

## Percez tous les secrets des 8 Fromages de Savoie A.O.P. I.G.P. les 19 et 20 septembre prochains !

Les 8 Fromages de Savoie\* A.O.P. et I.G.P. participeront les 19 et 20 septembre prochains aux **Journées Européennes du Patrimoine** autour du thème « *Patrimoine et éducation : apprendre pour la vie !* ». Onze sites fromagers ouvriront leurs portes et proposeront au public visites guidées et animations. Les **démonstrations de fabrication, échanges avec les producteurs et dégustations** seront autant d'occasions de découvrir les mille facettes du **patrimoine des fromages de Savoie**.

Journées européennes du patrimoine 2020  
**19  
20  
SEPT  
2020**

## Les Fromages de Savoie un patrimoine à découvrir

ABONDANCE - BEAUFORT  
CHEVROTIN - REBLOCHON  
TOME DES BAUGES

EMMENTAL DE SAVOIE  
RACLETTE DE SAVOIE  
TOMME DE SAVOIE

**VISITES - DÉGUSTATIONS  
ANIMATIONS GRATUITES**

**PLUS D'INFOS  
WWW.FROMAGESDESAVOIE.FR**

- **Un patrimoine vivant au cœur de l'identité savoyarde**

Les fromages de Savoie génèrent 4 600 emplois directs en Savoie et Haute-Savoie pour 37 000 tonnes de fromages fabriqués par an. 85% du lait cru provenant de Savoie et Haute-Savoie est transformé en fromages A.O.P. et I.G.P. et tous les habitants ont une ferme à moins de 10 kilomètres de chez eux !

- **Un patrimoine naturel, entre montagnes et prairies fleuries**

Le relief accidenté, le climat particulier et l'altitude du territoire savoyard forment une végétation spécifique dont se délectent les races laitières (vaches Abondance, Tarine et Montbéliarde, et chèvres Alpine et de Savoie) pour offrir un lait unique.

- **Un patrimoine gastronomique, avec 8 fromages pour milles goûts et textures**

Lors d'un même processus de fabrication, dans une même ferme, avec les mêmes gestes mais aussi les mêmes vaches, élevées sur les mêmes prairies et nourries de la même façon : nous obtenons des fromages aux subtilités gustatives différentes ! Arômes plus ou moins prononcés, fruités, lactiques ou fleuris, textures fondantes, fermes ou onctueuses, odeurs de lait, de foin, d'herbe ou encore de sous-bois, les 8 fromages de Savoie éveillent tous les sens !

\*Les 8 Fromages de Savoie A.O.P. et I.G.P. : A.O.P. Abondance, A.O.P. Beaufort, A.O.P. Chevrotin, I.G.P. Emmental de Savoie, I.G.P. Raclette de Savoie, A.O.P. Reblochon, A.O.P. Tome des Bauges, I.G.P. Tomme de Savoie.

\*Association des fromages traditionnels des alpes savoyardes

# AFTalp

association des fromages traditionnels  
des alpes savoyardes

- **Un patrimoine culturel à faire vivre et à partager**

Les 8 fromages de Savoie sont fiers de leur héritage et s'attachent à transmettre leur savoir-faire et la culture fromagère toute l'année. Des actions de sensibilisation sont notamment menées par l'Aftalp\*\* dans les écoles. Réalisées par des agriculteurs, elles permettent aux enfants de découvrir les fromages tout en les sensibilisant à l'environnement et au respect de la biodiversité.

**Les 11 sites ouvrant leurs portes (détail des animations dans le flyer joint) :**

**COOPERATIVE FRUITIERE EN VAL D'ARLY**

73590 FLUMET

**FRUITIERE DE LA VALLEE DU GUIERS**

73240 AVRESSIEUX

**COOPERATIVE LAITIERE DE HAUTE-MAURIENNE**

73480 VAL CENIS LANSLEBOURG

**COOPERATIVE LAITIERE DU BEAUFORTAIN**

73270 BEAUFORT SUR DORON

**FERME DE LA CORRERIE**

73340 AILLON LE JEUNE

**MAISON DU FROMAGE ABONDANCE**

74360 ABONDANCE

**HAMEAU DES ALPES**

74220 LA CLUSAZ

**CROQ'ALP, LA MAISON DU GOUT**

74440 MIEUSSY

**FRUITIERE DU PARMELAN**

74370 VILLAZ

**LA FRUITIERE D'ARBUSIGNY**

74930 ARBUSIGNY

**ENILV – ECOLE NATIONALE DE L'INDUSTRIE DU LAIT ET  
DE LA VIANDE**

74800 LA ROCHE SUR FORON



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

**Pour toute demande de reportage, d'interview ou plus d'infos :**

Contact presse : Charline GINDRE – agence aiRPur Tél. 03 81 57 13 29 – 07 86 37 68 54

---

*\*Les 8 Fromages de Savoie A.O.P. et I.G.P. : A.O.P. Abondance, A.O.P. Beaufort, A.O.P. Chevrotin, I.G.P. Emmental de Savoie, I.G.P. Raclette de Savoie, A.O.P. Reblochon, A.O.P. Tome des Bauges, I.G.P. Tomme de Savoie.*

*\*\*Association des fromages traditionnels des alpes savoyardes*