

Fête de la Descente des Alpagnes Annecy - 10 Octobre 2009

L'association Annecy Traditions, avec le soutien de plusieurs associations dont l'AFTalp, l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes, organise une grande **Fête de la Descente des Alpagnes, le 10 octobre 2009 à Annecy**. Cette fête réunit chaque année, depuis 35 ans, **plus de 60 000 personnes**, venues assister à la descente de troupeaux ayant passé l'été en alpages. C'est une journée entièrement consacrée aux sons des cloches des troupeaux et aux traditions savoyardes... Une fête naturellement interactive, ludique et patrimoniale, à vivre en famille !



Au programme : défilés de vaches, démonstrations des métiers d'autrefois, de fabrication de produits locaux, stands de dégustation... avec notamment le stand des 7 Fromages de Savoie, où les plus gourmands pourront s'initier à leurs multiples saveurs.

Les Fromages de Savoie se dévoilent Quai Vincenzo :

De 9H à 18H, les producteurs de Fromages de Savoie offriront de nombreuses animations Quai Vincenzo à Annecy, avec, entre autres, des démonstrations de fabrication : Comment passe-t-on du lait au fromage ? Sans oublier, un espace dégustation pour initier le palais des visiteurs aux différents goûts et textures des Fromages de Savoie.



Pour partager leur savoir-faire...

Un savoir-faire agricole en harmonie avec le territoire : L'herbe qui couvre 90% du territoire agricole des Savoie, est la source principale des nutriments des vaches et chèvres laitières. Depuis des générations, les éleveurs laitiers ont su utiliser ces prairies en sélectionnant des races spécifiques (Tarine et Abondance pour les vaches, Alpine pour les chèvres) particulièrement adaptées au relief et au climat des Savoie. Ce sont, par ailleurs, la fauche et le pâturage qui contribuent à façonner les paysages caractéristiques de ces vallées.

Un savoir-faire fromager perpétué : L'utilisation du lait cru, produit riche et complexe, fait aujourd'hui figure d'exception dans la production fromagère, ce qui implique une rigueur et un professionnalisme sans faille. Ainsi, pour respecter les cahiers des charges AOP et IGP, la fabrication des Fromages de Savoie est soumise au strict respect des méthodes de fabrication nées de pratiques ancestrales et à l'utilisation de matériaux traditionnels.

Plus d'infos : www.fromagesdesavoie.fr

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'infos, visuels...

CONTACT PRESSE

agence airPur

Sophie Gilbert

sgilbert@agence-airpur.fr

Pascal Margueron

pmargueron@agence-airpur.fr

32 rue Eugène Cusenier

25290 Ornans - France

Tél : + 33 (0) 03 81 57 13 29

Fax : + 33 (0) 03 81 62 28 94

www.fromagesdesavoie.fr