

## Une nouvelle Présidente pour l'AOP Abondance !

Le Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance a choisi Émilie Jacquot à sa tête

Thonon, le 30 juin 2022 - **Le 9 juin dernier, le Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance a élu son nouveau président. Et c'est donc une Présidente, Émilie Jacquot, de la EARL Les Noisetiers, qui succède à Alain Lamouille. Elle aura pour mission de représenter et de guider dorénavant l'AOP Abondance. 5<sup>e</sup> président élu à la tête du SIFA, elle est la 2<sup>e</sup> femme à occuper cette fonction.**

Née à Annecy il y a 43 ans, Émilie Jacquot baigne dans le milieu agricole depuis toujours. Détentrice d'un BEPA et d'un Bac Pro Élevage et entraînement du cheval de compétition, d'un BTS ACSE et d'un CS lait, elle a consolidé son parcours par 6 années de contrôle laitier en zone Beaufort puis une saison en tant que berger d'alpage en Tarentaise avant de finalement s'installer en 2007. Elle reprend alors le GAEC Les Noisetiers à Leschaux, devenu depuis une EARL, avec une reprise d'alpage sur le Semnoz et crée un atelier de diversification grâce à la production d'Abondance fermier.

Elle exploite avec son mari et ses salariés (3 à 5 selon la saison) 200 hectares dont 100 ha d'alpage arpentés l'été par 60 vaches Abondance et leurs génisses. Toute la production (40 tonnes) est transformée sur l'exploitation en Abondance AOP et Raclette de Savoie IGP, en appellation Agriculture Biologique. Ces fromages sont affinés pour les deux tiers dans les caves de la EARL Les Noisetiers. Membre de la Route des Fromages de Savoie depuis une dizaine d'années, la EARL Les Noisetiers propose aux curieux de découvrir la ferme.



*« Ma vision pour la filière est d'accompagner au mieux les producteurs dans l'avenir en préservant notre belle AOP. En fonction de la conjoncture, il faudra faire face à des périodes difficiles au niveau production, vente et résilience de nos exploitations. Une attention particulière sera portée à la qualité du produit qui est ma motivation permanente pour satisfaire nos clientèles ».*

### Le reste du Bureau élu :

#### **Vice-Présidents :**

- **Philippe Gillet**, producteur de lait à Saint Paul en Chablais
- **Laurent Capt**, fromagerie SARL Capt&Fils depuis 1850 à Arbusigny

**Trésorier :**

- **Damien Girard Despraulex**, GAEC le Mont Chauffé, producteur d'Abondance fermier à Abondance

**Secrétaire :**

- **François Novel**, GAEC Le Chalet, producteur d'Abondance fermier à Boège

**À propos du fromage AOP Abondance**

Fromage au lait cru de vache, à pâte pressée demi-cuite, l'Abondance tient son nom de la Vallée du Chablais haut-savoyard qui porte son nom. Produit depuis le XII<sup>e</sup> siècle, il obtient le label AOC en 1990 puis l'AOP en 1996. Une reconnaissance qui garantit le respect du terroir et des méthodes de production du lait et du fromage, de l'alimentation des vaches jusqu'à l'affinage. L'AOP permet également de préserver la race de vache Abondance. Présent sous la forme d'une meule cylindrique plate à croûte lisse de couleur ambrée et au talon concave, son poids oscille entre 6 et 12 kg. Il faut en moyenne 10 L de lait cru pour obtenir 1 kg d'Abondance.