

# 100 % Abondance au Salon de l'Agriculture 2022, Savoir-Faire du Fromage AOP et Vache égérie

Ce dernier week-end est l'occasion pour toute la Filière Abondance de se réunir autour de Neige. Egérie de cette édition, elle a été la star de ce salon pour tous les visiteurs. La race Abondance permet de fabriquer le fromage éponyme. Des producteurs seront sur place pour proposer des démonstrations et des dégustations. Une belle manière de clore cette édition des retrouvailles avec le Salon de l'Agriculture.

## Une vache Abondance, égérie du Salon et fierté de toute la filière

C'est sur l'Espace des Savoie, commun à tous les Fromages de Savoie que les producteurs d'Abondance présenteront leurs meules et régaleront les visiteurs.

Cette année, l'Abondance est plus que jamais présent au Salon de l'Agriculture. En effet, c'est une vache de race Abondance, Neige qui a été choisie pour en être l'égérie. Âgée de 4 ans, Neige doit son nom à 3 symboles : la neige qui recouvre les alpages de novembre à mai. La neige, emblème des Savoie et de la montagne. Et l'Abondance, dont on dit qu'elle a du blanc seulement là où la neige peut l'atteindre.



**Neige**  
égérie du Salon de  
l'Agriculture de Paris

La vache Abondance est reconnaissable à sa robe acajou et une auréole pigmentée entoure ses yeux. Elle aussi doit son nom à la vallée d'Abondance et son existence aux chanoines de l'Abbaye d'Abondance qui l'utilisèrent pour défricher les alpages. De format moyen, et d'ossature fine, elle est parfaitement adaptée au relief accidenté et aux conditions climatiques de montagne. Son lait réputé pour sa grande qualité fromagère fait d'elle depuis des siècles le compagnon fidèle du fromage Abondance.

Et parce que Neige est de race Abondance, le fromage éponyme sera mis à l'honneur sur l'espace des Savoie lors du second week-end du salon, les 5 et 6 mars prochains, l'occasion d'un Focus sur la vallée.

Dans le cadre du Salon, le **Concours Général Agricole de Paris** a lieu le lundi 28 février pour les produits laitiers. Des producteurs concourent dans les catégories Abondance Laitier et Abondance Fermier. Les meilleurs se verront récompensés.

## À PROPOS

**Fromage au lait cru de vache, à pâte pressée demi-cuite, le fromage AOP Abondance tient son nom de la Vallée du Chablais haut-savoyard du même nom.** Produit depuis le XII<sup>e</sup> siècle, il obtient le label AOC en 1990 puis AOP (reconnaissance européenne) en 1996. Un gage de qualité 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 de fromage Abondance.

