

Communiqué de presse  
3 avril 2023

## Sortez les planches à fromage !

La Fête des Fromages de Savoie est de retour pour une 18<sup>ème</sup> édition  
Les 1<sup>er</sup> et 2 juillet 2023, Frangy (74)

Dans les Savoie, tout le monde s'accorde à dire que **le fromage est une institution** ! Une tradition fièrement protégée, qui continue, année après année, de mettre en valeur un terroir unique et des savoir-faire ancestraux. Alors, comme chaque année depuis 18 ans, **les 8 Fromages de Savoie A.O.P.- I.G.P.\* donnent rendez-vous aux curieux et passionnés** au cœur des plus belles montagnes de France, pour faire rayonner cette filière de qualité durant la **Fête des Fromages de Savoie**. Cette année, **c'est à Frangy, sur le plateau de la Sainte**, que se déroulera la **18<sup>ème</sup> édition** du plus gourmand des évènements !

### La crème de la crème des rendez-vous

**Un seul mot d'ordre : fromage, fromage, fromage !** Avec des animations, dégustations, démonstrations de fabrications et rencontres avec les belles cornées, les « cheese lovers » seront gâtés et pourront découvrir les 8 Fromages de Savoie A.O.P.-I.G.P. sous leurs plus beaux atours.



- **Des animations autour des fromages seront proposées** aux visiteurs, avec notamment deux démonstrations de fabrication de la Raclette de Savoie.
- Les bons vivants seront ravis de venir faire une escale gourmande sur l'un **des 8 stands de dégustation de fromage**, et de faire un saut au **stand de vente** pour ramener un beau morceau à la maison.
- **Une cheffe diététicienne épicurienne animera des ateliers recettes** à base de Fromages de Savoie, saines, mais surtout savoureuses !
- **L'AFTAlp\*\* initiera petits et grands aux différents accords** possibles entre les fromages et les confitures, épices ou vins, pour vivre une expérience insolite et surprendre ses papilles.
- Le traditionnel **stand de la Route des Fromages de Savoie** offrira de nombreuses perspectives de découverte des sites qui font la renommée des 8 Fromages de Savoie, accompagnée de rencontres chaleureuses avec les artisans et producteurs de la filière.
- **La coopérative de Musièges ouvrira ses portes** pour présenter son savoir-faire local aux visiteurs.

\* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

\*\* L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

- Olivier Dunand, accompagnateur en montagne, organisera **une balade gourmande vins/fromages**, pour concilier sport et gourmandise !
- L'**AFTALP sensibilisera les visiteurs aux Cahiers des charges** des 8 A.O.P.-I.G.P. qui préservent et garantissent la qualité et l'origine de chacun de nos fromages.
- **Des jeux de piste seront organisés autour de la Raclette de Savoie**, pour se mettre à l'épreuve en s'amusant.
- **Nos animaux à cornes préférés feront leur show !** Avec trois races de vaches et deux races de chèvres locales, **les visiteurs découvriront les reines des alpages, indispensables dans la fabrication** de nos plaisirs au lait cru, et pourront également s'essayer à la traite !

## L'I.G.P. Raclette de Savoie, une star qui va vous faire fondre

Une meule de 40 centimètres de diamètre et 10 de hauteur, une pâte souple, fondante, et **un goût équilibré qui sait réchauffer les cœurs, c'est bien évidemment l'I.G.P. Raclette de Savoie !**

**Inimitable, authentique et fidèle à ses origines** (n'est jamais épicée ou parfumée), c'est pour toutes **ces qualités que, pour la première fois, elle sera mise à l'honneur** durant la Fête des Fromages de Savoie. **Animations spéciales**, jeux sur le stand Raclette de Savoie et jeux de piste donneront l'occasion de se mettre à l'épreuve pour **remporter des cadeaux** durant tout l'évènement. De quoi se laisser tenter et (re)découvrir ce délicieux fromage au lait cru venu tout droit des montagnes !

## Transmission et pédagogie

Ces deux jours de fête seront également rythmés pas de nombreuses activités à destination des plus jeunes, pour éveiller les consciences sur cette filière locale et de qualité.



**Le 29 juin**, deux jours avant l'évènement, **le site de la Fête accueillera des élèves de la région**, afin d'organiser des rencontres avec des acteurs de la filière et des ateliers pédagogiques autour des Fromages de Savoie.

À travers des **activités ludiques** (*mini-fermes, démonstrations de jeunes meneurs, expositions de matériel agricole, etc.*), les **Jeunes Agriculteurs présenteront leurs parcours**, leur passion et leur savoir-faire aux visiteurs de tous âges tout au long de l'évènement.

## Toujours bien entourés

Si les 8 Fromages de Savoie seront bel et bien les stars de la Fête, de **nombreux autres produits et animations seront également au rendez-vous !**

C'est sans hésitation que les gourmets se rendront sur **le marché des producteurs** pour déguster le miel, le pain d'épices, les gelées ou les confitures locales, avant de se diriger vers

\* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

\*\* L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

le **marché A.O.P.-I.G.P.** pour découvrir les Vins de Savoie, les Noix de Grenoble ou encore les Volailles de Bresse, tous en A.O.P-I.G.P., s'il-vous-plait !

Le **marché des artisans** fera la part belle aux saveurs et savoir-faire des Savoie : délices sucrés (*miel, pain d'épices, confitures, etc.*), livres, lampes et même bougies seront exposées et mises en vente, pour le bonheur des petits comme des grands.

Enfin, avec des **démonstrations de chien de troupeaux**, des **jeux**, des **simulateurs de pêche**, des **concerts** et de nombreuses autres animations, les petits et les grands profiteront de deux jours de **fête au grand air dans un cadre magnifique**, alors rendez-vous dans trois mois !

### Infos pratiques :

1<sup>er</sup> & 2 juillet à Frangy (74)

Entrée gratuite

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

### Contact presse : Agence aiRPur

Charline Gindre – 07.86.37.68.54 - [cgindre@agence-airpur.fr](mailto:cgindre@agence-airpur.fr)

Laurent Murli – 06.01.77.09.91 - [lmurli@agence-airpur.fr](mailto:lmurli@agence-airpur.fr)

### À propos de l'AFTalp :

L'AFTalp a pour vocation de fédérer les filières des 8 Fromages des Savoie 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. L'AFTalp supervise par ailleurs des travaux techniques de recherche & développement à vocation générale pour les fromages.

Elle réalise des actions de communication et représente les Fromages des Savoie lors des manifestations locales, régionales et nationales. Organisée en réseau, l'AFTalp s'appuie, pour la conduite de ses missions, sur la mise en commun des moyens de ses membres ainsi que sur des organismes partenaires, composés d'experts.



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



\* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

\*\* L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes