 42 14 21

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