

## Avalanche de saveurs ce week-end !

La 19<sup>ème</sup> édition de la Fête des Fromages de Savoie, à savourer les 6 et 7 juillet 2024 à Châtel (74)

Les 8 Fromages de Savoie seront tous présents ce week-end à Châtel pour un rendez-vous festif au sommet. La star de cette édition sera l'incontournable et délicieux A.O.P. Abondance ! Alors, à une semaine de la plus gourmande des fêtes, petit récapitulatif pour profiter pleinement de ce séjour riche en saveurs et en traditions. Et pour la première fois, une jeune ambassadrice, Chloé, sera présente pour transmettre son amour du fromage... Alors, pas d'excuse !

Le paradis des cheese-addicts



Avec un programme *haut en fromages*, la fête régalerà généreusement petits et grands autours d'animations faisant la part belle au terroir et au territoire :

- . Tout savoir sur les fromages : démonstrations de fabrication et d'accords vins-bières-confitures-épices, découverte d'accords insolites, dégustation et vente des 8 Fromages de Savoie dont l'A.O.P. Abondance, à l'honneur cette année !
- . Devenir gaga avec les animaux : démonstrations de chien de troupeau, présentation des races de vaches Tarine, Abondance et Montbéliarde et des chèvres alpines, traite des vaches...
- . Amuser les fromagers en herbe : ateliers de fabrication pour enfants, initiation au biathlon, maquillage, photobooth, sans oublier l'atelier « *esthétique du plateau de fromage* » pour apprendre les bases d'une préparation et d'une présentation au top !
- . Affiner ses connaissances sur l'espace AOP-IGP : pour apprendre plus sur les appellations de nos fromages, et sur les valeurs et les fondamentaux qui encadrent les conditions de production, comme l'alimentation des animaux et le lait cru.

Pour élargir la découverte et faire quelques emplettes, un grand marché réunira une vingtaine d'artisans locaux ainsi qu'une dizaine de produits AOP-IGP d'ici et d'ailleurs...

\* 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

\*\*\* Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.

**La jeune ambassadrice** : Chloé, 9 ans, fille d'éleveurs à Châtel

Fille de Charlotte et Lionel, éleveurs, Chloé a toujours aimé la montagne, les vaches et les pâturages. Ses parents produisent de l'AOP Abondance au sein du GAEC Betzalin, implanté à Châtel. Depuis sa plus tendre enfance, Chloé est impliquée dans la vie de la ferme : elle s'occupe de nourrir les vaches et les veaux, les brosse et les câline volontiers durant ses heures perdues. Et lorsque Charlotte et Lionel sont trop occupés, c'est elle qui accueille les clients et les conseille pour leurs achats de fromage ! Durant la Fête, Chloé sera à la traite sur la salle de traite mobile avec son père Lionel. Fière d'accueillir la fête dans son village, elle se fera une joie d'échanger avec les visiteurs et de transmettre sa passion du fromage !



L'auto ? Laisse' y de côté !

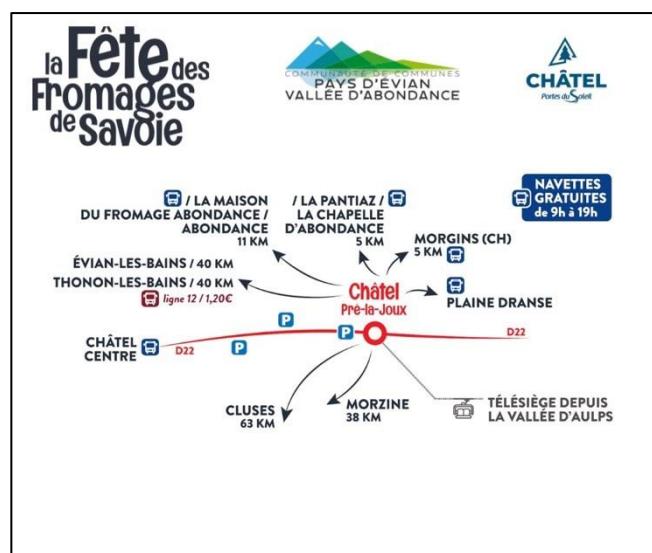
Cette année, plusieurs dispositifs de transport en commun seront mis en place pour laisser la voiture au garage ! Renforcés par la commune de Châtel et la CCPEVA (Communauté de communes Pays d'Évian Vallée d'Abondance), il permettront de se rendre à la fête de manière efficace et responsable :

- **Navettes gratuites** avec le réseau ÉVA'D vers Pré-la-joux avec parkings relais gratuits entre 9h et 19h (une navette toutes les 30 minutes) :

Départ de :

- Châtel centre
- Morgins
- La Pantiaz à la Chapelle d'Abondance
- La Maison du Fromage Abondance à Abondance (Columbus)

- **Bus (omnibus) ligne 12** depuis Thonon - 2 € l'aller-retour
- **Accès depuis la vallée d'Aulps par télésiège** (selon tarif en vigueur au départ).



\* 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

\*\*\* Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.

**Infos pratiques :**

06 et 07 juillet à Châtel (74)

Entrée gratuite

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



\* 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

\*\*\* Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.