

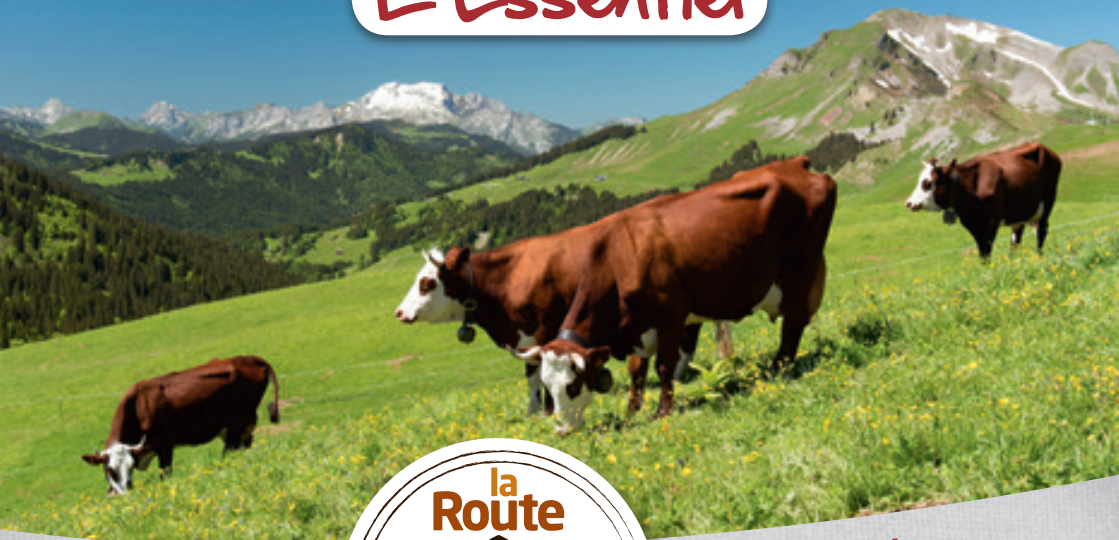
les Fromages de Savoie



UNE HISTOIRE VRAIE



L'Essentiel



72 sites à visiter



Carte à l'intérieur



2017 | 2018



Nos signes de qualité



I.G.P. : Indication Géographique Protégée

Les fromages bénéficiant de l'I.G.P. sont garantis par un cahier des charges, qui protège au niveau national et européen leur provenance d'une région déterminée et leur qualité. Le lien avec le terroir est établi aux différents stades de l'élaboration du produit. Un organisme de contrôle objectif et impartial vérifie si les fromages répondent aux conditions établies par le cahier des charges.




A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Les fromages reconnus en A.O.P. sont l'expression d'un lien étroit entre une production et un terroir, reflétant le savoir-faire des hommes. La réglementation de l'A.O.P. délimite une zone géographique, précise les règles pour la production laitière, la fabrication et l'affinage et prévoit des contrôles à tous les stades de la fabrication sous la responsabilité de l'I.N.A.O. Chaque A.O.P. bénéficie d'une protection dans tous les pays de l'Union Européenne.

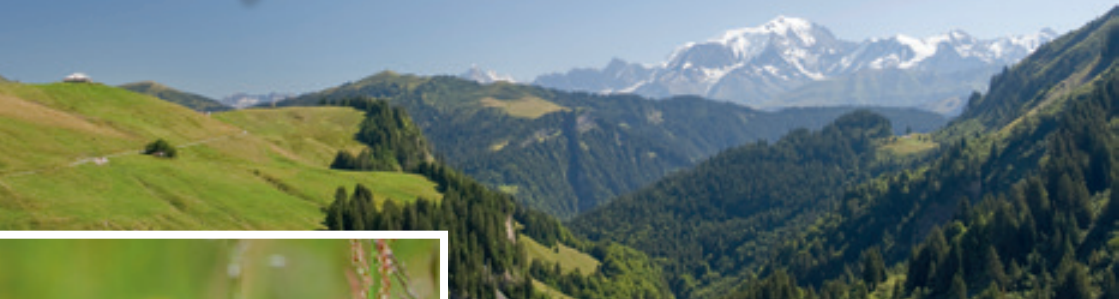
Retrouvez ces sigles sur l'emballage ou l'étiquette des fromages. Ils vous garantissent leur authenticité.

A.O.P. = A.O.C.

- p3 Nos signes de qualité
- p4 Origine Savoie et Haute-Savoie
- p5 Pour de bons fromages, du bon lait
- p7 Les secrets de fabrication des Fromages de Savoie
- p8 8 Fromages A.O.P. / I.G.P. à déguster
- p15 Retrouvez les Fromages de Savoie
-  p17 Cheeses of Savoie
- p18 Amuse-toi avec les Fromages de Savoie !
- p20 La Route des Fromages de Savoie : 72 sites à visiter !
 - [p21 Welcome to the land of the Cheeses of Savoie]
 - [p24 La carte]

- **A.O.P. Abondance**
Meule d'environ 10 kg au talon concave qui porte le même nom qu'une vallée de Haute-Savoie et qu'une race de vache locale. Fabriqué dans les montagnes de Haute-Savoie.
- **A.O.P. Beaufort**
Meule d'environ 40 kg au talon concave. Fabriqué dans la partie haute montagne de la Savoie : Tarentaise, Maurienne, Beaufortain et Val d'Arly.
- **A.O.P. Chevrotin**
Fromage exclusivement fermier au lait de chèvre, 300 g environ. Fabriqué dans les montagnes de Haute-Savoie et dans le massif des Bauges en Savoie.
- **I.G.P. Emmental de Savoie**
Grosse meule d'environ 75 kg de forme cylindrique et bombée à la croûte dorée. Fabriqué en Savoie et en Haute-Savoie.
- **I.G.P. Raclette de Savoie**
Meule d'environ 6 kg, elle a obtenu son I.G.P. en janvier 2017. Fabriquée en Savoie et Haute-Savoie.
- **A.O.P. Reblochon**
Fromage onctueux de forme cylindrique, 500 g environ. Fabriqué en Haute-Savoie et dans le Val d'Arly en Savoie.
- **A.O.P. Tome des Bauges**
Fromage à croûte grise tourmentée, pesant de 1,1 à 1,4 kg. Fabriquée dans le Massif des Bauges.
- **I.G.P. Tomme de Savoie**
Existe en plusieurs taux de matières grasses, pesant de 1,2 à 2 kg. Fabriquée en Savoie et en Haute-Savoie.

Origine Savoie et Haute-Savoie



Les territoires des Savoie disposent d'une formidable diversité de ressources. Les pâturages d'altitude et les races laitières offrent une richesse naturelle exceptionnelle qui confère aux Fromages de Savoie leur spécificité.

Bénéficiaires de cet espace naturel privilégié, les acteurs des filières fromagères en sont aussi les garants. Par des pratiques adaptées au milieu, ils contribuent à une gestion responsable de l'environnement, dans une démarche de développement durable.

Ainsi, les choix des A.O.P. et I.G.P. de Savoie de privilégier **les pâturages et de nourrir d'herbe** les races laitières participent à la non-intensification de l'agriculture et à l'entretien d'espaces sensibles. La présence des troupeaux diminue aussi les risques d'avalanches et participe à l'entretien des pistes de ski. 90 % de la surface agricole est en herbe, les prairies constituant ainsi le trésor caché de ce territoire. En outre, le relief accidenté, le climat particulier et l'altitude donnent une végétation spécifique, qui confère au lait des caractéristiques particulières.



Pour de bons fromages, du bon lait

Les races de vaches et de chèvres autorisées pour la production des huit Fromages de Savoie A.O.P./I.G.P. sont des **racés locaux et rustiques**, produisant un lait riche et adapté à la fabrication de fromage (avec peu de traitement avant transformation : lait cru et bien souvent entier).

Adaptés au climat montagnard, ces animaux peuvent marcher dans les pentes afin de trouver la meilleure herbe pour se nourrir.

L'Abondance, la **Tarine** et la **Montbéliarde** sont les 3 races de vaches que l'on retrouve sur le territoire de Savoie. Pour les chèvres, les races locales l'**Alpine** et la **Chèvre de Savoie**, ont aussi ces caractéristiques.

L'ABONDANCE



Originaire de la vallée d'Abondance en Haute-Savoie. Elle se reconnaît facilement à sa robe acajou. Sa tête, ses pattes, sa queue et son ventre sont blancs. Elle a souvent des taches autour des yeux qui ressemblent à des lunettes et la protègent du soleil. C'est la vache emblématique du Reblochon et de l'Abondance.

LA TARINE



Originaire de la Tarentaise en Savoie. Elle est de couleur noisette, avec des yeux sombres comme maquillés de noir. On trouve cette race en Tarentaise, Maurienne, Beaufortain, dans les Bauges et un peu dans les Aravis. C'est la vache emblématique du Beaufort et de la Tome des Bauges.

LA MONTBÉLIARDE

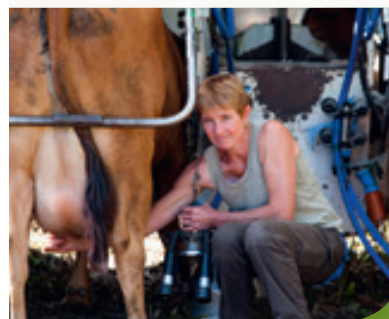


Originaire des Monts du Jura. Sa robe est blanche avec de grandes taches marron sur tout le corps. On la trouve dans le Jura, mais aussi dans les Alpes du Nord et le Massif Central.

L'ALPINE



De son origine savoyarde, l'Alpine a gardé les qualités indispensables à l'élevage en montagne. C'est une bonne marcheuse et elle produit un lait d'excellente qualité fromagère.



Les agriculteurs sont très attachés à leurs animaux. Il s'agit souvent d'une histoire de famille (transmission de l'exploitation). C'est une vraie passion.

Les éleveurs valorisent l'herbe par le pâturage et par la conservation en foin (ensilage interdit).



Les secrets de fabrication des Fromages de Savoie

● Une longue histoire

Différentes traces historiques prouvent l'existence dès le Moyen Âge de certains fromages comme la Tomme ou l'Abondance. Les techniques d'élevage et de transformation ont été transmises de génération en génération, préservant les savoir-faire authentiques.

Au 19^{ème} siècle, l'essor de l'industrie et la mécanisation auraient pu avoir raison des élevages de montagne et de la transformation fromagère artisanale. L'organisation collective et les convictions des hommes pour maintenir une production en montagne ont conduit au développement des coopératives et à la protection des fromages par des appellations. De fait, pas de délocalisation possible, la production se fait en montagne dans des ateliers qui sont restés à taille humaine.

● Du lait cru

... Ou plutôt du lait sauvage, car aucun traitement ne lui est appliqué, ce qui permet de conserver sa richesse en micro-organismes. La diversité des bactéries et des levures présentes dans le lait participent non seulement à la texture et à la formation de toutes les saveurs des fromages, mais aussi à leurs qualités nutritionnelles.



● Des hommes et des femmes passionnés

L'élaboration des Fromages de Savoie, est une chaîne de savoir-faire. Derrière chaque geste, il y a un agriculteur, un vacher, un fromager, un affineur, un technicien qualité... tous passionnés ! Toujours les mêmes étapes : ensemencement, emprésurage, décaillage, brassage, moulage, pressage, salage, séchage-affinage. Des adaptations sur les temps, les températures, et les savoir-faire de chacun donneront des fromages bien différents les uns des autres.

Si la majorité du lait est transformée dans des ateliers collectifs (coopérative-fruitière ou atelier de fromager privé), la production fromagère du territoire se caractérise par une production importante sur les exploitations à partir du lait d'un seul troupeau. On parle alors de production fermière ou en chalet d'alpage (pour le Beaufort). La production fermière représente 14 % de la transformation des Fromages de Savoie.

Le cycle des saisons

Printemps

L'herbe repousse vite grâce à l'augmentation de la température et à l'humidité présente après la fonte des neiges.

Hiver

Les vaches retournent à l'étable et y resteront jusqu'à la fonte des neiges. Elles y sont nourries avec le foin récolté l'été. Certains agriculteurs ont une activité complémentaire, avec le ski et l'accueil de personnes notamment (moniteur de ski, restauration, gîte ...).

Été

Les animaux montent plus haut en alpage où l'herbe est riche et parfumée en fleurs. Dans la vallée, l'agriculteur coupe l'herbe des prairies, qui, séchée et transformée en foin, nourrit les vaches pendant l'hiver. Toute la famille doit s'adapter au rythme trépidant de la vie en alpage.

Automne

Les troupeaux redescendent des alpages vers les vallées. L'agriculteur défait les clôtures. Il récolte le maïs (autorisé dans l'alimentation, garantie sans OGM) et prépare ses terrains (labours).



8 fromages A.O.P. / I.G.P. à déguster

● Qui sont-ils ?

Les Fromages de Savoie éveilleront tous vos sens : vous apprécierez leurs saveurs plus ou moins prononcées, fruitées, lactiques, fleuries, leurs textures fondantes, fermes ou onctueuses, leurs odeurs de lait, de foin, d'herbe ou encore de sous-bois. Retrouvez tous les terroirs des Savoie et les savoir-faire des producteurs au fil des saisons dans ces huit fromages !



A.O.P. Abondance

[www.fromageabondance.fr]

Fruité, avec un léger goût de noisette, d'agrumes et d'ananas.
Pâte souple et fondante.

Comment le reconnaître ?

Sigle A.O.P. sur l'emballage ou mention sur l'étiquette, origine Haute-Savoie, talon concave, croûte uniforme jaune doré à brun.



A.O.P. Beaufort

[www.fromage-beaufort.com]

Pâte lisse de couleur ivoire à jaune pâle, ferme et fondante.
Des arômes complexes sans pour autant être forts : animal, végétal, fruits grillés.

Comment le reconnaître ?

Sigle A.O.P. sur l'emballage ou mention sur l'étiquette, origine Savoie, talon concave, croûte uniforme plus ou moins orangée.



A.O.P. Chevrotin

[www.chevrotin-aop.fr]

Délicat goût de chèvre, pâte onctueuse très originale pour un fromage de chèvre.

Comment le reconnaître ?

Cylindre plat d'environ 10 cm de diamètre et de 4 cm de haut, toujours emballé individuellement, comportant le sigle A.O.P.
Sa croûte légèrement rosée est recouverte d'une fine mousse blanche.



I.G.P. Emmental de Savoie

[www.emmental-de-savoie.com]

Goût doux et fruité pour un Emmental, texture souple et rebondie.

Comment le reconnaître ?

Croûte jaune, pâte présentant de nombreux trous de la taille d'une cerise à une noix (appelés « yeux »), marquage « Savoie » en rouge sur le talon de la meule (si vous avez la chance de voir la meule entière qui pèse 75 kg !).



I.G.P. Raclette de Savoie

[www.raclette-de-savoie.fr]

Pâte souple et fondante, un goût équilibré et typé, à chaud, un fondant idéal et onctueux.

Comment la reconnaître ?

Elle est la seule autorisée à utiliser la particule « de Savoie », elle est toujours nature, fidèle à ses origines (elle n'est jamais épicée ou parfumée) et elle arbore le logo I.G.P. (Indication Géographique Protégée).



A.O.P. Reblochon

[www.reblochon.fr]

Goût doux et parfumé, note de beurre, de lait chaud et de noisette grillée, pâte onctueuse.

Comment le reconnaître ?

Cylindre plat d'environ 14 cm de diamètre et de 4 cm de haut, toujours emballé individuellement, comportant le sigle A.O.P. Sa croûte légèrement rosée est recouverte d'une fine mousse blanche. Plaque de caséine rouge pour les Reblochons fabriqués en laiterie ou verte pour les Reblochons fermiers fabriqués à la ferme.



A.O.P. Tome des Bauges

[www.tome-des-bauges.com]

Subtil équilibre de saveurs lactiques, végétales, torrifiées.

Pâte souple et fondante mais avec de la consistance.

Comment la reconnaître ?

L'unique Tome A.O.P. qui s'écrit avec un seul M. Croûte grise tourmentée.



I.G.P. Tomme de Savoie

[www.tomme-de-savoie.com]

Goût pouvant aller de doux à typé selon la durée d'affinage et le taux de matière grasse, texture souple.

Comment la reconnaître ?

Croûte grise, marquage SAVOIE **obligatoire** sur le pourtour ou sur le dessus du fromage.



● Dégustation

> Sur un plateau...

N'hésitez pas à marier les saveurs et textures des Fromages de Savoie sur un plateau, elles sont toutes différentes et trouveront forcément des amateurs !

Quelques astuces pour sortir des sentiers battus...

Plateau de printemps

Le printemps, c'est la saison des pâquerettes et de l'herbe fraîche. Les fromages à affinage court donnent le meilleur d'eux-mêmes dans un lait subtil et parfumé. C'est aussi la période des fromages de Chèvre.
[Conseil Fromages de Savoie]
> Chevrotin et Reblochon.

Plateau d'été

Profitez tout de suite des saveurs estivales des hauts pâturages avec les onctueux fromages à affinage court ou bien les fromages à affinage long de l'été précédent.
[Conseil Fromages de Savoie]
> Beaufort, Chevrotin, et Reblochon.

Plateaux d'automne et d'hiver

C'est la saison des Tommes et fromages à affinage plus long (4-5 mois) qui sont à maturité et vous offrent tous leurs arômes. Pensez aux Fromages de Savoie pour vos plateaux de fêtes !
[Conseil Fromages de Savoie]
> Abondance, Emmental de Savoie, Raclette de Savoie, Tome des Bauges et Tomme de Savoie.

> Avec un bon morceau de pain

Les pains rustiques, notamment aux noix ou aux fruits secs, seront de merveilleux partenaires des Fromages de Savoie. Pensez au préalable à les faire tiédir !

> Les fruits, dans tous leurs états

Les Fromages de Savoie se marient volontiers aux fruits secs tels que noix, noisettes, figues et abricots. L'été, sur un plateau ou dans une recette, n'hésitez pas à les associer aux figues fraîches qui apporteront une petite pointe sucrée sans couvrir leur saveur. L'automne et l'hiver, pensez aux indémodables raisins, pommes et poires.

> À l'apéritif

En lamelles, en cubes ou en portions, les Fromages de Savoie se dégustent tout simplement tels quels, naturels !
Découvrez-les également dans des recettes originales et faciles à préparer, vous épâterez tous vos convives !
Banderilles apéritives au Reblochon, Allumettes au Beaufort, Apéri-toasts au Chevrotin, Bouchées Pommes et Raclette de Savoie ...

> Pique-nique

Dégustez les Fromages de Savoie tels quels, accompagnés de charcuterie, de fruits de saison, mais aussi en sandwich ou dans un méli-mélo de salades fraîches.
Salade Chablaisienne à l'Abondance,
Sandwich du randonneur au Beaufort ...

> Petit Brunch entre amis !

Avec des œufs, sur des tartines, pour agrémenter une salade, les Fromages de Savoie égaient vos brunchs.
Œufs brouillés à la Tomme de Savoie, Pain perdu au Beaufort, Pan bagnat à l'Abondance ...

> Dîner en tête-à-tête ?

En entrée, en plat ou en dessert, les Fromages de Savoie subliment vos repas.
Crème brûlée à l'Emmental de Savoie,
Asperges roulées gratinées au Beaufort
Cabillaud en croûte de Raclette de Savoie,
Mousse de Reblochon, poire & caramel au beurre salé...





> Avec le vin, attention aux alliances !

Les Fromages de Savoie sont vivants et évoluent (lait cru). Suivant la durée d'affinage et les gestes des éleveurs et fromagers, l'intensité des saveurs et la diversité des arômes ne seront pas les mêmes et il faudra adapter les accords...

Exit les idées reçues ! Le vin rouge n'est absolument pas le meilleur allié du fromage. En effet, les tanins, l'astringence et les arômes fruités (fruits rouges) des vins rouges annulent la complexité des goûts. Certains vins légers comme les vins rouges de Touraine ou de Loire, le Beaujolais ou le Pinot noir peuvent, à la rigueur, souligner le goût de vos fromages préférés.

Cependant, ce sont les vins blancs secs qui révéleront au mieux la finesse de l'accord avec les Fromages de Savoie. Les Vins de Savoie s'associent particulièrement bien aux Fromages de Savoie.

Qu'est ce qu'un mariage parfait ?

C'est lorsque ni le vin, ni le fromage ne prend le dessus sur l'autre. Les deux doivent parfaitement se marier, l'harmonie de l'ensemble doit permettre à chacun de s'exprimer pleinement.

Des mariages à privilégier entre Fromages et Vins de Savoie

- **Abondance** > Marin, Crépy, Ripaille ou Crémant de Savoie
- **Beaufort** > Chignin Bergeron ou pétillant rosé
- **Chevrotin** > Roussette ou vendanges surmaturées
- **Emmental de Savoie** > Crépy, Roussette ou Crémant de Savoie
- **Raclette de Savoie** > Roussette de Savoie ou Chautagne blanc
- **Reblochon** > Roussette ou Mondeuse
- **Tome des Bauges** > Jacquère, Roussette ou Mondeuse vieillie en fût
- **Tomme de Savoie** > vin rosé de cépage Gamay, Roussette ou Mondeuse vieillie en fût

> Un autre accord singulier à tester avec les Fromages de Savoie : des bières artisanales.

Étonnant... pas tout à fait si on le regarde de près : la bière, tout comme le fromage, est un aliment fermenté, issu de céréales, avec des valeurs propres à chaque terroir. L'effervescence de la bière développe certains arômes du fromage, et réciproquement... Il existe de nombreuses brasseries artisanales, et notamment en Rhône-Alpes. On vous livre quelques accords surprenants !

- **Abondance** > bière Tango (*Brasserie du Haut Buech, Drôme*) - type Ale brune
- **Beaufort** > bière Mandrin aux noix (*Brasserie du Dauphiné, Isère*) - type Ale ambrée aux noix
- **Chevrotin** > bière Piste Noire (*Brasserie des Cimes, Savoie*) - type Ale Ambrée
- **Emmental de Savoie** > bière Pils (*Brasserie Art Malté, Haute-Savoie*) - type Pils
- **Reblochon** > bière Lune Noire (*Brasserie du Léman, Haute-Savoie*) - type Dunkelweissen
- **Tome des Bauges** > bière Blanche du Mont Blanc (*Brasserie du Mont Blanc, Haute-Savoie*) - type Bière de blé blanche
- **Tomme de Savoie** > bière Avalanche (*Brasserie du Galibier, Savoie*) - type Hefeweissen

● Comment les conserver ?

Pour déguster vos Fromages de Savoie à point, conservez-les entourés de leur papier d'emballage d'origine, dans le bas du réfrigérateur, et sortez-les deux heures avant de les présenter. Ils se servent en général légèrement plus frais que la température ambiante et idéalement autour de 16°C. L'idéal reste de les conserver à la cave.

● Où les acheter ?

Vous pouvez acheter les Fromages de Savoie dans les grandes surfaces (coupe ou libre-service), chez les crémiers-fromagers, dans les magasins de vente directe (coopératives ou fermes) et dans tous les sites du réseau **Route des Fromages de Savoie**.

● Naturellement sains ?

Au lait cru, les Fromages de Savoie possèdent des qualités nutritionnelles indéniables. Leur apport en calcium, protéines, minéraux, vitamines et acides gras essentiels leur confère une place de choix dans l'alimentation.

> **Le calcium** : à titre d'exemple, la consommation d'une portion de 30 g de fromage à pâte pressée cuite (Emmental de Savoie, Beaufort) couvre jusqu'à la moitié des besoins quotidiens en calcium en fonction de l'âge.

> **Les acides aminés** : les protéines du lait, facilement assimilables, contiennent les 9 acides aminés indispensables à l'Homme et non fabriqués par l'organisme.

> **Les acides gras** : la richesse en matières grasses des fromages apporte à l'organisme les acides gras bénéfiques pour la santé et indispensables en tant que source d'énergie, pour le maintien des structures membranaires des cellules et le bon fonctionnement du système nerveux. Les acides gras transportent la vitamine A (fondamentale pour la vision) et la vitamine D (indispensable pour l'assimilation du calcium). En raison de l'alimentation à base d'herbe des vaches et des chèvres, les Fromages de Savoie se caractérisent par une forte teneur en acides gras insaturés, et principalement en acide oléique (l'acide gras de l'huile d'olive), réputé pour son effet neutre sur l'appareil cardio-vasculaire.



Retrouvez les Fromages de Savoie, chaque année, à l'occasion de la Fête des Fromages de Savoie

Journée conviviale organisée tous les ans, au début de l'été.

Une commune différente l'accueille chaque année, sur le territoire spécifique de l'un des 8 Fromages de Savoie A.O.P. / I.G.P. : en 2017, c'est au tour de l'Emmental de Savoie de l'accueillir dans son terroir.

Vaches et chèvres, agriculteurs et fromagers, **tous les acteurs des fromages sont présents pour vous faire découvrir leurs métiers et leurs fromages !**

De **nombreuses activités** sont proposées tout au long de la journée, pour petits et grands. Restauration, dégustation et vente sur place. Accès libre.

Dans un cadre exceptionnel, au son d'une musique traditionnelle, les **animations ludiques** et les **rencontres passionnantes** en feront une **journée inoubliable !**

+ d'infos sur www.fromagesdesavoie.fr

Rendez-vous
DIMANCHE
9 JUILLET 2017
à Saint Offenge,
en Savoie,
de 10h à 19h



Retrouvez les Fromages de Savoie

Cheeses of Savoie



Montées en alpage

Les samedis entre mi-mai et mi-juin, dans les Aravis (74)

Durant cette période, chaque week-end, sera proposée au moins une montée en alpage sur différentes communes.

Accompagnez le troupeau et les agriculteurs pour comprendre l'intérêt et l'importance de l'alpage dans la fabrication de nos fromages.

+ d'infos : www.saveurs-des-aravis.fr

"Dégustation-découverte des Fromages de Savoie"

Durant les vacances scolaires d'hiver et d'été

Retrouvez des animations organisées en partenariat avec les Offices de Tourisme dans les stations de Savoie et Haute-Savoie.

Festival Au Bonheur des Mômes

Festival International pour le jeune public

Du 20 au 25 août 2017, au Grand-Bornand (74)

A cette occasion, les Fromages de Savoie proposeront une animation sur le thème de « la ronde des 5 sens », tous les matins, du lundi au vendredi.

Chaque après-midi, auront également lieu des démonstrations de traite de chèvres et de fabrication de Reblochon.

Descente des alpages

Samedi 14 octobre 2017, Annecy (74)

Au cœur de la ville, venez fêter la descente des alpages avec les Fromages de Savoie.

Au programme : animations musicales, dégustations, démonstrations de fabrication...

Our common values

For centuries, the harsh mountain conditions have forced men to adapt themselves to the rhythms of the seasons: even today, spring is the moment when the herds are let out after the long winter months in the sheds, summer is when the cows and goats make their way up to the high grazing pastures and is also the time for haymaking, and autumn marks the animals return to the valley. In each region, men have developed their own special know-how giving rise to some very specific cheeses.

Today, these cheeses are recognised and protected by an official seal of quality. Farmers, cheesemakers and refiners invite you to discover their products and their professions in the heart of the magnificent landscapes which they maintain with great care and passion !

Manufacturing

1/ Storage • 2/ Maturation • 3/ Renneting and curdling • 4/ Whey draining • 5/ Combining and heating • 6/ Moulding • 7/ Pressing and turning • 8/ Salting • 9/ Maturing

The cows and the goat

• The cows

Originating from the valley of the same name, the **Abundance 1** is a milk cow suited to mountainous areas.

The **Tarine 2** is commonly found in its homeland of Savoie.

• The goat

Thanks to its Savoyard origins, the **Alpine 3** has remained a mountain animal: it is a good walker and it produces excellent quality milk for making cheese.



Our signs of quality



> P.G.I. / Protected Geographical Indication

Cheeses which have received the P.G.I. are guaranteed on a national and European level by specifications which offer protection with regard to their regional origins and their quality. The link with the region is established at different stages in the product's manufacturing process. An objective and impartial monitoring body controls whether the cheese complies with the conditions drawn up in the specifications.



> P.D.O. / Protected Designation of Origin

Cheeses which have received a P.D.O. are the expression of the close relationship between a product and its region and reflect the know-how of the local population. The regulations for obtaining a P.D.O. define a geographic area and the methods for milk production and cheese manufacturing and maturing. It also lays out the various controls to be conducted during all the stages of manufacturing. Each P.D.O. has a protection in all countries of the European Union.



www.fromagesdesavoie.fr

pour en savoir plus sur tous les événements dans lesquels les Fromages de Savoie seront présents !

Amuse-toi avec les Fromages de Savoie !

ABONDANCE | BEAUFORT | CHEVROTIN | EMMENTAL DE SAVOIE | RACLETTE DE SAVOIE | REBLOCHON DE SAVOIE | TOME DES BAUGES | TOMME DE SAVOIE

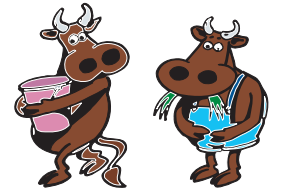
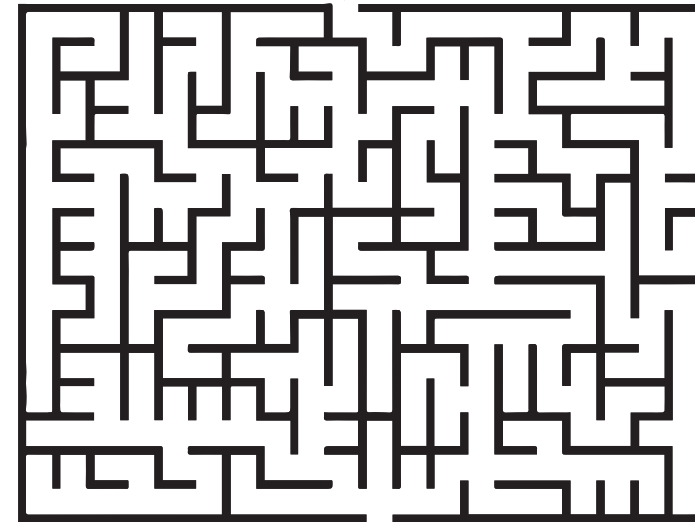


A toi de mettre l'alpage en couleurs !

Sauras-tu retrouver les dix mots cachés dans cette grille ?

E	W	J	A	T	W	V	K	N	F
B	G	S	I	S	E	G	S	R	M
T	V	A	C	H	E	S	O	K	A
E	L	V	N	I	Ç	M	F	L	P
R	S	E	T	I	A	A	P	A	D
R	H	U	J	G	F	A	E	L	N
O	P	R	E	T	G	F	R	P	O
I	L	S	O	E	H	F	A	I	E
R	R	E	I	M	R	E	F	N	F
J	V	Z	T	R	A	I	T	E	J

- VACHES
- ALPAGE
- AFFINAGE
- LAIT
- FERMIER
- ALPINE
- TERROIR
- FROMAGES
- TRAITE
- SAVEURS



C'est l'été : nos 2 amies ont hâte de se retrouver en alpage avec leurs copines pour profiter du bon air des montagnes. Aide-les à trouver leur chemin !



Remets les lettres dans le bon ordre pour identifier le nom des 8 Fromages de Savoie !

- IDOBNHEVOSERCAELO _____ (4)
- BNEACADNO _____ (7)
- SSMEUGOTEBDAE _____ (5)
- TUBAERFO _____ (1)
- EMIVDSOTEAEOM _____ (3)
- LEOVMEETASANMEDI _____ (2)
- OTEVHNRIC _____ (6)
- VETARIDLECOESTAE _____ (8)





72

*Sites à visiter
en Savoie
et Haute-Savoie*
**Venez nous
rencontrer!**

**AU DÉPART 27, 12 ANS PLUS TARD EN 2017,
ILS SONT 72 À ADHÉRER AU RÉSEAU
DE LA ROUTE DES FROMAGES DE SAVOIE !**

*Agriculteurs, coopératives, fromagers, affineurs, alpagistes, ils ont tous signé
une charte qui vous garantit un accueil et des prestations de qualité !
Leur point commun : l'envie de présenter et de parler de leurs produits,
de leurs métiers, de leurs lieux de vie et partager leur passion !
Visite libre ou commentée, goûter ou repas à la ferme, expositions et espaces
muséographiques, immersion dans la fabrication ou la traite, sans oublier
les randonnées avec Accompagnateur en Montagne autour des sites...
nous vous invitons à vivre une expérience VRAIE et inoubliable !*



*Welcome
to the land of the
Cheeses of Savoie*

Let yourself be tempted by a visit to a dairy,
a cheesemaker farm or a maturing cellar!
You will learn about how, from one valley
to another, the climate, the geography
and the know-how of each person has led
to the production of our inimitable cheeses.
All our producers adhere to a quality charter
which guarantees at least one free visit
with explanatory panels and sale at least one
cheese with sign of quality.
From the guided tour to the tasting
experience, a warm welcome awaits you.
Our wish is to show you our work by opening
the doors of our homes and our workplaces
to you.



Miam ! Trop bon !

COMMENT UTILISER VOTRE GUIDE LA ROUTE DES FROMAGES DE SAVOIE ?

- **Repérez le territoire**
que vous souhaitez visiter, dans lequel
vous séjournerez sur la carte en pages 24 et 25
ou dans les titres des pages suivantes
 - **Localisez les sites** qui se trouvent à proximité
 - **Référez-vous au descriptif**
pour connaître les prestations, les horaires,
les tarifs et la localisation exacte de chaque site.
Si besoin, pensez à réserver.
- ... **Vivez votre expérience !**

- Producteur fermier / Producteur de lait**
- Fromagerie, Affineur**
- Alpagiste**
- Exposition/Musée**
- Adhérent au réseau «Bienvenue à la Ferme»**
- Gîte de France**
- Évènement** **Été** **Hiver**
- Randonnée avec Accompagnateur
en Montagne**



1 GAEC Savoie-Gascogne [I.G.P. Emmental de Savoie] [I.G.P. Tomme de Savoie] [I.G.P. Raclette de Savoie]

Marin, 512 route de Cornallaz • 06 82 31 92 14

Depuis Thonon, prendre le contournement de Thonon, direction Evian.

Au rond-point, direction Publier / Plateau de Gavot, traverser le pont et à droite, direction Marin.

A Marin, prendre à droite après la carrosserie Mudry, puis à gauche, suivre les panneaux jusqu'à Cornallaz.


Visite guidée avec ateliers pédagogiques et dégustation, les mardis 11 et 18 juillet 2017 de 16h à 18h, les jeudis 13 et 20 juillet, et 24 et 31 août 2017 de 14h à 16h, réservation obligatoire.

Tarifs : 8€ / enfant (-de 12 ans), 10€ / adulte et enfant de + de 12 ans.

GPS : lat. 46.36769751753955 / : long. 6.531189680099487

2 Ferme des Chalets d'Oche [A.O.P. Abondance]

St-Paul-en-Chablais, Les Ingels • 04 50 75 19 51

www.chaletsdoche.com • info@chaletsdoche.com  les Chalets d'Oche

Suivre Plateau de Gavot, puis St-Paul. Fléchage depuis l'entrée du village (situé à 1 km du Chef Lieu).

Visite en autonomie, libre et gratuite, tous les jours sauf le dimanche : le matin (fabrication vers 9h15).

Visite guidée pour les groupes sur réservation.

GPS : lat. 46.370562478554604 / : long. 6.630721092224121

Frédéric Di Serio • 06 20 89 87 77 / fredericdiserio@gmail.com

Randonnée (accessible à tous) autour du Mont Bénand et découverte de plantes comestibles. Randonnée au cœur des pâturages et de la forêt, qui offre de beaux panoramas sur les Mémises et le lac Léman.

Visite guidée d'une ferme à proximité afin de connaître les étapes de fabrication de l'Abondance.

Dégustation d'une salade élaborée avec les plantes cueillies ainsi qu'un Berthoud à base d'Abondance.

Prévoir une matinée + le temps du déjeuner (8h45-14h30).

Tarif : 28€ / personne.



3 Ferme de La Lanche [A.O.P. Abondance]

Abondance, Sous le pas • 04 50 81 67 31 / 06 70 90 10 46

Suivre les panneaux Ferme de La Lanche, 1 km avant le village d'Abondance, prendre la route à droite.

Visite guidée, sur réservation le jeudi matin de 9h30 à 10h30 (visite ferme + fabrication + dégustation) et le mardi soir de 17h à 18h30 (visite ferme + traite + dégustation).

Tarifs : 6€ / adulte et 3€ / enfant de 3 à 12 ans, gratuit pour les moins de 3 ans.

GPS : lat. 46.278471 / long. 6.685558

4 Maison du Val d'Abondance [A.O.P. Abondance]

Centre d'interprétation sur l'Agropastoralisme et la Fabrication du fromage Abondance

Abondance, Plaine d'Offaz, D22 (à l'entrée du village sur la droite) • 04 50 73 06 34 • www.abondance.org

Ouvert de mai à septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h et le dimanche de 14h à 18h.

Ouvert d'octobre à avril : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Fermeture annuelle du 5 novembre au 18 décembre 2017.

Visite libre possible toute l'année.

Pour en savoir plus sur l'agropastoralisme et la vie quotidienne des agriculteurs, possibilité de faire une **visite commentée, sur réservation** et selon la disponibilité des médiatrices.

Réservation obligatoire pour les groupes.

Tarifs : 6€ / adulte et 4,50€ / enfant (8-15 ans). Dégustation : + 2€

Martine Dupont ou Jocelyne Delerce • Office de Tourisme d'Abondance / 04 50 73 02 90

Retour sur le chemin du fromage : une visite de la Maison du Val d'Abondance, agréementée d'une dégustation de fromage, d'un petit blanc de Savoie ou d'un jus de pomme, suivie d'une randonnée familiale en alpage, à la source du fromage Abondance, découverte de la formation des montagnes et des alpages !

• Samedi 27 mai à 10h30 et 15h > La Transhumance des moutons

Diaporama et échanges autour du troupeau.


• Jeudi 10 août à 20h30 > Projection du film «La Montagne aux 7 bergers»


• Dimanche 13 août > Fête des Fromages en Abondance


De multiples animations pour toute la famille, tout au long de la journée.

5 Ferme des Thoules [A.O.P. Chevrotin]

La Chapelle d'Abondance, Les Thoules • 04 50 81 31 16 / 06 86 80 75 78

 La Ferme est située au centre du village, à 50 m de l'Office de Tourisme, en direction de Chatel, à gauche sur la départementale.

 En été, de fin mai à fin septembre, **visite guidée** avec possibilité de donner à manger aux chèvres et aux lapins, de découvrir la fabrication des fromages fabriqués à la ferme, visionnage d'un film sur l'exploitation et dégustation des fromages de la ferme.

 En hiver, de fin septembre à fin mai, **visite guidée** avec possibilité de donner le biberon aux chevreaux, de traire une chèvre à la main, de donner à manger aux chèvres, de découvrir la fabrication des fromages fabriqués à la ferme et dégustation des fromages de la ferme.

Visite sur réservation, le mardi, le mercredi et le jeudi de 13h30 à 16h30.

Tarifs : 5€ / adulte, 3€ / enfant de moins de 10 ans, gratuit pour les moins de 2 ans.

6 Fruitière de La Chapelle d'Abondance [A.O.P. Abondance]

La Chapelle d'Abondance, Les Thoules • 04 50 73 14 15 • www.fruitiere-des-neiges.com

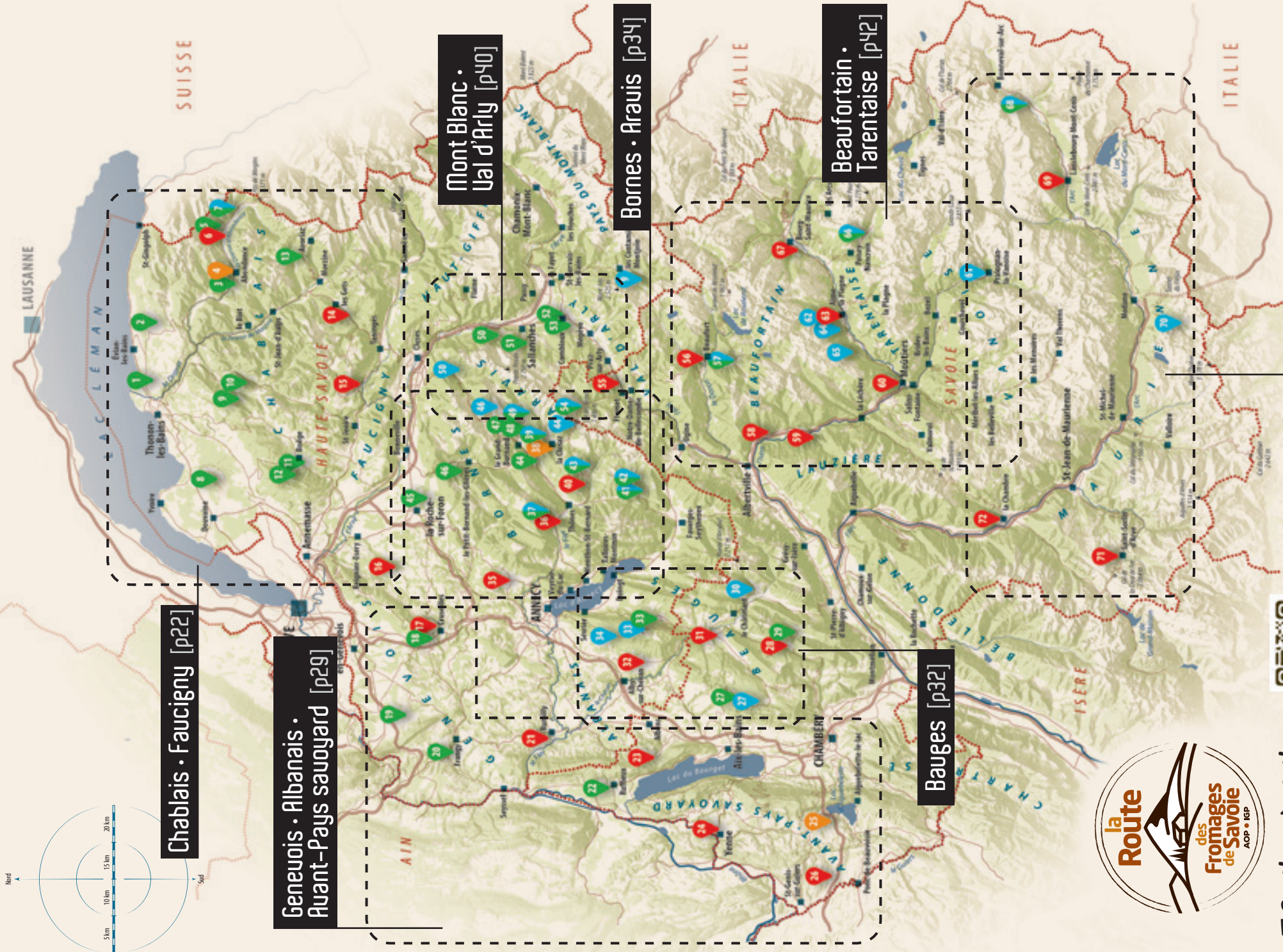
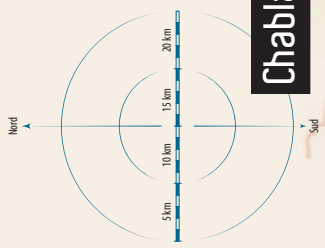
Depuis Abondance, traverser La Chapelle d'Abondance, la fruitière se trouve avant la sortie du village, sur la droite.

Visite guidée de l'atelier et des caves d'affinage, le jeudi à 14h30, sur réservation.

Tarifs : 3€ / adulte et 2€ / enfant.



Sainfoin



Chablais · Faucigny [p22]

Genevois · Albanais ·
Avant-Pays savoyard [p29]

Mont Blanc ·
Ual d'Arly [p40]

Bornes · Arauis [p34]

Beaufortain ·
Tarentaise [p42]

Bauges [p32]

Maurienne [p46]



72 sites à visiter
en Savoie
et Haute-Savoie !





7 GAEC Barbossine [A.O.P. Abondance]

☀ Alpage de Barbossine de juin à septembre • 04 50 73 30 34 / 06 24 49 44 23

Accès à pied (1h) depuis la route du Petit Châtel. Suivre les panneaux.

Visite guidée avec goûter fermier (sur réservation), les mardis et jeudis à partir de 15h.

Tarifs : 7€ / enfant de moins de 12 ans, 10€ / adulte. Restauration tous les midis et soupers sur réservation.

Possibilité de goûter et repas à l'alpage, sur réservation.

❄ Châtel, Le Terroir, route de Thonon • 04 50 73 27 05 / 06 24 49 44 23

Ferme située sur la droite, 1,8 km avant le centre du village.

Visite guidée sur réservation.



Frédéric Di Serio • 06 20 89 87 77 / fredericdiserio@gmail.com

Immersion au sein de magnifiques paysages, de forêts et chalets d'alpages avec de superbes panoramas sur les sommets avoisinants (Dents du Midi, Cornettes de Bise...) et les Portes du Soleil.

Rencontre avec un couple d'agriculteurs authentiques et découverte de la fabrication de l'Abondance fermier.

Dégustation de leurs spécialités locales lors d'un goûter gourmand.

Prévoir une matinée + le temps du déjeuner (8h45 - 15h). Tarifs : 29€ / adulte, 25€ / enfant.



Aline Ploton • 06 81 56 69 97 / alineploton@hotmail.fr

Agréable randonnée en Vallée d'Abondance, à Châtel, à la rencontre de Corinne et Emmanuel David, à l'alpage de Barbossine, pour découvrir leur mode de vie et la fabrication du fromage Abondance.

Aline, Accompagnatrice en montagne, vous guidera tout au long du chemin en partageant avec vous sa passion de la montagne.

Le mardi, randonnée et goûter à l'alpage : 18€ / adulte, 10€ / enfant (6-12 ans) et 2,50€ pour les moins de 6 ans.

Le jeudi, randonnée et souper à l'alpage : 35€ / adulte et 20€ pour les enfants de -12 ans.



8 Ferme La Bornandine [A.O.P. Reblochon]

Ballaison, Chezaboïs d'en bas, Route des Fournées • 06 73 15 39 40

Suivre les panneaux directionnels à 4 km du village.

Visite libre et gratuite toute l'année à partir de 17h30 (sauf le dimanche et les jours fériés) pour assister à la traite, avec divers panneaux explicatifs et vente du lundi au samedi de 8h à 12h et de 17h à 19h.



9 Ferme du Mont Forchat [A.O.P. Abondance]

Lullin, 70 chemin de Vauverdanne, Les Courbes • 06 50 54 30 05

Depuis Lullin, prendre direction Col des Arces et suivre le fléchage. Depuis Habère-Poche, direction Bellevaux, puis Lullin et suivre le fléchage.

Toute l'année, visite des caves d'affinage, le lundi et mardi de 15h à 17h, sur réservation.

☀ De début juin à fin août, possibilité d'assister à la traite en Alpage, sur la commune des Contamines Montjoie, alpage des Besoens, tous les après-midi entre 15h et 17h.

Pour connaître le lieu exact de la traite, téléphoner au 06 50 54 30 05.

❄ De septembre à fin mai, possibilité d'assister à la traite des vaches à Lullin, à partir de 18h, réservation par téléphone.

GPS : lat. 46.278272 : long. 6.50644



• Jeudi 17 août > Beaufort Expérience

Visite de l'alpage, dégustation de Beaufort au Col du Joly.

Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

• Lundi 19 février 2018 > Portes Ouvertes

Visite guidée complète : étable, traite, atelier de fabrication, cave d'affinage.

Fabrication de tomme blanche, fondue au chaudron à partir de 13h.



10 Ferme du Petit Mont [A.O.P. Chevrotin]

Bellevaux, Chef Lieu, Le Petit Mont • 04 50 73 76 04 • www.lfpm.fr

Suivre les panneaux directionnels.



Pour les particuliers, pendant les vacances scolaires, du lundi au vendredi à 15h, atelier du lait au fromage de chèvre, avec visite de la ferme, goûter fermier, fabrication du Chevrotin et visite de cave.

Exclusivement sur réservation. Pour les groupes, toute l'année, sur réservation.

7,60€ / enfant (- de 12 ans), 10,30€ / adulte et enfant de + de 12 ans. Atelier à partir de 6 ans.

Balade des 5 sens, partez à la découverte de la ferme et de ses animaux avec un questionnaire, faites travailler vos sens pour découvrir ce qui se cache sur la ferme ! Tarif : 3€ / personne.

Possibilité de goûter et repas à la ferme, d'organiser des fêtes d'anniversaire à la ferme et hébergement insolite dans les arbres, sur réservation.

GPS : lat. 46.259724 / long. 6.531002



11 GAEC Le Plane [A.O.P. Abondance] [A.O.P. Reblochon]

Saint André de Boège, Curseille, 1938 route de la Santadrienne • 06 42 33 03 56 / 06 70 93 75 24

Au bord de la départementale 20. Sur l'axe Fillinges - Boège, la ferme est sur la droite.

Visite libre et gratuite de la ferme pendant les heures d'ouverture du magasin (du lundi au samedi de 8h à 12h et de 16h à 19h), panneaux explicatifs.



12 GAEC Le Chalet [A.O.P. Abondance]

Boège, 622 route Chez Novelly • 04 50 39 17 20

En arrivant à proximité de Boège, suivre les panneaux «Gaec Le Chalet».

Démonstration de la fabrication (uniquement le matin) et visite de la ferme, sur réservation, les mercredis, jeudis, vendredis et samedis matin.



Patrick Loste • 06 83 61 53 09 / www.alpnature.fr

De l'Abondance aux plantes sauvages.

Découverte de la fabrication du fromage Abondance avec la visite de la Ferme du Chalet, puis cueillette et découverte des plantes sauvages, suivi d'un repas à la ferme.

Prévoir une matinée + le temps du déjeuner (8h45-14h30). Tarifs : 28€ / adulte et 20€ pour les enfants de -13 ans.



13 Ferme de Serausais [A.O.P. Abondance]

Avoriaz, 9609 route d'Avoriaz • 06 09 86 93 79 • www.gaec-chamois.com



Depuis Morzine, prendre la direction d'Avoriaz station, la ferme se trouve sur le bord de la route.

Visite de la ferme et dégustation des produits de la ferme sur réservation, les mardis, mercredis, jeudis à 10h. 10€ / adulte, 6€ / enfant (-de 12 ans).

Repas à la ferme sur réservation.



14 Fruitière des Perrières [A.O.P. Abondance]

Les Gets, 137 Les Perrières • 04 50 79 70 04 / 06 33 92 39 86 • www.fruitiere-lesgets.com

Depuis Taninges, direction les Gets, à gauche au premier rond-point.

Visite guidée gratuite toute l'année, avec la découverte de la fabrication artisanale de l'Abondance dans le chaudron en cuivre,

le mercredi à 9h pour les particuliers. Magasin ouvert toute l'année.

Réservation obligatoire pour les groupes, 3€ / personne.

Gîte et restaurant sur place, sur réservation.



Village d'Abondance

15 Fruitière des Hauts-Fleury [A.O.P. Reblochon] [I.G.P. Tomme de Savoie]

Mieussy, 2 route de l'Étroit Denté • 04 50 43 17 14 • coop-laitiere-de-mieussy-messy@orange.fr
Au rond-point, à l'entrée (en arrivant de Taninges) ou à la sortie du village (en arrivant de St Jeoire),
route départementale 907.

Dans la fromagerie, à côté du magasin, galerie vitrée surplombant la salle de fabrication du Reblochon
et de la Tomme de Savoie. Ouvert du **lundi au samedi** de 8h30 à 12h15 et de 14h à 19h (vue sur la fabrication
de fromage uniquement le matin) et le **dimanche matin** de 9h à 12h (du 15/12 au 15/04 et du 15/06 au 15/09).
Visite interactive et ludique de Croq'Alp, la Maison du Goût : visite innovante avec baguette magique, film en 3D,
dégustation commentée, atelier de fabrication vitré pour percer les secrets du goût des fromages au lait cru.

Tous les mercredis, vendredis et samedis de 9h à 12h et de 15h à 18h.

Tarifs (visite + dégustation) : 4,50€ / adulte et 2€ / enfant (gratuit pour les moins de 5 ans).

Film 3D, 3€ / adulte et 2€ / enfant.

Spécial vacances scolaires, visite commentée à 9h15 et atelier «Fabriquez votre fromage»
à 10h15, **tous les mardis, mercredis et vendredis**, sur réservation.

Tarifs : 4€ / personne pour la visite commentée et 4€ / personne pour l'atelier fromage.

Tarif spécial famille : 1€ / personne (pour 1 adulte et 3 enfants ou plus).

www.croqalp.fr / 04 50 36 89 18

GPS : lat. 46.1323857 / long. 6.5270805

**16 Fruitières des Bornes [A.O.P. Abondance] [A.O.P. Reblochon] [I.G.P. Tomme de Savoie]
[I.G.P. Raclette de Savoie]**

Arbusigny • 04 50 94 50 79 • www.lesfruitieresdesbornes.com

A 200 m de l'Église et du centre du village, suivre les panneaux.

☀ Du 1er avril au 30 septembre, **visite libre sur réservation**, tous les mercredis de 9h à 11h,
avec vue sur l'atelier de fabrication et dégustation gratuite.



Chalet vers Chatel

Genevois • Albanais Avant-Pays savoyard



**17 Fruitière du Mont Salève
[A.O.P. Reblochon]**

Cruseilles 04 50 32 87 56 •
www.fruitieres-chabert.com

Depuis le centre du village,
direction "Les Dronières".

Galerie de visite libre et gratuite,
vue sur la fabrication du Reblochon,
du lundi au samedi uniquement
le matin de 9h à 10h30.

**18 Ferme de Follon
[A.O.P. Reblochon]**

Copponex, Follon, 206 route des Noyers • 06 07 22 16 52

A 2 km de Cruseilles, en direction de Genève (RN1201),
suivre les panneaux «Ferme de Follon».

Par autoroute depuis St Julien-en-Genevois, prendre la sortie 19 (Cruseilles),
puis suivre les panneaux.

Visite libre, gratuite, sans réservation, de la ferme avec découverte
des animaux de la ferme et panneaux explicatifs, toute l'année,
du mardi au samedi (sauf jours fériés).

Possibilité d'assister à la traite des vaches à 17h.

**Pour les groupes, sur réservation, visites guidées
et ateliers pédagogiques.**

Tarifs : 5,60€ / personne (2 heures) ou 10,50€ / personne (4 heures).



Centaurea montana

19 GAEC Au coucher du soleil [I.G.P. Emmental de Savoie] [I.G.P. Raclette de Savoie]
[I.G.P. Tomme de Savoie]

Familles Mermin Michel et Fol Olivier • Jonzier Epagny, 1275 route du Mont
04 50 35 24 00 / 06 89 90 36 32 • www.aucoucherdusoleil.free.fr
Depuis Saint-Julien-en-Genevois, prendre direction Viry, puis à Jonzier Epagny prendre la 2^{ème} route à droite.
Suivre "Ferme Pédagogique", puis "GAEC Au coucher du soleil".
Depuis Frangy, prendre direction Jonzier Epagny. A Jonzier, prendre la 1^{ère} route à gauche.
Suivre "Ferme Pédagogique", puis "GAEC Au coucher du soleil".
Visite libre et gratuite toute l'année. Possibilité de voir la traite du soir à partir de 17h30.
Visite guidée pour les groupes sur réservation. Pas de fabrication à la ferme.
Possibilité d'organiser des fêtes d'anniversaire à la ferme, location de salle sur réservation.

20 GAEC Le Champenois [I.G.P. Emmental de Savoie] [I.G.P. Raclette de Savoie]
[I.G.P. Tomme de Savoie]

Frangy, Champagne • 04 50 23 61 98 • legaecchampenois.free.fr
A la sortie de Frangy, prendre la direction Rumilly. Avant la montée, prendre la 1^{ère} route à droite,
direction Champagne, suivre les panneaux "Vente directe à la ferme". Dernière ferme à droite
à la sortie de Champagne. **Visite libre et gratuite de la traite,** des vaches et des veaux.
Toute l'année, les **mercredis, jeudis et vendredis de 17h30 à 19h30.**
GPS : lat. 45.015934 / long. 5.903203

21 Fromagerie Chabert [I.G.P. Emmental de Savoie]

Vallières • 04 50 62 25 66 • www.fruitières-chabert.com
Depuis Rumilly, prendre direction Vallières, puis prendre direction Seyssel. Coopérative sur la droite.
Galerie de visite libre et gratuite avec vue sur l'atelier de fabrication de l'Emmental de Savoie
et panneaux explicatifs, du lundi au samedi de 9h à 11h.

22 La Ferme du Saget [I.G.P. Tomme de Savoie]

Chindrieux • 04 79 54 28 97 • www.lafermedusaget.wix.com/lafermedusaget
lafermedusaget@orange.fr
Depuis Aix-les-Bains, traverser Chindrieux, direction Seyssel, au bord de la D991,
à gauche, suivre les panneaux.
Visite guidée, suivie d'échanges avec les exploitants **du 1er juillet au 31 août,** à 17h30.
Visite libre toute l'année, tous les jours à partir de 18h, pour assister à la traite.
Réservation pour les groupes.

23 Fruitière de la Chambotte [I.G.P. Tomme de Savoie]

Entrelacs, St Germain La Chambotte • 04 79 63 11 67
www.fruitières-chabert.com
A la sortie du village, direction Cessens.
Visite libre et gratuite depuis le magasin
avec vue sur la fabrication de Tomme de Savoie
et panneaux explicatifs, du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 15h à 19h.



Ferme du Saget
à Chindrieux



Coopérative
de Yenne



Emmental de Savoie



24 Coopérative Laitière de Yenne, Porte de Savoie [I.G.P. Tomme de Savoie]

Yenne • 04 79 36 71 57 • www.coop-de-yenne.com
Depuis Chambéry, prendre le Tunnel du Chat, direction Yenne, puis suivre flèches directionnelles.
Visite libre avec panneaux explicatifs et vidéo, toute l'année du lundi au samedi de 8h30 à 12h
et le vendredi après-midi de 15h à 18h30. Egalement en juillet et août, tous les après-midi de 15h à 18h30.
GPS : lat. 45.4132N / long. 5.4538E

25 Fruitière d'Ayn - Dullin [I.G.P. Tomme de Savoie]

Ayn, sur la D37 entre Ayn et Dullin • 04 79 28 73 63 • www.coop-de-yenne.com
Depuis l'autoroute A43, prendre la sortie n°12 «Lac d'Aiguebelette». Passer par Novalaise, puis prendre la direction
d'Ayn, puis Dullin par la D 37. Passer le lieu dit Vetonne, la fruitière se trouve sur le bord de la route à gauche.
Espace scénographique et interactif présentant la fabrication de la Tomme de Savoie (gratuit), accessible
aux personnes à mobilité réduite. La Fruitière est une étape du sentier de découverte «La vache et le Follaton»,
jeu de piste familial agréable, traversant ruisseau et vallons. Boucle de 2h30, accessible pour les enfants.
Renseignement et livret-jeu (gratuit) à retirer auprès de la fruitière.
Visites possibles du mardi au dimanche de 8h30 à 12h
et les vendredis et samedis de 15h à 18h30.
GPS : lat. 45.561788 / Long. 5.744128

26 Coopérative Laitière d'Avressieux [I.G.P. Emmental de Savoie]

Avressieux, 150 route de St Genix • 04 76 37 00 36
www.fruitières-chabert.com
Depuis l'A43, sortie St-Genix-sur-Guiers, direction Avressieux
et suivre les panneaux "Coopérative Laitière d'Avressieux".
Par la route depuis St-Genix ou Pont-de-Beauvoisin, suivre Avressieux.
Visite libre et gratuite en extérieur, avec vue sur la fabrication (le matin)
et panneaux explicatifs.
Au magasin, film sur la fabrication de l'Emmental de Savoie, tous les jours
sauf dimanches et jours fériés de 9h à 12h et de 15h30 à 19h.
Réservation obligatoire pour les groupes, à partir de 10 personnes.
GPS : lat. 45.5717N / long. 5.6916E



Machan



Zygène

27 GAEC de la Cluse [A.O.P. Tome des Bauges]

Famille Perrin • 06 25 09 23 54

☀️ Alpage de La Cluse, depuis Aix-les-Bains, prendre la direction Trévignin, puis le Revard, panneaux 150 m avant l'entrée du chemin. Alpage en contrebas de la route accessible en voiture (400 m de piste carrossable et parking). Pour les randonneurs, l'alpage est sur le circuit des Crêtes.

🌸 **Visite et découverte de la fabrication** (2€ / personne) **le matin sur rendez-vous**, selon disponibilité de l'exploitant.
GPS été : lat. 45.6912778 / long. 6.0053055

❄️ Au Montcel, sur la D211 en direction de Lachat, la ferme se trouve à 1 km du chef lieu, plus bas.

👉 **Visite de la ferme sur réservation** et vente directe.
GPS hiver : lat. 45.733247 / long. 5.985934

📣 13 août 2017 > Fête de l'Alpage au Revard (report en cas de pluie au 15 août).

Messe en plein air avec bénédiction du troupeau, vente de fromages, diverses animations.

28 Fromagerie du Val d'Aillon [A.O.P. Tome des Bauges]

Aillon-le-Jeune, Chef-lieu • 04 79 54 60 28 • www.fromagerieaillon.com

A 25 km de Chambéry par St-Jean-d'Arvey, Thoiry et le col des Prés, à 35 km d'Aix-les-Bains, à 35 km d'Annecy. Parking au bord de la route, à côté de la fromagerie.

👉 **Visite libre, visite guidée et atelier de fabrication toute l'année sur réservation**, tous les jours, de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Moulage à 9h30.

Tarifs : 3€ / personne pour la visite guidée, 5,50€ / personne pour l'atelier fabrication et 2,50€ / personne pour la visite libre et la dégustation, 1,50€ / personne pour les groupes en visite libre.

Gîte de groupe et d'étape sur place. GPS : lat. 45.6179 / long. 6.0797

📣 Pendant les vacances d'été, de Noël et d'hiver, tous les mardis et mercredis à 17h30 > Atelier de fabrication et visite guidée (réservation obligatoire)

Autour de l'ancienne table de fabrication, nous fabriquerons ensemble la fameuse Tome des Bauges et du beurre authentique. De 4 à 99 ans, moment interactif et convivial, se terminant par une dégustation de fromages de la Fromagerie. Tarif : 5,50€ / personne (atelier d'1h15).

29 Ferme de la Corrierie [A.O.P. Tome des Bauges]

Aillon-le-Jeune station, hameau de la Corrierie • 04 79 54 64 70 / 06 22 43 60 63

50 m à gauche après la chapelle. A 25 km de Chambéry, 35 km d'Annecy et d'Aix-les-Bains.

👉 **Visite libre et gratuite toute l'année à partir de 17h30 (sauf le mercredi)** : découverte des différents animaux de la ferme et de la traite.

L'été, salle de traite mobile dans les prés, et l'hiver, traite à la ferme. Renseignement à la ferme, accessible en voiture.

📅 **Réservation pour les groupes**, selon disponibilités.

Magasin de vente à la ferme, toute l'année.

GPS : lat. 45.611171 / Long. 6.108178



30 Alpage d'Allant [A.O.P. Tome des Bauges]

GAEC des Neiges, Jarsy • 06 24 44 10 17

Parking au hameau de Précherel puis accès en 4x4 ou 1h30 à pied.

☀️ **Visite guidée de juillet à août**, le mercredi et vendredi, de 9h à 12h.

Tarif : gratuit pour les enfants et 2€ / adulte (dégustation comprise).

31 Coopérative Laitière de Lescheraines [A.O.P. Tome des Bauges]

Lescheraines • 04 79 63 30 37 • www.fromageriedelescheraines.fr

Chef-lieu, suivre direction Col de Plaimpalais.

👉 **Tous les jours, visite libre** avec support écrit, sur demande. **Sur réservation, pour les groupes, visite guidée.**

Tous les mardis à 14h, en juillet et août (sauf jours fériés), sur réservation, visite guidée.

Tarif : 3,50€ / personne, dégustation comprise.

GPS : lat. 45.707048 / long. 6.100842

32 Fruitière du Semnoz [A.O.P. Abondance] [A.O.P. Tome des Bauges]

Gruffy • 04 50 77 40 32 • www.fruitières-chabert.com

A 1 km à la sortie du village, direction du Pont de l'Abyme.

Vue sur les ateliers de fabrication d'Abondance et de Tome des Bauges.

📄 **Espace muséographique «Fruitière des 5 sens»**, film de 20 minutes (sur réservation), gratuit.

Fabrication du lundi au samedi de 9h à 11h. Film du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h30 à 18h30.

33 GAEC les Noisetiers [A.O.P. Abondance]

Famille Jacquot • Leschaux, Le Pré de la Grange • 06 81 08 36 37 / Alpage : 06 50 10 25 39

☀️ Alpage de la Combe des Villards de **début juin à fin août**.

Depuis le Col de Leschaux, prendre la direction du Semnoz, alpage à 8 km sur la gauche (suivre panneaux).

Depuis Annecy, monter jusqu'au sommet du Semnoz et redescendre 4,5 km sur le versant Bauges (suivre panneaux). Accès en voiture jusqu'au chalet (piste en gravier de 500 m depuis la route).

👉 **Visite guidée sur réservation** de la ferme et de la fromagerie durant 1h avec dégustation.

Tarifs : 5€ / adulte, 2€ pour les 6-10 ans. Possibilité d'assister à la traite le soir à partir de 16h30.

❄️ Au col de Leschaux, compter 1 km en direction de Lescheraines, la ferme est à gauche de la route (panneau "Abondance en vente ici")

👉 **Visite sur réservation, ouvert du 5 septembre au 25 mai.** L'été, ouverture le vendredi de 15h à 19h.

Visite guidée sur réservation de la ferme et de la fromagerie durant 1h avec dégustation.

Tarifs : 5€ / adulte, 2€ pour les 6-10 ans. Possibilité d'assister à la traite le soir à partir de 16h30.

📍 Julien Perrillat • 06 99 88 74 74 / contact@alpes-bivouac.com

Départ à la luge d'été de la Station du Semnoz. 2 jours et 1 nuit au cœur des Alpes du Semnoz.

Un peu de marche, beaucoup d'échanges avec les alpagistes et une nuit sous les étoiles... dans un éco-bivouac !

👉 **Visite des alpages**, avec découverte de la traite, de la fabrication et des soins apportés aux animaux, sans oublier la dégustation des 4 A.O.P. du Semnoz (Abondance, Chevrotin, Reblochon, Tome des Bauges).

34 GAEC La Chèvrerie d'Alex [A.O.P. Chevrotin]

www.chevriedalex.fr • 06 20 50 87 95

☀️ Au Semnoz en été (**juin, juillet, août**). Depuis Annecy, prendre direction Albertville, puis direction Le Semnoz. Monter sur 15 km. Après le parking de la station, route à droite "Chalet de l'Abbaye".

👉 **Visite tous les mercredis à 14h, réservation obligatoire.**

Tarifs : 5€ / adulte, 2,50€ / enfant de 3 à 10 ans.

GPS : lat. 45.8030873 / long. 6.1062673

📍 Julien Perrillat • 06 99 88 74 74 / contact@alpes-bivouac.com

> voir ci-dessus GAEC les Noisetiers (33)



Grange vers le Mariet



35 Fruitière du Parmelan [A.O.P. Reblochon]

Villaz, au centre du village, avenue Bonatray • 04 50 32 41 13 • www.fruitières-chabert.com
Galerie de visite libre et gratuite, avec vue sur la salle de fabrication et possibilité de regarder un DVD, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fabrication uniquement le matin.

36 Le Farto de Thônes [A.O.P. Reblochon] [A.O.P. Chevrotin] [I.G.P. Tomme de Savoie] [A.O.P. Abondance]

Coopérative des producteurs de Reblochon fermier de la vallée de Thônes • 04 50 88 12 50 • www.reblochon-thones.com
 A l'entrée de Thônes, sur la gauche en provenance d'Annecy.
 Fabrication du lundi au vendredi de 8h à 10h.
Visite guidée sur réservation, des caves d'affinage du Reblochon, des caves à Tommes.
Visite libre (sauf cave), vue sur la fabrication des fromages, panneaux explicatifs, film à la demande.
 Toute l'année (sauf jours fériés), du lundi au vendredi de 8h à 11h et de 14h à 17h.
Réservation pour les groupes.



37 Ferme de Lorette [A.O.P. Reblochon]

06 78 12 55 05 • www.lafermedelorette.fr
 ☀ Alpage du plateau de Beauregard. Accès à pied au centre du plateau. 10 minutes depuis le télécabine de la Clusaz, 45 minutes depuis le Col de la Croix Fry. **Découverte de la traite** des vaches **tous les jours dès 15h30, accès libre et gratuit** (espace pique-nique).
Visite guidée (sauf dimanche) **avec dégustation à 14h30, sur réservation**.
 Tarifs (été) : 6€ / adulte, 4€ / enfant (4-13 ans).
 GPS : lat. 45.5328N / long. 6.2353E
 ❄ Depuis Thônes, prendre direction Glapigny. A 3 km, prendre à gauche après l'école, direction la Clossette. 1^{ère} à droite après la chapelle.
Accès libre et gratuit de la ferme tous les jours.
Visite guidée avec dégustation pendant les vacances scolaires de Noël et d'hiver, sur réservation.
 Tarifs (hiver) : 6€ / adulte, 4€ / enfant (4-13 ans).
 GPS : lat. 45.5334N / long. 6.2122E

Bernard Bocquet • 06 75 83 62 81 / bocquetbernard@gmx.fr

Tour du Plateau de Beauregard. 3 heures de randonnée à la découverte du milieu montagnard, de son biotope, du pastoralisme, des histoires et des vies d'alpages. Panorama sur la Chaîne des Aravis et le massif du Mont-Blanc. Visite de l'alpage du Gaec de Lorette et découverte de la fabrication du Reblochon fermier, suivie d'une dégustation. L'occasion de semer des questions et de faire germer des connaissances. Sortie le mardi après-midi de 13h30 à 16h30. Tarifs : 16€ / adulte et 10€ / enfant.

Claire Schmitter-Voirin • 06 09 70 19 34 / claire@montsetmerveille.fr

Tour du plateau de Beauregard. Découverte de la chaîne des Aravis au Mont Blanc. Puis découverte d'un alpage et de la fabrication du Reblochon, avant de terminer par une dégustation. Prévoir une après-midi (14h-17h). Inscriptions à l'ESF de Manigod. Tarifs : 20 € / personne + visite de la ferme à régler sur place.

Cathy Cohendet • 06 03 48 55 83

❄ En hiver, randonnée raquettes en alpage. Découverte d'un alpage sur le plateau de Beauregard, partage d'authenticité autour d'un verre de vin chaud et d'une dégustation de fromage. Prévoir un après-midi (13h-17h). Inscriptions à l'ESF de Manigod. Tarifs : 19 € / personne + 7 € visite de la ferme.

38 Le Hameau des Alpes [A.O.P. Reblochon]


La Clusaz, 44 route de la Patton • 04 50 66 94 34 • www.lehameauesalpes.com
 Depuis La Clusaz, suivre les panneaux «Le Hameau des Alpes». En hiver, lignes bus 5 ou 9, arrêt «Piste verte». Le Hameau des Alpes regroupe un très beau pôle patrimoine avec un four banal, une scierie, deux greniers et une maison traditionnelle. L'Espace Reblochon, très ludique avec sa scénographie moderne vous dévoile tous les secrets de ce célèbre fromage ! L'Espace Ski est dédié à toute l'évolution du ski à la Clusaz depuis un siècle. Une **visite interactive** très attrayante vous attend avec de nombreuses surprises !
 Tarifs : 6€ / adulte, tarif réduit 3,50€ (enfants, demandeurs d'emplois, groupes...), gratuit pour les - de 5 ans.
Réservation obligatoire pour les groupes.
 GPS : lat. 45.897012 / : long. 6.424862

16 et 17 septembre 2017 > Portes ouvertes lors des Journées Européennes du Patrimoine

Visite interactive de l'Espace Reblochon et de l'espace ski.
 Plus de renseignements sur www.lehameauesalpes.com

39 Ferme des Corbassières [A.O.P. Reblochon]


La Clusaz, massif de Beaufort

 A La Clusaz, prendre la route du cinéma, puis avant la zone artisanale, prendre à droite et suivre les panneaux. Départ de La Clusaz, 1h30 à pied ou 1/4h en voiture et 20 min à pied, ou télécabine de Beaufort et 1/4h à pied. Ouvert du 15 mai au 30 septembre tous les jours, sur réservation • 04 50 32 63 81 (ferme auberge)

En famille, goûter à la ferme et découverte de l'alpage (entre 15h et 18h30).

Tarifs : à partir de 8€ / enfant (- de 10 ans) et de 12€ / adulte.

Repas à la ferme et découverte de l'alpage (à partir de 25€), sur réservation.

 La Clusaz, 98 chemin du Var. A La Clusaz, prendre la direction des Confins. • 04 50 02 58 33

Visite de la ferme et découverte de la fabrication de Reblochon pour les groupes, sur réservation. Vente de Reblochons.



40 Affineur Joseph Paccard / Les Fromages du Fermier [Les 8 Fromages de Savoie]

Manigod "Les Bréviaires" • 04 50 44 07 49 • www.reblochon-paccard.com - www.lesfromagesdufermier.com

Depuis Thônes, prendre direction Manigod. 1 km avant le village, prendre à gauche direction Chalmont.

Depuis le col des Aravis, prendre direction le col de la Croix-Fry, puis descendre jusqu'à Manigod.

1 km après le village, prendre à droite direction Chalmont.

Visite guidée des caves, avec diaporama, film, entrée dans les caves et dégustation de 4 fromages.

Visite toute l'année. **Individuels les mardis et jeudis à 14h30, sur réservation. Groupes sur réservation.**

Tarifs : 6 € / adulte, 4€ / enfant de 10 à 16 ans. Gratuit pour les moins de 10 ans.

GPS : 45°51'45.22"N / 6°21'21.83"E

41 GAEC Chevrefeuille [A.O.P. Chevrotin]

Thiaffey Suzanne, Claude et Julien

 Alpage de Tincove • 06 03 90 84 94. Itinéraire pédestre du tour de Sulens. En voiture, accès depuis le col du Marais, le Mont. Ou accès depuis le Bouchet Mont Charvin, route de l'Adroit, les Tuiles.

 A Serraval, prendre la direction du Bouchet Mont-Charvin, la ferme se trouve dans le hameau Le Lavoir • 04 50 27 52 09

Toute l'année, visite guidée sur réservation, de la traite et de la fabrication, tous les jours à partir de 17h.


Agriculture biologique.

42 GAEC le Vent des Cimes


[A.O.P. Reblochon] [A.O.P. Chevrotin] [A.O.P. Abondance]

 Alpage de l'Aulp en Marzens, au pied du Mont Charvin • 04 50 64 19 35 • www.gaeclventdescimes.com
Au Bouchet Mont Charvin, prendre la route du Charvin jusqu'aux fontanettes, puis 30 minutes à pied pour trouver l'alpage.

Refuge et restauration sur place (goûter, repas) sur réservation.

 A Serraval, direction le Bouchet Mont Charvin sur 3 km et tourner à gauche route du Bois Berger. • 04 50 64 14 93

Toute l'année, tous les jeudis, de 14h à 15h30 visite guidée "Découverte de notre vie d'alpagiste" **sur réservation.** Au-delà d'une visite, c'est une vraie rencontre ! Parcours de vie, histoires d'alpages, parfums de nos fromages... La visite comprend une dégustation à l'heure où le troupeau revient au chalet pour la traite.
Tarifs : 6€ / adulte, 4€ pour les 4-12 ans, gratuit pour les moins de 4 ans.

 **Dominique Beaufaron** • 06 19 23 02 01 / dominique.beaufaron@lesaem.org

Départ de l'Eglise de Serraval (74). Randonnée à la journée, accompagnée par des ânes.

Découverte de la faune et de la flore du massif et visite de l'exploitation avec la découverte de la fabrication du Reblochon fermier et du Chevrotin.


Prévoir la journée, retour vers 16h30. Tarifs : 32€ / personne

 **Maxime Viguière** • 06 13 29 61 20 / contact@rando-alpine.fr

Départ du Parking de l'Eglise au Bouchet Mont-Charvin (74). 3H de randonnée vers une ferme d'altitude typique des Aravis. Site majestueux du Mont Charvin dans un Alpage verdoyant. Présence de nombreuses marmottes, autochtones des lieux. Découverte de la fabrication du Reblochon fermier et du Chevrotin.

Randonnée de 13h à 16h30. Tarifs : 21€ / adulte et 15€ / enfant (- 4 ans gratuit)

43 GAEC le Charvin [A.O.P. Reblochon]

 Du 20 mai au 30 septembre : alpage "La tête de la Louvatière" • 04 50 44 92 82

A Manigod, direction col du Plan Bois, puis le Torchon et suivre les panneaux "Alpage de la Tête".

Visite guidée sur réservation le jeudi à 14h30. Possibilité d'assister à la fabrication le soir, aux alentours de 18h.

 Ferme du Crêt, à Manigod • 04 50 66 00 49


Direction Col de la Croix Fry, passer les 2 virages en épingle, puis 1^{ère} route à droite

Visite guidée de l'exploitation, le jeudi à 14h30 sur réservation.

Tarifs (été et hiver) : 3€ / adulte et 1,50€ / enfant (gratuit pour les moins de 5 ans).

44 Sandra et Pierre Angeloz [A.O.P. Reblochon]

www.reblochon-fermier-aravis.com  Reblochon Fermier Aravis


 (de fin mai à début octobre) : alpage au Col des Aravis • 04 79 32 94 80

Depuis La Clusaz, monter au Col des Aravis, le traverser et redescendre sur 300 m.

Prendre le 1^{er} chemin sur la gauche, l'alpage est au bout du chemin carrossable.

Tous les jours, possibilité d'assister à la traite des vaches à partir de 17h30.

GPS : lat. : 45.872506 / long. : 6.4720308

 (de fin octobre à fin mai) : St-Jean-de-Sixt, 600 route du Bois de l'Envers • 04 50 02 29 81

En direction de Thônes, après le rond-point de St Jean, après 800 m, prendre à gauche après le magasin de meubles, descendre sur 400 m, la ferme est à droite avant le pont.

Tous les jours, possibilité d'assister à la traite à partir de 17h30.

En hiver, **visite guidée (réservation obligatoire la veille au plus tard), les jeudis à 14h30**, de l'atelier de fabrication, des caves d'affinage et de l'étable, suivie d'une dégustation.

Visite possible pour les groupes ou autocaristes.

Tarifs : 3,50€ / adulte, 2€ / enfant (6-12 ans), gratuit pour les moins de 6 ans.

GPS : lat. : 45.919833 / long. : 6.401810



45 Ferme des Chenevifs [A.O.P. Abondance]

Saint Laurent, 407 route de Mornex • 06 76 87 89 10

Dans La Roche-sur-Foron, prendre la direction de Saint-Sixt, Saint-Laurent. Sortie de Saint-Sixt, à 500 m prendre à droite et suivre les panneaux. Depuis Saint-Pierre-en-Faucigny, prendre direction Saint-Laurent. Après 3 km, prendre à gauche et suivre les panneaux.

Visite gratuite sur réservation, du lundi au vendredi de 8h à 11h (visite de la fabrication et des caves) et à 17 h (traite).

46 Ferme de Trembay [A.O.P. Abondance] [I.G.P. Tomme de Savoie]

Dondü et Sébastien Basthard-Bogain • Le Petit-Bornand, 1135 route de Morat, Trembay
06 72 83 22 34 / 06 89 62 35 20

☀️ Au Grand-Bornand, Alpage au Col de Chatillon. Traverser le village du Grand-Bornand, au Pont de Suize (Télécabine de départ), tourner à gauche, direction le Nant Robert. Puis direction le restaurant Le Croix, au parking, prendre à droite direction La Duché, le Col des Annes, continuer jusqu'au croisement de la Grand Montagne (maison en ruine), puis prendre à gauche en direction du Col de Chatillon, ensuite c'est la 2^{ème} ferme.

Accès en car impossible.

Visite avec casse-croûte lors d'une randonnée avec Accompagnateur en Montagne.

Réservation auprès du bureau des Guides du Grand-Bornand au 04 50 02 78 18. Buvette et casse-croûte à l'alpage.

❄️ En venant de Thônes, traverser le village du Petit-Bornand, jusqu'aux pépinières Puthod, prendre à gauche juste après l'entrepôt, direction l'Eglise, le camping. Après l'Eglise, passer le pont, au croisement, prendre à droite, puis suivre les panneaux.

En venant de St Pierre en Faucigny, juste avant l'entrepôt des pépinières Puthod, prendre à droite, puis suivre les panneaux. Accès en car impossible.

Possibilité d'assister à la traite des vaches, à partir de 17h30, gratuit. Magasin de vente à la ferme.

Frédéric Di Serio • 06 20 89 87 77 / fredericdiserio@gmail.com

☀️ En été, randonnée gourmande dans les alpages des Aravis, au-dessus du Grand-Bornand. Immersion au sein de magnifiques paysages de forêts et chalets d'alpages avec de superbes panoramas sur les sommets avoisinants (Mont Lachat du Chatillon, Mont Fleuri, Mont Charvet, Pointe Percée) et la chaîne des Aravis. Vous aurez la chance de rencontrer un couple d'agriculteurs authentiques qui vous feront découvrir la fabrication de l'Abondance fermier et de la Tomme de Savoie et déguster leurs spécialités locales lors d'un goûter gourmand.

Prévoir une matinée + le temps du déjeuner (8h45 - 14h30). Tarif : 28€ / personne.

❄️ Balade hivernale. Saveurs et Nature. Randonnée raquettes à la journée avec visite guidée d'un chalet de fabrication d'Abondance fermier et Tomme de Savoie et goûter fermier à base de spécialités locales.

Départ de la Ferme de Trembay au Petit Bornand.

Prévoir une matinée + le temps du déjeuner (8h45 - 14h30). Tarif : 29€ / personne, matériel fourni (raquettes).

Le Bureau des Guides et Accompagnateurs du Grand-Bornand •

04 50 02 78 18 / grandbornand@guides-des-aravis.com

Randonnée d'une journée dans les alpages du Grand-Bornand, avec casse-croûte à l'alpage.

Venez partager une expérience en montagne, dans nos somptueux alpages, découvrez la beauté des paysages et la biodiversité de la flore de montagne puis déguster des produits locaux au son des cloches des troupeaux.

Randonnée, tous les vendredis de juillet et d'août.

Tarifs : 39€ / adulte et 22,50€ / enfant.



47 EARL Les Eglantiers [A.O.P. Reblochon]

Rose et Jean-Marie Provenaz

Le Grand-Bornand, Les Granges du Bouchet, 276 chemin du Lavandon • 04 50 02 36 78

A la sortie du village du Grand Bornand, direction Le Bouchet. Au télécabine du Rosay, tourner à gauche, direction le hameau Suize - Le Nant Robert et monter jusqu'au hameau des Mouilles.

La ferme est au bout de la route. Accès en car impossible.

Visite, atelier fabrication et dégustation, le vendredi après-midi sur réservation.

Tarifs : 5€ / adulte, 2,50€ / enfant de + de 5 ans.

Le Bureau des Guides et Accompagnateurs du Grand-Bornand •

(Juillet et Août) 04 50 02 79 00 ou 04 50 02 78 18 / sportsetloisirs@legrandbornand.com

Randonnée facile dans les alpages face à la chaîne des Aravis, sur les hauteurs du Grand-Bornand.

Puis visite de l'atelier de fabrication du Reblochon fermier et dégustation à la ferme.

48 Denis Bastard Rosset [A.O.P. Reblochon]

Le Grand-Bornand, 357 route de la chapelle du Bouchet • 04 50 02 30 74

Dans la vallée du Bouchet, à 2,5 km du Grand-Bornand. Après le panneau indiquant la ferme, prendre à gauche et continuer jusqu'à la chapelle et prendre à droite. La ferme se trouve 250 m plus haut.

Visite guidée uniquement sur réservation. Découverte du Reblochon (troupeau de vaches, traite, fabrication).

Visite suivie d'un film et d'une dégustation avec vin de Savoie. Durée : 1h30.

Tarifs : 5€ / adulte et 2,80€ / enfant (de 6 à 12 ans), gratuit pour les moins de 6 ans.

49 GAEC d'Hermey [A.O.P. Reblochon]

Le Grand-Bornand, Vallée du Bouchet • 06 09 70 25 47 / 06 76 74 27 83

☀️ (De fin mai à mi-octobre) : depuis le village, prendre la direction de la Vallée du Bouchet, la traverser jusqu'à la Chapelle des Plans. Puis prendre à gauche, Le Col des Annes. La ferme se situe en arrivant au col, en face du restaurant La Cheminée.

Accès aux panneaux explicatifs et aux abords de la ferme tous les jours. **Visite guidée, sur réservation**, découverte de la fabrication du Reblochon fermier et de la ferme puis dégustation. Prévoir 1h de visite.

❄️ (De mi-octobre à mi-mai) : depuis le village, prendre la direction de la Vallée du Bouchet sur 2 km, puis prendre à droite direction Lenvers du Bouchet - Les Frasses Jacquier. Faire 200 m, la ferme est à droite avant le pont.

Visite guidée sur réservation.

Tarifs (été et hiver) : 5€ / personne, 2,80€ / enfant (6 à 12 ans), gratuit pour les moins de 6 ans.



Mont Blanc Val d'Arly



50 Ferme des Cabrettes [A.O.P. Chevrotin]

Familles Ballet-Baz et Joulot • Sallanches •

04 50 47 87 87 / 06 30 01 80 73

Visite guidée et gratuite de la chèvrerie et découverte du Chevrotin (troupeau, traite, fabrication) et de la passion de notre métier.

☀️ Alpage de Sommier d'Aval, au Reposoir, du 01/06 au 15/09. Au centre du Reposoir, direction la Chartreuse, continuer sur 2 km, parking de La Lanche, 30 min à pied en suivant les panneaux "Les Cabrettes".

Visites les lundis et jeudis à partir de 15h et traite des chèvres à 17h15.

Réservation obligatoire la veille au plus tard, au syndicat d'initiative du Reposoir • 04 50 98 18 01. Avec le casse-croûte tiré du sac, vous pouvez passer une journée ludique et conviviale. Vente de Chevrotin tous les jours.

❄️ A Sallanches (montée à droite de l'église puis suivre les panneaux "la Ferme des Cabrettes", du 01/12 au 20/05. Visites le jeudi de 10h à 12h. **Réservation obligatoire la veille au plus tard.**

GPS (pour l'hiver uniquement) : lat. 45.96330181580082 / long. 6.612316308906538

51 Ferme de l'Abérieux [I.G.P. Tomme de Savoie]

Albert Bottolier Dépois • Cordon • 06 76 12 41 67 • www.fermedelaberieux.sitew.fr

Depuis le centre de Cordon, suivre les panneaux.

Visite tous les jours (sauf le dimanche) de la ferme et traite des vaches à partir de 17h30.

Possibilité d'assister à la fabrication, sur réservation.

Tarif : 3€ / personne (gratuit pour les moins de 12 ans).

52 GAEC Le Val Mont-Blanc [A.O.P. Abondance] [A.O.P. Reblochon]

Combloux, Geomens, 46 route de l'Épine • 04 50 54 58 87

Depuis Combloux, suivre direction St Gervais, suivre les panneaux GAEC Val Mont-Blanc, la ferme est au bord de la route.

Toute l'année, **visite gratuite, avec dégustation**, les mercredis à partir de 16h.

Réservation à l'office du tourisme de Combloux • 04 50 58 60 49.

53 Ferme Les Montagnards [A.O.P. Reblochon]

Combloux, Ormaret • 06 21 02 18 99 Ferme Les Montagnards

Depuis Combloux, suivre le domaine skiable, puis les panneaux de la ferme.

Visite pour les familles (2h) : découvrez la vie à la ferme, puis réalisez un atelier sur le Reblochon.

Les mardis de 10h à 12h et les jeudis de 14h30 à 16h30.

Tarifs : 8€ / adulte et 6€ / enfant. Sur réservation, goûter et repas à la ferme.

Vendredi soir pendant saison d'été et d'hiver > Les Soirées Reblochon à la Ferme Les Montagnards

Sur réservation, découverte de la fabrication du Reblochon, suivie d'un repas autour du Reblochon.

54 Ferme des Violettes [A.O.P. Reblochon] [A.O.P. Chevrotin]

Olivier Marin Cudraz • 06 79 71 83 95 • www.fermedesviolettes.com

☀️ Alpage de Petetruy

Depuis La Gieltaz, direction col des Aravis, à 4 km, prendre sur la droite la "route des chalets" et aller au bout de cette route carrossable (7 km), suivre les panneaux. **Visite gratuite et vente tous les vendredis en juillet et août.**

❄️ Depuis La Gieltaz, direction le col des Aravis, à 2 km, sur la gauche.

Visite libre et gratuite tous les jours à partir de 16h et vente.

Béatrice Jiguet • 06 13 21 47 25 / 04 79 31 61 40 (Office de Tourisme de Notre Dame de Bellecombe)

Randonnée avec «observation des Chamois» dans le Massif des Aravis, suivie d'une visite de l'alpage de Petetruy, avec découverte de la fabrication du Reblochon Fermier et du Chevrotin, puis dégustation de fromages et verre de l'amitié.

Randonnée, tous les jeudis matin de juillet et d'août. Tarifs : 19,50€ / adulte et 14,50€ / enfant.

55 Coopérative Fruitière du Val d'Arly

[A.O.P. Reblochon] [A.O.P. Beaufort] [I.G.P. Tomme de Savoie] [I.G.P. Raclette de Savoie]

Flumet, 71 route des Evettes • 04 79 31 70 90 • www.coopflumet.com •

Coopérative Fruitière en Val d'Arly Savoie Mont Blanc

Depuis le centre du village de Flumet, à 1 km en direction de Megève.

Au 1^{er} rond point, 1^{ère} à droite, en contrebas se trouve la coopérative.

Visite guidée sur réservation de l'espace muséographique, avec visionnage du court métrage "Carnet de Voyage" et dégustation.

Tarifs : 5€ / adulte, 2,50€ / enfant. Tarif sur demande pour les groupes. **Réservation obligatoire.**

Atelier fabrication de Reblochon, le mercredi matin pendant la saison d'hiver et d'été, sur réservation.

Le reste de l'année, sur réservation, uniquement pour les groupes. Tarifs : 7,50€ / adulte, 5€ / enfant.

Visite libre et gratuite de l'espace muséographique, tous les jours de 8h30 à 19h30.

Sandrine, Vincent et François - Accompagnateurs en Montagne du Val d'Arly • 04 79 31 61 08

«Des pâturages en alpage à la fabrication du fromage»

Partez à la rencontre d'un éleveur-producteur de lait et de son troupeau de vaches locales, vivez quelques moments privilégiés dans un décor de carte postale au milieu des pâturages.

Clôturez ce moment dédié à l'agriculture de montagne, avec une visite de l'espace muséographie de la Fruitière du Val d'Arly et autour d'un verre et d'une dégustation des fromages fabriqués à la Coopérative.

Un moment convivial auquel vous initier.

Tous les jeudis à 14h30 du 10 juillet au 17 août 2017. Tarif : 20€ / personne (sur réservation).

16 et 17 septembre 2017 > Journées Européennes du Patrimoine

Découvrez l'agriculture de montagne et les métiers de la coopérative à travers différentes animations.



vers Combloux



Beaufortain Tarentaise



Chapelle de Roselend



Beaufort



56 Coopérative Laitière du Beaufortain [A.O.P. Beaufort]

Beaufort sur Doron, avenue du Capitaine Bulle • 04 79 38 33 62

www.cooperative-de-beaufortain.com Coopérative laitière du Beaufortain

Toute l'année, en venant d'Albertville, à l'entrée du village sur la gauche.

En été, en venant de Bourg Saint Maurice, à la sortie du village sur la droite.

Toute l'année : **visite libre et gratuite** sur le Beaufort et son territoire, via une approche sensorielle et des outils originaux. Possibilité de voir la fabrication du Beaufort, tous les jours de 9h à 12h (sauf le dimanche en novembre).

Visite guidée des caves d'affinage (2€ / personne) et projection du film "Au pays du Beaufort" (1€ / personne).

Pour les groupes sur réservation : projection du film "Au pays du Beaufort" et dégustation (3€ / personne) + visite guidée des caves (4€ / personne). Possibilité également de **visite guidée des caves** + dégustation, sans le film (3,50€ / pers).

Ateliers pédagogiques pour les écoles, centres de loisirs, toute l'année sur réservation (5€ / enfant).

Coordonnées GPS : lat. 45.71954405 / long. 6.57355785

11 juin 2017 - 14 et 15 octobre 2017 > Journées Portes Ouvertes, à la Coopérative Laitière du Beaufortain

Découverte de l'espace scénographique de la coopérative, visite guidée des caves et projection du film "Au pays du Beaufort", gratuit.

57 GAEC Le Cuvy [A.O.P. Beaufort]

Beaufort sur Doron, Arêches, Les Envers • 06 83 12 44 82

Du 10 juin au 05 juillet et du 15 septembre à début octobre (environ) : Alpage de Faitaz.

Depuis Arêches, suivre barrage de St Guérin. Parking sur le Belvédère. Prendre la direction Col du Pré à pieds, 15 minutes.

Depuis la Tarentaise, suivre Aime, puis direction Cornet d'Arêches, puis barrage de St Guérin (accès en voiture), puis suivre explication ci-dessus.

Du 5 juillet au 18 juillet et du 7 septembre au 15 septembre (environ) : Alpage du Cuvy.

Depuis Arêches, suivre télésiège du Grand-Mont (se renseigner pour les tickets à la SEMAB • 04 79 38 12 70) pour la montée, ou montée pédestre sur la piste du Grand-Mont (bon marcheur : 1h30), ou montée en véhicule adapté (4x4) par la piste forestière de la Grande-Paraz, depuis les Envers.

Possibilité de goûter, nuitée, repas et assister à la traite, **uniquement sur réservation**. Places limitées.

Du 18 juillet au 7 septembre (environ) : Alpage de Rognoux.

Depuis Arêches, se rendre au Barrage de St Guérin, parking, puis longer le lac et suivre «Refuge de l'Alpage», ou montée pédestre depuis le télésiège du Grand-Mont à Arêches, puis plateau de Cuvy et «Refuge de l'Alpage», ou montée en véhicule adapté (4x4) par la piste forestière de la Grande-Paraz, depuis les Envers, ou montée en télésiège du Grand-Mont (se renseigner pour les tickets à la SEMAB • 04 79 38 12 70).

Pour tous les alpages : Visite guidée de l'alpage, découverte du cycle du fromage, de l'herbe au fromage, dégustation de Beaufort. Réservation recommandée. Tarifs : 5€ / personne.

Du 1er novembre au 5 mai : depuis Arêches suivre les Envers, prendre le pont sur la droite, faire 4 virages en épingle, et 50 mètres après le 4^{ème}, le parking de la ferme est à gauche.

Visite guidée de la ferme, découverte du cycle du fromage, de l'herbe au fromage, dégustation de Beaufort.

Réservation recommandée. Tarif : 5€ par personne.

Vente de fromages à la coopérative laitière de Beaufort.

Lundi 31 juillet > Beaufort Expérience

Randonnée, ainsi que de nombreuses animations autour du Beaufort, tout au long de la journée.

Atelier pour les enfants sur les 5 sens. Dégustation de Beaufort et des vins de Savoie.

Pendant la traite, venez déguster un morceau de fondue.

Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

58 Monts et Terroir [A.O.P. Beaufort]

La Bâthie • 04 79 89 52 30

Sur l'axe Albertville-Moûtiers, sortie 32b (sortie 33 depuis Moûtiers).

Découverte de l'atelier de fabrication (panneaux explicatifs).

Baies vitrées ouvertes sur la salle de fabrication, visible uniquement le matin.

59 Les Caves d'affinage de Savoie

[A.O.P. Beaufort] [I.G.P. Tomme de Savoie]

Rognaix, Le Bayet • 04 79 31 82 28 • www.caves-affinage-savoie.fr

Depuis Albertville, prendre la sortie n°35, suivre la direction Rognaix, puis suivre les panneaux « Vente de Fromages ».

Visite gratuite tous les vendredis matin à 10h, d'un tunnel d'affinage creusé sous la montagne.

GPS : Lat. : 45.589861 / Long. 6.445224999999937

Samedi 22 juillet 2017 > Journée Portes Ouvertes

De 9h à 17h, visite gratuite du tunnel d'affinage, dégustations de fromages, rencontre et échanges sur le métier d'affineur.



Lac de Roselend

60 Coopérative Laitière de Moutiers [A.O.P. Beaufort]

Moutiers, 20 avenue des XVI^e Jeux Olympiques • 04 79 24 03 65
www.beaufortdesmontagnes.com (vente de fromages en ligne)
Direction gare SNCF (à 2 min à pied de la gare).
Exposition et vidéo sur l'agriculture, vue sur la fabrication et visite des caves d'affinage.

Les visites sont libres et gratuites.

En saison touristique, visite du lundi au samedi, de 9h à 12h.
Hors saison touristique, visite du lundi au vendredi, de 9h à 12h.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Pour les groupes : réservation obligatoire.

GPS : Lat. 45.486237 / Long. 6.533646

Mardi 8 et mercredi 9 août 2017 > Journées Portes Ouvertes à la Coopérative Laitière de Moutiers

Fabrication traditionnelle de Beaufort en chaudron.

Rencontre avec les agriculteurs et producteurs locaux.

Visite des caves d'affinage. Dégustation de Beaufort et de produits locaux.

Nombreuses animations gratuites.



Rivière Vanoise

61 Alpage de Ritord, Gaël Machet [A.O.P. Beaufort]

06 70 61 68 26

Depuis Pralognan-la-Vanoise, suivre vallée de Chavière, puis les Prioux, à la fin de la route goudronnée suivre les panneaux alpage de Ritord (3/4h à pied).

☀ Visite gratuite (explication de la vie en alpage et de la fabrication du Beaufort) **du 20 juin au 10 septembre**, tous les jours, de 9h à 11h30 et de 17h30 à 19h.

Françoise Gimenez - Raphaël Excoffier • 04 79 08 71 21 / 06 86 43 79 58 / guidespralo@orange.fr

« Matin' Alpage »

A l'heure où la montagne se réveille, venez goûter à la vie de l'alpage et rencontrer les agriculteurs autour d'un copieux petit déjeuner au chalet d'alpage.

Mercredis 19 juillet - 2 et 16 août 2017. Tarifs : 17€ / adulte et 8€ / enfant (5-15 ans).

Lundi 31 juillet > Beaufort Expérience

Démonstration de recettes à base de Beaufort avec Julien MACHET, Chef étoilé.

Repas sur réservation auprès de l'Office de Pralognan la Vanoise.

Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

62 Fromagerie des alpages de la Plagne [A.O.P. Beaufort]

06 45 16 95 95

A la Plagne, au rond-point de la gendarmerie, prendre direction Plagne village.

Au bout du parking, à gauche, prendre le Doux du Praz, la Fromagerie est à 300 m. Accès facile en voiture.

☀ Visite libre du 20 juin au 20 septembre de 17h à 19h, tous les jours.

Pour les groupes, visite guidée sur réservation, (60€ la visite pour le groupe, maximum 20 personnes)

63 Coopérative laitière du canton d'Aime [A.O.P. Beaufort]

Aime, 669 avenue de Tarentaise • 04 79 55 61 68

❄ Visite libre avec fabrication du 30 septembre au 15 juin, tous les matins de 8h30 à 11h30.

Toute l'année, visite libre du circuit sur l'agriculture du canton d'Aime, de 8h30 à 11h30 et de 14h30 à 18h.

Réservation pour les groupes.

64 Groupement pastoral de Tessens [A.O.P. Beaufort]

06 76 78 53 16 / 06 77 92 40 47

Entre Tessens et Granier, prendre la direction alpage de Tessens, faire 12 km, aller jusqu'au chalet de la Plagne (**accès en voiture**).

☀ Visite libre du 15 juin au 30 septembre, de 8h à 11h30 et de 15h30 à 19h30.

Magasin de vente à la coopérative d'Aime.

65 Groupement pastoral du Plan Pichu [A.O.P. Beaufort]

07 81 61 65 58

Depuis Aime, suivre Granier, puis direction Cormet d'Arèches et plateau de Plan Pichu (**accès en voiture**). Depuis Beaufort, suivre Arèches, barrage de St Guérin puis, Cormet d'Arèches et refuge de La Coire.

☀ Visite du 20 juin au 20 septembre environ, selon disponibilité des bergers et des fromagers.

Visites guidées en juillet et en août, des troupeaux et de la fabrication du Beaufort, **le jeudi de 14h à 17h**, réservation obligatoire. Visites possibles les autres jours pour les groupes. Tarif : 4€ / adulte.

Coordonnées GPS : X 9381897 - Y 6508455

Jeu 3 août > Beaufort Expérience

Visite de l'alpage, dégustation de Beaufort. Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

66 GAEC Alpin [A.O.P. Beaufort]

Peisey Nancroix, la Chenarie • 06 10 22 58 39

☀ Continuer l'accès derrière la Chenarie, jusqu'au Vallon des Rossets, **visite gratuite de l'alpage** possible toute la journée, sauf entre 11h30 et 13h30. **Du 15 juin au 15 juillet**, 1^{er} chalet, **du 15 juillet au 1er septembre**, 2^{ème} chalet, **du 1er septembre au 1er octobre**, retour au 1^{er} chalet.

❄ Du 1er octobre au 15 juin, ferme à la Chenarie. Suivre les panneaux GAEC Alpin. Traite des vaches tous les jours entre 16h et 18h. **Visite guidée de la ferme possible sur réservation.**

Nadège Doreau • 06 10 65 53 74

ou bureau des guides et des accompagnateurs de Peisey Vallandry 06 10 09 49 00

Randonnée facile avec peu de dénivelé, pour découvrir l'alpage et les paysages, les pratiques pastorales, les métiers (élevage, traite, fabrication du Beaufort). Après un apéritif-dégustation autour d'un lac, rencontre des troupeaux et des bergers occupés à la traite avant de rejoindre le fromager pour découvrir son savoir-faire. Randonnée à la journée. Tarifs : 30€ / adulte, 25€ / enfant (à partir de 8 ans).

Lundi 21 août > Beaufort Expérience

Visite de l'alpage, dégustation de Beaufort. Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

67 Coopérative Laitière de Haute-Tarentaise [A.O.P. Beaufort]

Bourg-St-Maurice • 04 79 07 08 28 • www.fromagebeaufort.com

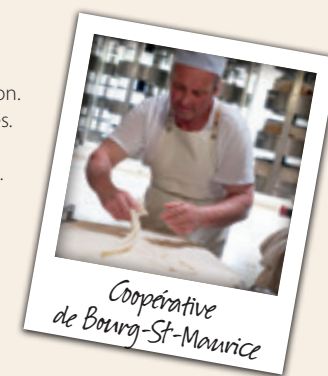
A l'entrée de Bourg-St-Maurice, 1^{ère} à droite en direction d'Hauteville Gondon.

Avant la base de canoë kayak, prendre la route à droite, ZA des Colombières.

Coopérative un peu plus loin à droite.

Visite libre et gratuite toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 11h30.

Réservation obligatoire pour les groupes de plus de 10 personnes.





68 GAEC du Vallon [A.O.P. Beaufort]

Bessans • 04 79 59 50 37 • www.ecuriedepanino.com
Alpage situé à **2h de marche** depuis Bessans.

☀ **De juillet à septembre** : visite libre de l'alpage toute la journée.

☀ **Sur réservation** : traite du soir, repas, nuit, petit déjeuner, fabrication du Beaufort à l'alpage.

Tarifs : 45€ / adulte, 28€ / -12 ans. Tarifs famille, nous contacter.

❄ **En hiver**, participation à la traite des vaches et goûter, tous les jeudis soirs à 17h. **Réservation obligatoire.**
Magasin "L'Ecurie de Panino" dans le village de Bessans.



St-Jean Baptiste
à Bessans

Lundi 7 août > Beaufort Expérience

Montée en alpage avec le Colporteur du Beaufort. Au chalet, journée festive et musicale autour de l'A.O.P. Beaufort.
Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

69 Coopérative Laitière de Haute-Maurienne Vanoise [A.O.P. Beaufort]

Lanslebourg Mont Cenis • 04 79 05 20 36 • www.coophautemaurienne.fr

Au centre du village, en arrivant depuis Modane, sur la droite.

Visite guidée pour les groupes, sur réservation, toute l'année.

Visite guidée pour les individuels, sur réservation, en juillet, août et de décembre à avril le mardi à 17h et le jeudi à 9h30. Visite libre et gratuite, toute l'année, le matin de 9h à 12h.

Tarifs : 4€ / adulte et 2,30€ / enfant, gratuit pour les moins de 5 ans.

GPS : Lat. 45.284444 / Long. 6.8775



Lac du Mont Cenis

Anthony Trottier • 06 20 07 22 33 • anthonytrottier@yahoo.fr

« De la prairie d'alpage à la fabrication du fromage... »

Anthony, Accompagnateur en Montagne, vous fera découvrir le site magique du Mont-Cenis, ses fleurs, ses animaux sauvages, son histoire palpitante mais surtout ses hommes et ses troupeaux. Découverte de la traite des vaches en alpage, moment privilégié du métier d'éleveur en montagne. Puis dégustation du fameux Beaufort, fromage fabriqué par la coopérative laitière de Haute Maurienne Vanoise, autour d'un verre de l'amitié.

Temps de marche : environ 2h. Randonnée tous les jeudis après-midi du mois d'août, de 14h30 à 18h30.

Tarifs : 15€ / adulte et 10€ / enfant (6 à 12 ans).

70 Alpage le Lavoir [A.O.P. Beaufort]

Eric Martin Fardon • 06 86 16 08 80

☀ A Modane, direction Valfrejus : après la station, sur la droite prendre la piste du Lavoir sur 4 km, suivre les panneaux directionnels, accès possible en voiture.

Visite guidée gratuite de la fabrication et de la cave d'affinage, du 5 juillet au 30 août, tous les jours de 15h à 20h.

Jeudi 17 août > Beaufort Expérience

Animation pour les enfants. Visite de l'atelier de fabrication avec explications du producteur/fromager. En fin de journée, fabrication du Beaufort Chalet d'Alpage.

Plus de renseignements sur www.fromage-beaufort.com.

71 Coopérative Laitière des Arves [A.O.P. Beaufort]

St Sorlin d'Arves • 04 79 59 70 16 • www.beaufortdesarves.com

Depuis St-Jean-de-Maurienne, direction Vallée de l'Arvan, Col de la Croix de Fer, la coopérative se trouve au 1^{er} carrefour à l'entrée du village.

Visite guidée et gratuite de la fabrication du Beaufort et des caves d'affinage, du lundi au samedi, de 9h à 11h30 (sauf jours fériés)

Réservation obligatoire hors saison touristique. Réservation pour les groupes.

Yves Vionnet • 06 80 02 13 85 / albiezrandopatrimoine@orange.fr

☀ La traite en alpage au pied des Aiguilles d'Arves.

Dans un panorama grandiose, au pied des Aiguilles d'Arves, une marche pour toute la famille à 2000 m d'altitude. Venez rencontrer les agriculteurs lors de la traite des vaches et déguster le lait et le Beaufort.

Toute l'histoire de l'agropastoralisme.

Randonnée, sur réservation, tous les jeudis de 17h30 à 20h, du 20 mai au 15 octobre.

Tarifs : 13€ / adulte, 9€ / enfant (5 à 12 ans).

☀ La fondue en alpage au soleil de midi.

Une petite marche pour toute la famille, au coeur de l'alpage à 2000 m d'altitude, au pied des Aiguilles d'Arves. Air, eau, fleurs, vaches, toute la saveur de la fondue savoyarde au Beaufort, vos papilles s'en souviendront.

Histoire de l'alpage, ambiance extraordinaire.

Randonnée, sur réservation, tous les jeudis de 10h à 14h, du 20 mai au 15 octobre.

Tarifs : 29€ / adulte, 24€ / enfant (5 à 12 ans).

❄ Visite guidée de la ferme au moment de la traite des vaches.

Découverte de la vie d'un agriculteur de montagne tout au long de l'année, le métier, une passion, une petite marche dans le village, toute l'histoire de l'agropastoralisme, et pour terminer dégustation du lait et du Beaufort de la Coopérative laitière.

Randonnée, sur réservation, tous les mercredis de 18h à 20h, durant la saison d'hiver.

Tarifs : 15€ / adulte, 9€ / enfant (5 à 12 ans).

❄ Randonnée panoramique en raquettes, accessible à toute la famille.

Vous découvrirez un panorama exceptionnel et l'espace agricole d'Albiez, lecture de paysage, histoire de l'agriculture de montagne, des noms de lieux, collation chaude et dégustation de Beaufort en pleine nature, suivie de la visite au milieu des vaches Tarines et Abondances, au moment de la traite.

Randonnée, sur réservation, tous les jeudis de 16h à 19h, durant la saison d'hiver.

Tarifs : 24€ / adulte, 20€ / enfant (5 à 12 ans).

72 Coopérative Laitière de la Chambre [A.O.P. Beaufort]

La Chambre • Grande Rue • 04 79 56 31 00 • www.coopdelachambre.fr

Visite guidée de la fabrication du Beaufort puis dégustation, toute l'année, du mardi au jeudi, à 9h30.

Réservation obligatoire pour les groupes de plus de 10 personnes.

Tarifs : 3€ / adulte et 1,50€ / enfant.



Le jeu

des fromages
de Savoie

DU 15 JUIN AU
30 SEPTEMBRE
2017



DESIGN GRAPHIQUE PASCAL@HOUTREARER • PHOTO COOPÉRATIVE LATÈRE DU BEAUFORTAIN

PARTICIPEZ AU JEU DES FROMAGES DE SAVOIE, VOUS DÉCOUVRIREZ UN NOUVEL UNIVERS !

www.jeu-route.fromagesdesavoie.fr

Connectez-vous et retrouvez toutes les questions, pour tenter de gagner chaque mois de multiples cadeaux !

Rendez-vous sur les sites de la Route des Fromages de Savoie et jouez avec les cartes à gratter pour tenter de gagner des réductions instantanées sur vos achats en Fromages de Savoie !

AFTalp

association des fromages traditionnels
des alpes savoyardes

BP 55 - 74230 THÔNES Tél. 04 50 32 05 79
contact@fromagesdesavoie.fr