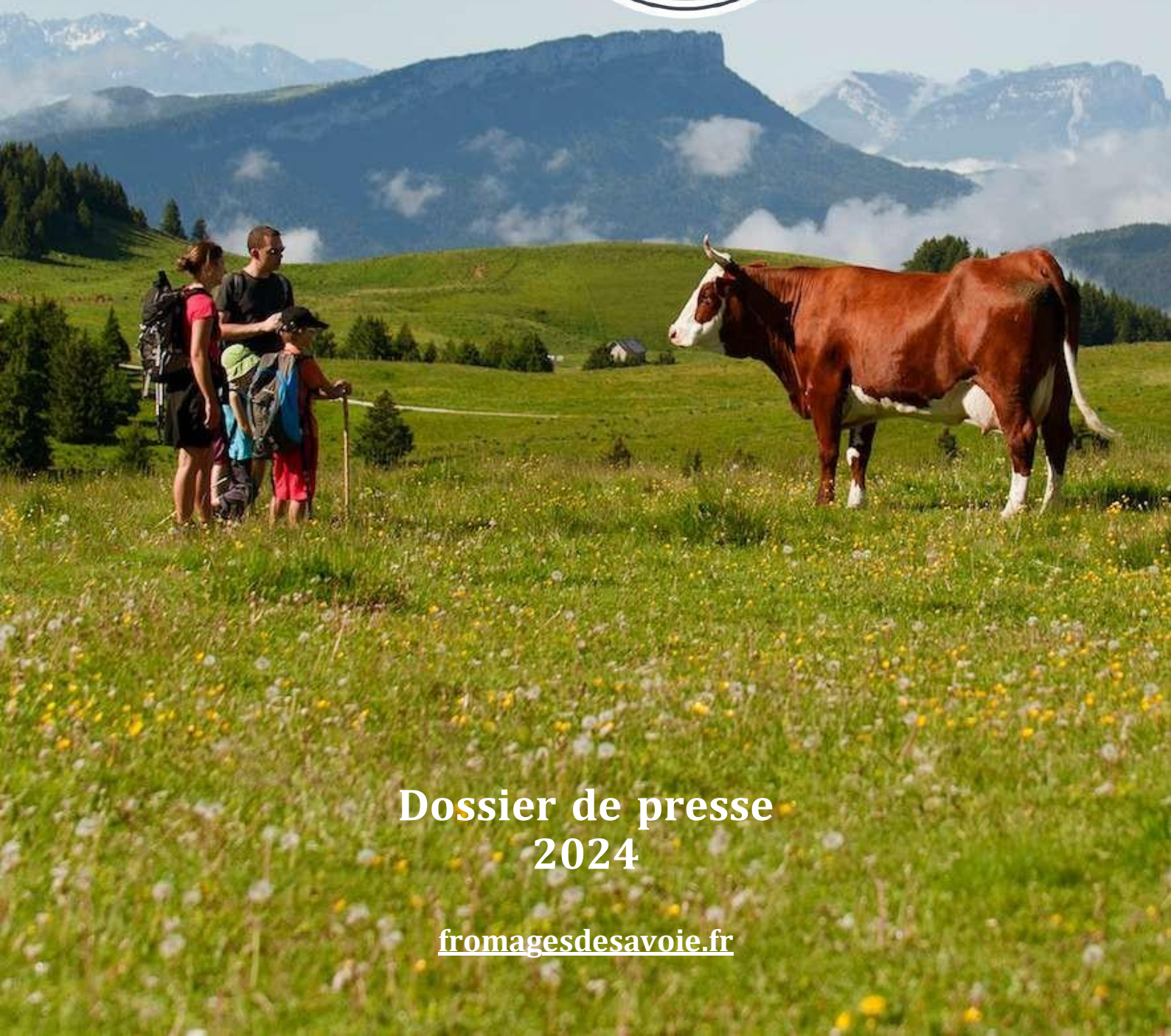


20 ans de partage et de traditions

La Route des Fromages de Savoie



Dossier de presse
2024

fromagesdesavoie.fr



VOTRE CARTE INTERACTIVE

VISITE GUIDÉE ACCOMPAGNÉE ET COMMENTÉE VISITE INTERACTIVE VISITE LIBRE AVEC RENCONTRES VISITE LIBRE

Producteur fermier Elevéur Farm producer • Rancher	Alpagiste Alpine cheese producer	Fromagerie Affineur Cooperative • Rippenner	Exposition Musée Museum
GAEC SAVOIE-GASCOGNE 512 avenue de Cornuilles, 74200 Morin 06 82 31 91 14	GAEC LE CHARYN 5418 route de la Croix Foy, 74230 Montagny • 04 50 66 00 49 Alpage de "La Côte de la Lavandière", Mantagne • 04 50 66 01 82	GAEC ALPIN Le Chamois, 73200 Prévins-Nancroix Alpage de Vallée des Fleurs, Prévins-Nancroix 06 71 27 58 39	GAEC DES ARDOISIERS Les Rives, Hameau de Mir Dore, 73870 Saint-Julien-Montaudoux 06 70 06 56 44
FRUITIÈRE DE LA CHAPELLE D'ABONDANCE 438 route des Frères, 74160 La Chapelle d'Abondance 04 50 79 04 15	EARL LES ÉCLANETS 796 chemin du Lavandier, 74200 La Chapelle d'Abondance 04 50 66 01 82	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN 214 avenue de la Chapelle d'Abondance, 73210 Beaufort-sur-Châlon 04 79 88 33 82	ALPAGE LE LAVOIR 22500 Valfin 06 80 46 08 80
GAEC BARBOSSINE 5125 route de Thonon, 74390 Châtill 24 330 Saint-Jean d'Arp 06 24 49 44 23	FARTO DE THONON 40 avenue d'Arp, 74200 Thonon 04 50 66 01 82	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE MOÛTIERS 20 avenue de la Vallée d'Arp, 74200 Moûtiers 04 79 24 03 65	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
LE CLOS AUX CHÈVRES 415 route d'Essey Le Dore, 74330 Saint-Jean d'Arp 06 24 49 44 23	HAMEAU DES ALPES 415 route de la Vallée, 74200 La Chapelle 04 50 66 01 82	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
FERME DU PETIT MONT 348 route de la Côte, 74470 Bellevaux 04 50 79 16 04	FERME DE TREMBAY 1525 route de la Côte, Trembay 74370 Bellevaux 04 50 79 16 04	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
FRUITIÈRE DE BOGÈVE 275 route de la Côte, 74250 Bogève 04 50 36 60 32	FERME DE LORETTE 1525 route de la Côte, Lorette 74370 Bellevaux 04 50 79 16 04	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
MAISON DU FROMAGE D'ABONDANCE 291 route de la Côte, 74440 Massy 04 50 36 60 32	FRUITIÈRE DU PARMELAN 415 route de la Vallée, 74200 La Chapelle 04 50 66 01 82	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
FRUITIÈRE DES HAUTS-FLEURY 291 route de la Côte, 74440 Massy 04 50 36 60 32	FRUITIÈRE DE THONON-GLIÈRES 415 route de la Vallée, 74200 La Chapelle 04 50 66 01 82	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02
FERME DES CHAÎTES DOCKE 92 route des Grands Prés, 74300 Saint-Paul-en-Chablais 04 50 79 16 04	FERME DES CABRETTES 415 route de la Vallée, 74200 La Chapelle 04 50 66 01 82	GAEC LE VAL MONT-BLANC 46 route de l'Écluse, 74200 Combloux 04 50 54 58 87	COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRÉ 730 Grande Rue, 73120 La Chambre 04 79 56 31 02

Et si cette année, on prenait de la hauteur pour rejoindre les sommets alpins et se laisser raconter l'histoire des Fromages de Savoie ? Ici, des vallées verdoyantes aux sommets escarpés, les femmes et les hommes entretiennent des traditions séculaires, des savoir-faire ancestraux, qu'ils nous proposent de découvrir. Exploitations agricoles, fromageries, caves d'affinage et espaces muséographiques, tous partagent leur passion pour les produits du terroir et le goût inimitable des 8 Fromages de Savoie (A.O.P. Abondance, A.O.P. Beaufort, A.O.P. Chevrotin, I.G.P. Emmental de Savoie, I.G.P. Raclette de Savoie, A.O.P. Reblochon, A.O.P. Tome des Bauges, I.G.P. Tomme de Savoie). Aujourd'hui, 72 sites nous invitent à venir célébrer les 20 ans de la Route des Fromages. Du Chablais aux Aravis, des Bauges au Beaufortain, on s'immisce dans les secrets de fabrication, on s'initie au savoir-vivre en montagne et on découvre avec passion d'innombrables déclinaisons de saveurs. Il est temps de faire son sac, de préparer sa planche à fromage, et de se lancer sur la piste de la plus gourmande des aventures...



Chablais/Faucigny

Des rives du Léman à la vallée de l'Arve, le Chablais et le Faucigny bénéficient d'une géographie alternant monts et vallées, propice à l'élevage et à l'élaboration de plusieurs fromages de Savoie : A.O.P. Abondance, A.O.P. Reblochon, A.O.P. Tomme de Savoie et I.G.P. Raclette de Savoie sont fabriqués ici... un véritable éventail de saveurs à découvrir !

Abondance de Reblochon – GAEC Le Plane

Quand deux familles, l'une d'agriculteurs, et l'autre de fromagers, s'associent pour fabriquer du fromage fermier, ça ne peut donner que des produits de qualité. Au cœur de la vallée Verte, les 75 vaches de race Abondance du GAEC pâturent dans les alpages à l'arrivée des beaux jours, mais sont dorlotées toute l'année, et ça se ressent ! Leur lait permet de fabriquer un A.O.P. Reblochon onctueux et un A.O.P. Abondance délicieusement fruité... à déguster évidemment à chaque saison !

gaec-le-plane.fr



Une centenaire dans la vallée – Fruitière de Bogève

Créée en 1913, cela fait plus d'un siècle que la fromagerie artisanale de Bogève, située au cœur de la vallée Verte, transforme le lait en A.O.P. Reblochon, A.O.P. Abondance, I.G.P. Raclette et I.G.P. Tomme de Savoie. Le site encourage fortement le développement durable en limitant au maximum les transports de la ferme à la fromagerie, et favorise la vente directe. Côté savoir-faire, des visites guidées des caves sont organisées tous les mercredis, pour découvrir les secrets de la préparation des précieux fromages, avant de profiter d'une belle dégustation.

fruitiere-de-bogeve.com



Genevois/Albanais/Avant-Pays Savoyard

L'Albanais, le Genevois et l'avant-pays savoyard ont tous les trois les pieds dans le Rhône et s'étendent du lac d'Aiguebelette au lac Léman. Vastes territoires naturels, c'est ici que pâturent les vaches de race Abondance, Tarine et Montbéliarde qui permettent la fabrication de l'I.G.P. Tomme de Savoie, l'I.G.P. Raclette de Savoie et l'I.G.P. Emmental de Savoie.



Lumière sur l'I.G.P. – GAEC Au coucher du soleil

Installée depuis plus de 20 ans au cœur du Genevois, Marie-Ange Mermin continue d'entretenir son savoir-faire au fil des années. Si elle ne fait pas de transformation directement à la ferme, elle veille à ce que ses amies à cornes vivent dans les meilleures conditions pour produire un lait de qualité destiné à la production des trois fromages à Indication Géographique Protégée du territoire (Emmental, Raclette et Tomme de Savoie). Durant les visites libres ou guidées, on peut rencontrer les vaches, mais également les chèvres, ânes, et même abeilles qui ont élu domicile ici !

aucoucherdusoleil.free.fr



Savoureuse balade - Coopérative laitière d'Ayn-Dullin

En parcourant le sentier de découverte "La vache et le Follaton", jeu de piste familial, il n'est pas rare (voire fortement recommandé) de s'arrêter à la fruitière. Dans l'espace scénographique et interactif, on découvre les secrets de la fabrication de l'I.G.P. Tomme de Savoie, avant de remplir son panier d'I.G.P. Raclette de Savoie et d'aller la déguster en salade durant un pique-nique en alpages ou fondue pendant une froide soirée d'hiver... fromagesdesavoie.fr



Bauges



Écrin de verdure situé entre le lac du Bourget et le lac d'Annecy, le massif des Bauges regorge de savoir-faire et de paysages à couper le souffle. C'est notamment ici qu'est produite la fameuse A.O.P. Tome des Bauges, fromage à croûte fleurie, aux arômes subtils et équilibrés et véritable emblème du territoire.

Flagrant délices ! - GAEC de la Cluse

En hiver, direction la ferme, et en été, direction l'alpage ! Quelque soit la période de l'année, le GAEC de la Cluse ouvre ses portes aux visiteurs pour partager et échanger autour des traditions locales et autour des savoir-faire qui permettent la fabrication de la délicieuse A.O.P. Tome des Bauges, icône de la gastronomie locale. Le GAEC propose également des visites guidées de l'alpage pour en apprendre plus sur l'élevage des vaches et les bonnes pratiques en montagne... on fond !

savoiegrandrevard.com



On se régale en y allant ! - Alpage d'Allant

Au cœur des Bauges, en déambulant entre forêt et prairie verdoyantes, on tombe sur l'Alpage d'Allant. Un lieu savoureux où les vaches pâturent en toute quiétude en profitant d'une vue imprenable sur la Croix d'Allant et sur le massif des Hautes Bauges. Ici, de juin à septembre, on peut assister à des visites guidées pour découvrir tous les secrets de l'A.O.P. Tome des Bauges et déguster ce fromage inimitable.

fromagesdesavoie.fr

Entre la vallée de l'Arve et le lac d'Annecy, le massif des Bornes et la chaîne des Aravis sont les lieux de fabrication de l'A.O.P. Chevrotin et du célèbre A.O.P. Reblochon, entre autres ! Des Glières au Grand-Bornand, de la Pointe Percée au mont Charvin, ces fromages fondants et parfumés se dégustent sous toutes les formes, tout au long de l'année !

Traditions et savoir-faire au Hameau – Le Hameau des Alpes

Ici, au pied des Aravis, la visite du Hameau des Alpes transforme les apprentis fromagers en experts en 3 temps, 3 mouvements : un espace muséo à la scénographie moderne autour du Reblochon, un espace ski dédié à l'évolution de ce sport et de la station depuis un siècle, et un espace patrimonial intérieur et extérieur où l'on découvre la vie et l'artisanat d'autrefois grâce à un four banal, des greniers, une scierie et un sentier pédagogique. Une sortie parfaite pour redécouvrir les savoir-faire d'antan et les traditions ancestrales.

lehameauesalpes.com



Visite pleine de plaisirs – Ferme de Trembay

En hiver comme en été, la ferme de Trembay nous accueille pour découvrir les coulisses de la fabrication de l'A.O.P. Chevrotin, fromage de chèvre onctueux et délicat produit ici au cœur des Aravis. En assistant à la traite des chèvres à partir de 17h30 et en échangeant avec les producteurs, on en apprend plus sur l'élevage, la fabrication du fromage et l'agropastoralisme. Et en été, il est possible de prendre un casse-croute dans les alpages après une randonnée depuis le Grand-Bornand, de quoi reprendre des forces avant de redescendre !

chevrotin-aop.fr

Mont-Blanc/Val d'Arly



Avec la chaîne du Mont-Blanc en toile de fond, le val d'Arly et le pays du Mont-Blanc sont deux territoires grandioses, parfaits pour une randonnée sportive ou un moment de détente en pleine nature devant un paysage époustouflant. Et pour rendre l'instant exquis, on n'oublie pas de glisser un morceau de pain et de Fromage de Savoie A.O.P.-I.G.P. dans notre besace !



Traditions 2.0 – Coopérative fromagère en Val d'Arly

Ici, à Flumet, au carrefour des massifs, la coopérative fromagère en Val d'Arly réunit 80 producteurs en gestion directe pour produire de l'A.O.P. Beaufort, de l'I.G.P. Raclette de Savoie, de l'A.O.P. Reblochon et de l'I.G.P. Tomme de Savoie. Depuis 1960, le site récolte le lait dans les 2 Savoie, par tous les temps ! Alors, pour transmettre cette belle histoire et continuer d'innover, la coop a mis en place un musée digital dédié à l'agriculture des montagnes savoyardes et aux savoir-faire fromagers, en visite libre ou guidée.

coopvaldarly.com



Pas de quoi devenir chèvre ! – La chèvrerie des Aravis

Cela fait 6 ans qu'Alizée transforme le lait de ses 130 chèvres de race Alpine en A.O.P. Chevrotin au pied de la Grande Balma. Véritable « passeuse » de traditions, elle se plaît à faire découvrir son exploitation tout au long de l'année et à transmettre son histoire. Elle nous propose des visites guidées en hiver et libres en été pour comprendre l'environnement exceptionnel dans lequel vivent ses chèvres : avec 35 hectares de prairie, elle permet aux biquettes de manger de l'herbe des alpages toute l'année : de mi-avril à mi-juin, elles broutent librement autour de la ferme, et durant l'hiver, elles dégustent le foin de l'herbe récolté sur place durant l'été... il y a pire, non ?

fromagesdesavoie.fr

Beaufortain/Tarentaise

Massifs situés au cœur des Alpes, le Beaufortain et la Tarentaise sont synonymes de grands espaces, nature préservée et alpages à perte de vue. Ici, les alpages donnent aux vaches de race Tarine et Abondance tout ce dont elles ont besoin pour produire le lait qui sert à confectionner le délicieux A.O.P. Beaufort.

Visite sensorielle au massif – Coopérative laitière du Beaufortain

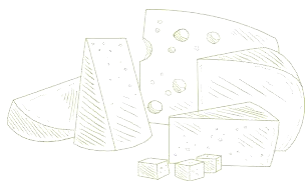
La coopérative laitière du Beaufortain, qui produit à elle seule un quart de la production nationale, nous propose une exposition originale pour se plonger dans l'histoire de l'A.O.P. Beaufort avec une approche sensorielle, des outils originaux et la diffusion du film « Le Beaufort en héritage ». La visite des caves d'affinage et la dégustation viennent parfaire l'immersion sur les traces de ce fromage mythique.
cooperative-de-beaufort.com



Transmission au sommet – Alpage de Ritord

Au Ritord, l'échange et la transmission sont de coutume ! Alors, après une belle balade près des sommets, on se rend à l'alpage pour en savoir plus sur la fabrication de l'A.O.P. Beaufort. En échangeant avec les alpagistes, on découvre la transformation du lait et les secrets du métier. L'alpage propose également de la vente directe toute l'année, parfait pour se faire plaisir sans modération !
fromagesdesavoie.fr





Maurienne

La vallée de la Maurienne, plus longue vallée alpine, se situe au pied du massif de la Vanoise. Son sol riche irrigué par l'Arc en fait le lieu idéal pour la pâture des vaches et la confection de deux fromages de Savoie : L'A.O.P. Beaufort et l'I.G.P. Raclette de Savoie.



Une bonne raison de suivre la piste – Alpage du Lavoir

Après avoir sillonné une piste vallonnée sur 4 kilomètres, on aperçoit les belles aux yeux fardées ou à la robe acajou, nous sommes arrivés à l'alpage ! Une fois nos nouvelles amies saluées, on file droit à la fromagerie pour rencontrer Eric-Martin qui nous guide dans la salle de fabrication de l'A.O.P. Beaufort et dans la cave d'affinage. Un moment de partage qui se clôture toujours dans les rires autour d'un morceau de fromage.

fromage-beaufort.com

Mardi tout est permis – GAEC Les Ardoisiers

De juin à septembre, chaque mardi, Geneviève nous accueille pour une journée en immersion totale pour vivre le métier d'alpagiste. Après une présentation de la ferme, départ pour une randonnée d'une heure afin de rejoindre l'alpage pour s'atteler à la surveillance du troupeau. À midi, on pique-nique et on partage l'A.O.P. Beaufort et l'I.G.P. Raclette de Savoie avant de redescendre. S'en suit alors un atelier au choix : traite des vaches ou fabrication de fromage. Une journée bien remplie pour les alpagistes en herbe !

gaecdesardoisiers.fr



6 activités pour accompagner vos déambulations sur notre Route...

Mariages épicés - Accords insolites fromages /épices

Les 8 Fromages de Savoie se savourent seuls ou bien accompagnés. En nous proposant des liaisons gourmandes et des associations inattendues, ils nous font voyager aux quatre coins du globe. Si fromage/vin et fromage/confiture sont des accords fréquents, les Fromages de Savoie nous invitent aussi à une aventure plus épicée. La muscade par exemple, s'accorde parfaitement avec l'A.O.P. Tome des Bauges, alors que la cannelle révèle les arômes de l'A.O.P. Chevrotin, sans parler du gingembre qui surprend toujours avec l'I.G.P. Tomme de Savoie !

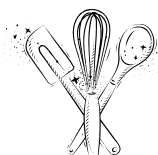
fromagesdesavoie.fr



Gourmet raisonnable - Recettes saines et gourmandes

Confectionnés à base de lait cru, riches en acides aminés, calcium, protéines et minéraux, les Fromages de Savoie possèdent des qualités nutritionnelles indéniables. Et quand ils s'accompagnent de fruits et de légumes, alors là, c'est le sommet ! Par exemple, une salade de pastèque, oignons rouges et A.O.P. Reblochon permet de faire le plein en calcium, vitamines A et vitamines B, tandis qu'une salade de lentilles, trévis, miel, noix de pécan et copeaux d'I.G.P. Emmental de Savoie est un riche mélange de fibres, potassium et antioxydants ! Pour se faire du bien sans se priver !

fromagesdesavoie.fr



Sortez les raquettes - randonnée d'hiver jusqu'à la coopérative du Petit Mont

À l'arrivée de la neige, les massifs alpins révèlent toute leur beauté. Alors, pour s'émerveiller devant les paysages majestueux, on part pour le circuit des lacs au cœur du massif de la Tarentaise. À Bourg-Saint-Maurice, on prend la direction d'Arc 2000 pour suivre le « circuit des lacs » et sa magnifique vue sur la chaîne de Belledune, sur l'Aiguille Rouge et sur le versant italien du Mont Blanc. L'itinéraire de 2 heures aller-retour offre un véritable moment de déconnexion. Une fois la balade terminée, on s'arrête à la Coopérative laitière de Haute-Tarentaise, pour se réchauffer et découvrir les secrets de fabrication et déguster l'A.O.P. Beaufort.



Gourmandise sans concession – Sur les traces du Berthoud



Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud séduit par son aspect réconfortant et son goût inimitable. Composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de vin blanc de Savoie et de pommes de terre cuites à l'eau, il se découvre sur La Route des Fromages de Savoie, dans le Chablais particulièrement. En 2024, c'est d'ailleurs l'A.O.P. Abondance qui sera à l'honneur durant la 19e édition de la Fête des Fromages de Savoie les 6 et 7 juillet à Châtel... une occasion rêvée pour déguster un Berthoud si ce n'est pas déjà fait !

fromagesdesavoie.fr

fromagesdesavoie.fr/la-fete-des-fromages/

Mise au frais imminente – randonnée d'été depuis la Maison du Fromage d'Abondance

Durant les chauds mois d'été, les massifs des 2 Savoie sont les lieux rêvés pour prendre une bouffée d'air frais et sillonner la Route des Fromages de Savoie en toute quiétude. Au cœur du massif du Chablais, on se rend à la Maison du Fromage d'Abondance pour remplir notre sac de fromage avant de partir pour une randonnée de 3 heures aller-retour pour la pointe d'Arvouin. Sur tout le long de la piste forestière, on profite des magnifiques panoramas sur la vallée de Bernex et sur la dent d'Oche, avant de rejoindre les chalets de Sevan, le lac d'Arvouin et la pointe du même nom. Le lieu, grandiose, se révèle idéal pour un pique-nique entre amis ou en famille.



En toute conscience- Bonnes pratiques en montagne



L'espace et le calme sont les éléments parfaits pour se ressourcer ! Mais attention, même si inoccupées lorsque vous randonnez, les prairies appartiennent à quelqu'un... et elles sont l'assiette de nos vaches et chèvres ! Il est important de rester sur les sentiers pour préserver la biodiversité et la qualité de l'herbe. Par ailleurs, pour ne pas effrayer les troupeaux, pensez à bien tenir vos chiens en laisse et à ramasser leurs déjections (les chiens, même en bonne santé, peuvent être porteurs de la néosporose, maladie responsable d'avortements chez les vaches). Comme partout, pour bien cohabiter, apprenons les bons gestes !

“Nous aimons transmettre notre passion, mais nous avons également à cœur d'expliquer les bonnes attitudes à avoir vis-à-vis du troupeau pour que tout se passe bien lorsque les gens viennent randonner dans nos belles montagnes !”

Emilie, alpagiste au Semnoz / productrice d'AOP Abondance et IGP Raclette de Savoie



Crédits photos : AFTalp, L.MADELON, Image&Associés