

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Chambéry, le 24 novembre 2022

## *Circuits courts*

## **Les Fromages de Savoie à l'honneur ce jeudi 24 novembre dans les collèges de Savoie !**



Après quelques années de pause en raison de la crise sanitaire, l'opération Fromages de Savoie A.O.P. et I.G.P. fait son grand retour dans les collèges savoyards en partenariat avec l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes (AFTAIP). Pour cette édition 2022, les élèves demi-pensionnaires des 11 collèges des bassins chambérien, aixois et de l'Avant-pays savoyard desservis par l'Atelier culinaire départemental ont participé ce jour aux animations proposées sur le temps du déjeuner. Des dégustations, des échanges avec des producteurs locaux et un quiz étaient au programme.

Produits bio, offre régulière et diversifiée en produits locaux et de saison, actions d'éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire : le Département est mobilisé sur tous ces sujets pour assurer un service de restauration scolaire de grande qualité. Tout comme les pommes et les poires de Savoie valorisées sous la forme d'opérations ponctuelles de dégustation dans les collèges, le Département se mobilise autour des Fromages de Savoie A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) et I.G.P. (Indication Géographique Protégée). L'opération ainsi organisée ce 24 novembre avec l'AFTAIP dans les 11 collèges desservis par l'Atelier culinaire départemental concerne 3 000 collégiens demi-pensionnaires.

### **Une opération, deux partenaires !**

L'AFTAIP agit depuis plusieurs années dans les écoles élémentaires et les collèges, à travers des kits pédagogiques ou des interventions en milieu scolaire afin de sensibiliser les élèves à l'importance de la préservation du savoir-faire local et du bien manger. Acteur majeur de la protection et de la valorisation des 8 Fromages de Savoie A.O.P. et I.G.P. (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Raclette de Savoie, Reblochon, Tome des Bauges et Tome de Savoie), l'AFTAIP se réjouit d'être partenaire du Département de la Savoie pour cette opération et continue à transmettre les bonnes pratiques aux gourmets de demain !

### **Contacts presse**

Département de la Savoie : Nacima Yakouben – 06 07 56 73 19 – [nacima.yakouben@savoie.fr](mailto:nacima.yakouben@savoie.fr)

AFTAIP : Laurent MURLI - 06 01 77 09 91 – [lmurli@agence-airpur.fr](mailto:lmurli@agence-airpur.fr)

## Du fromage sur un plateau

Durant cette opération gourmande qui fait la part belle à nos délices au lait cru, les amoureux de fromage sont gâtés ! Une sélection de 3 Fromages de Savoie est déposée sur les plateaux des collégiens lors de leur passage au self, accompagnée d'une présentation proposée par les animateurs. Membres de l'AFTAIP, producteurs locaux et représentants du Département de la Savoie, tous étaient présents pour valoriser la filière ce midi et faire déguster **plus de 170 kilos de Fromages de Savoie** aux petits chanceux !

## Un jeu-concours pour affiner ses connaissances

L'objectif de cet atelier ? Développer ses connaissances en régaland ses papilles ! Au terme des dégustations et des échanges avec les producteurs, les élèves participent à un jeu-concours en répondant à trois questions sur les Fromages de Savoie. À la clef : des places pour un *Laser Game* à Chambéry. Une bonne raison de plus pour se régaler !



### À propos de l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTAIP)

*Depuis 1997, cette association regroupe les acteurs des filières des 8 Fromages des Savoie sous signe de qualité\*, filières elles-mêmes organisées autour de 8 syndicats interprofessionnels. L'AFTAIP a pour vocation de fédérer les filières et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels AOP et IGP. Elle dispose ainsi d'une réelle légitimité pour défendre les intérêts des Fromages des Savoie auprès des élus locaux, des chambres d'agriculture et des acteurs économiques. Elle supervise par ailleurs des travaux techniques de recherche & développement à vocation générale pour les fromages.*

### Contacts presse

Département de la Savoie : Nacima Yakouben – 06 07 56 73 19 – [nacima.yakouben@savoie.fr](mailto:nacima.yakouben@savoie.fr)

AFTAIP : Laurent MURLI - 06 01 77 09 91 – [lmurli@agence-airpur.fr](mailto:lmurli@agence-airpur.fr)