

Fête des Fromages de Savoie 2025

28 & 29 juin 2025

Albiez-Montrond (73)

Cette année,
le Beaufort en vedette !

la Fête des Fromages de Savoie

ALBIEZ-MONTROND
Territoire de l'AOP Beaufort

28-29
JUIN 2025
10H - 18H

20^{ème} édition

ENTRÉE, NAVETTES & PARKINGS GRATUITS

ACCÈS ET PROGRAMME
FROMAGESDESAVOIE.FR



~~~~~

## La Fête des Fromages de Savoie revient pour sa 20<sup>e</sup> édition & s'annonce plus savoureuse que jamais !

~~~~~

Les 28 et 29 juin 2025, direction **Albiez-Montrond**, en plein cœur du territoire de l'AOP Beaufort, pour **LE grand rendez-vous gourmand des alpages.**

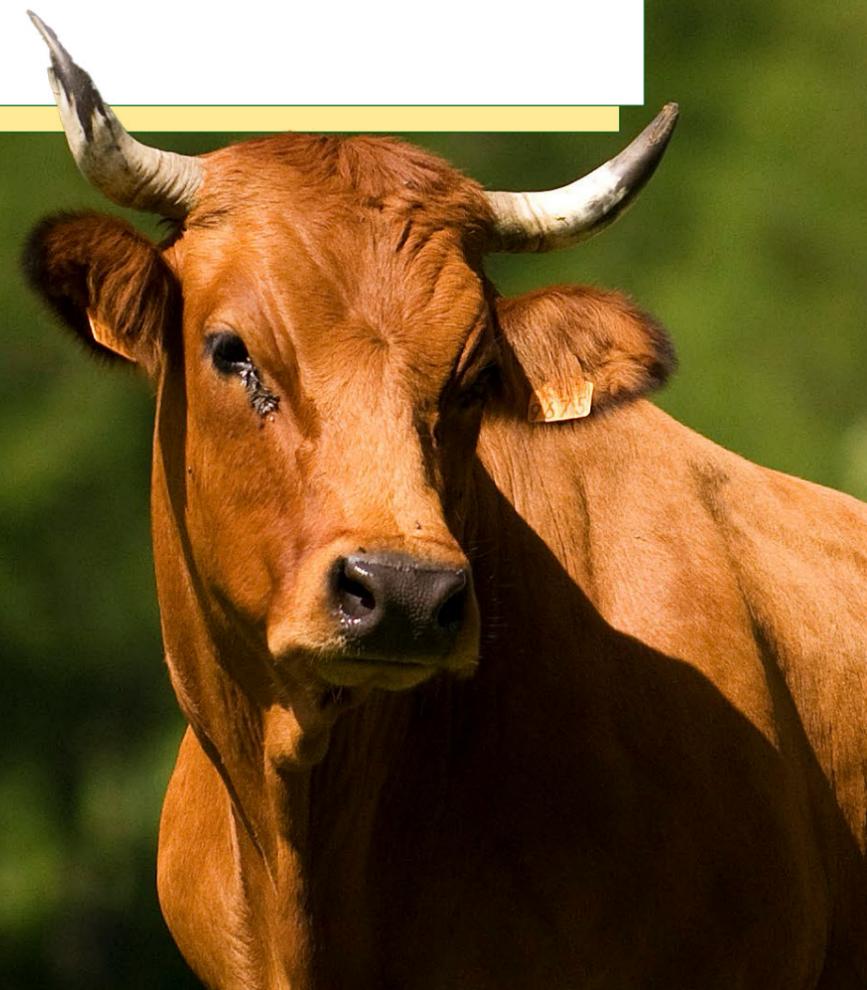
Organisée chaque année par l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes (AFTalp), cette fête itinérante rend hommage, à tour de rôle, aux huit fromages savoyards sous signe de qualité : cinq AOP (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon de Savoie, Tome des Bauges) et trois IGP (Emmental, Raclette et Tomme de Savoie). Et pour cette édition anniversaire, c'est le Beaufort qui reçoit, entouré de quelque **10 000 visiteurs attendus !**

Deux jours pour fêter le goût, la montagne et ceux qui la font vivre.

Au-delà des dégustations, animations et démonstrations, cet événement célèbre le travail **des éleveurs, producteurs, fromagers et alpagistes**, véritables gardiens des traditions et du paysage savoyard.

LE PROGRAMME 100% BEAUFORT

- Démonstrations de fabrication (2 par jour)
- Dégustation de Beaufort sous toutes ses formes
- Concours pros & grand public
- Accords inédits (épices, confitures, vins, bières)
- Chasse au trésor familiale
- Concours de sculpture sur Beaufort
- Présentation de la filière Savoie Lactée : unité de valorisation du lactosérum
- Scènes théâtrales autour du Beaufort (4 fois/jour) avec la Compagnie du chien jaune
- Et la pétillante mascotte Beaufortine, évidemment !





20 ans de fête, 20 ans d'attachement au territoire

Depuis 2005, la Fête des Fromages de Savoie trace un sillon unique : celui d'un événement itinérant, enraciné dans les alpages, qui fait le lien entre traditions fromagères et avenir des montagnes.

À l'heure où l'on parle de transmission des savoir-faire et d'ancrage des territoires, cette fête apparaît comme une véritable déclaration d'amour à l'agriculture de montagne.

À travers elle, ce sont les voix des producteurs, la passion des filières, la richesse des terroirs et la vitalité des villages d'altitude qui s'expriment... dans la convivialité la plus pure.

**L'AOP Beaufort vous donne
rendez-vous pour un week-end
fondant, festif et 100% alpin !**

28 & 29 juin 2025

Albiez-Montrond (73)

À PROPOS

DE L'AOP BEAUFORT

Le Beaufort est un fromage de Savoie à pâte pressée cuite, au lait cru et entier. Il se caractérise par son goût inimitable, sa texture fondante et ses arômes subtils. Il est fabriqué à partir de lait de qualité venant exclusivement de deux races de vaches montagnardes locales : Tarines et Abondances. Le beaufort est reconnu Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1968. C'est un produit de qualité, conçu dans le respect d'un cahier des charges strict. Ce dernier reprend toutes les étapes de fabrication du beaufort, de la production de l'herbe qui sert à nourrir les vaches, à la sortie des meules de la cave d'affinage.



www.fromage-beaufort.com

