Communiqué de presse
18 août 2021

Fête des Fromages de Savoie : J-10 !
Rencontre avec celles et ceux qui rythmeront l'événement !

Les 28 et 29 août prochains, La Clusaz accueillera la 16e édition de la Fête des Fromages de Savoie.
À J-10, l'A.O.P. Abondance, l'A.O.P. Beaufort, l'A.O.P. Chevrotin, l'I.G.P. Emmental de Savoie, l'I.G.P. Raclette de Savoie, l'A.O.P. Reblochon, l'A.O.P. Tome des Bauges et l'I.G.P. Tomme de Savoie sont dans les starting-blocks ! Entre dégustations insolites, ateliers de fabrication et initiation à la traite des vaches, les 8 stars locales n'ont pas fini de vous faire saliver ! Parmi la centaine d'exposants, partez à la rencontre de…

Leah WARTHER, chargée de projet à l'AFTalp* :
Tout savoir sur le lait cru : animation en continu samedi et dimanche de 10h à 18h
Les 8 Fromages de Savoie sont fabriqués uniquement à base de lait cru, sans aucun traitement qui pourrait dénaturer le lait. Les producteurs limitent leur temps de stockage avant transformation pour préserver la richesse en nutriments et micro-organismes des fromages. Bonnes bactéries, arômes riches, diversité des micro-organismes, Leah vous dévoilera tous les superpouvoirs du lait cru !

Marc AGNELLET, producteur d'A.O.P. Chevrotin :
Démonstration chiens de troupeau : toutes les 2h samedi et dimanche de 10h à 18h
Depuis 1985, c'est grâce à ses 100 chèvres de race alpines chamoisées que Marc fabrique son A.O.P. Chevrotin. Sur la Fête des Fromages de Savoie, c'est avec un border collie débordant d'énergie qu'il viendra en mettre plein la vue des spectateurs lors de démonstrations de chiens de troupeau !

Anne-Lise FRANCOZ, animatrice du Syndicat de l'A.O.P. Reblochon :
Accords gourmands et insolites : animation en continu samedi et dimanche de 10h à 18h
Framboise, poivre rose, coing, sapin, abricot et paprika sont autant de notes fleuries à associer aux 8 Fromages de Savoie pour en révéler toutes les nuances… Anne-Lise vous donnera toutes les clés pour pimenter vos plateaux de fromages !

Marie-Louise DONZEL, productrice et Présidente du Syndicat de l'A.O.P. Reblochon :
Dégustation et démonstration de fabrication de Reblochon A.O.P. : animation en continu samedi et dimanche de 10h à 18h
À l'honneur cette année, l'A.O.P. Reblochon sera au cœur de nombreuses animations. Habituellement, c'est dans sa ferme typique de montagne que Marie-Louise conte l'histoire de ce fromage né sur le massif des Aravis. Pour la Fête des Fromages de Savoie, dégustation et démonstration de fabrication s'exportent au village de La Clusaz !

Anne CLAUDE, Cheffe diététicienne épicurienne
Démonstration de recettes : toutes les 2h le samedi et dimanche de 10h à 18h
« *Roulé de Tome des Bauges au riz rouge, courgette et sauge rissolée* », « *Salade de crozets à l'Abondance, huile de chorizo et origan* », « *Gaspacho fruité tomate/melon, Reblochon et menthe fraîche* » … Anne a le goût des associations originales, et, au fil de ses compositions, créé des recettes aussi alléchantes qu'équilibrées. À déguster tout le week-end, sans modération !

---

*Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

Petit tour d'horizon du programme *à retrouver en détails sur www.fromagesdesavoie.fr*

- Tout savoir sur les fromages : démonstrations de fabrication, dégustation et vente, découverte d'accords insolites, concours d'A.O.P. Reblochon, fromage à l'honneur cette année.
- Devenir gaga avec les animaux : démonstrations de chien detroupeau, présentation de races de vaches et chèvres locales, traite des vaches…
- Amuser les fromagers en herbe : ateliers de fabrication pour enfants, maquillage, piscine de paille, draisiennes, initiation au biathlon…
- Affiner ses connaissances : zoom sur les signes de qualité AOP et IGP et La Route des Fromages de Savoie.

Informations pratiques :

- Accès libre à la fête
- Parkings gratuits
- Pass sanitaire obligatoire pour la restauration
- Plus d'information sur www.fromagesdesavoie.fr

À propos :

La Fête des Fromages de Savoie est organisée par l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTalp). Depuis 1997, l'AFTalp regroupe les acteurs des 8 Fromages des Savoie filières elles-mêmes organisées autour de 8 syndicats interprofessionnels. L'AFTalp a pour vocation de fédérer les filières, 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 A.O.P. et I.G.P.

*

**Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes*