

Prenez date pour la Fête des Fromages de Savoie à Yenne

Les 27 et 28 juin 2026, la commune de Yenne en Savoie accueillera la 21ème édition de la Fête des Fromages de Savoie. Organisé par l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTAIP), cet événement met à l'honneur les 8 fromages de Savoie sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP) à travers de nombreuses animations destinées au grand public.

Durant tout le week-end, visiteurs, producteurs et professionnels se retrouveront autour d'un programme riche en découvertes : dégustations, démonstrations de fabrication, rencontres avec les filières, animations pédagogiques et activités familiales.

Un territoire d'élevage et de savoir-faire

Les fromages de Savoie sont intimement liés aux paysages et aux pratiques d'élevage des Alpes du Nord. Produits dans les massifs et vallées de Savoie et de Haute-Savoie, ils reflètent la diversité des terroirs montagnards, la richesse des prairies d'altitude et le savoir-faire transmis de génération en génération.

La fête est l'occasion de mieux comprendre ce qui fait la spécificité des produits sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), à travers un espace dédié aux AOP et aux IGP. Les visiteurs pourront notamment découvrir les valeurs des SIQO de manière pédagogique et animée, et pourront notamment comprendre le rôle des cahiers des charges, les contrôles réalisés tout au long de la production, l'alimentation des animaux ou encore l'importance du lien au terroir et territoire.

Les 8 fromages de Savoie à découvrir

1. **AOP Abondance** : Fromage au lait cru de vache reconnaissable à son talon concave, l'Abondance développe des notes fruitées et de noisette caractéristiques
2. **AOP Chevrotin** : Produit exclusivement à partir de lait cru de chèvre de race alpine, le Chevrotin est un fromage fermier à la pâte souple et onctueuse
3. **AOP Beaufort**: Grande meule emblématique des alpages savoyards, le Beaufort est apprécié pour sa pâte fondante et ses arômes subtils et fruités

AOP "Abondance" © Sémaphore SIFA ; AOP "Chevrotin" © AFTALP ; AOP "Beaufort" ©
L'Atelier S.Madelon/SDB

1. **IGP Emmental de Savoie** : Reconnaissable à ses célèbres « yeux », l'Emmental de Savoie se distingue par une pâte ferme et souple avec un goût doux et fruité
 2. **IGP Raclette de Savoie** : Fabriquée à partir de lait cru de vache, la Raclette de Savoie se caractérise par son fondant peu collant et sa fermeté à froid
 3. **IGP Tomme de Savoie** : Fromage traditionnel au lait de vache des Alpes du Nord, la Tomme de Savoie à pâte demi-ferme, est appréciée pour son goût franc et légèrement salé
-
1. **AOP Tome des Bauges** : Avec sa croûte grise caractéristique, et une pâte de couleur jaune ou ivoire, la Tome des Bauges offre une texture fondante et des saveurs équilibrées
 2. **AOP Reblochon** : Fromage emblématique de Haute-Savoie, le Reblochon est un fromage crémeux et présente une pâte onctueuse et souple, de couleur ivoire, à des arômes délicats

Un programme pour toute la famille

Tout au long du week-end, les visiteurs pourront assister à des démonstrations de fabrication fromagère, découvrir les races de vaches Abondance, Tarine et Montbéliarde ainsi que les chèvres de Savoie, participer à des ateliers autour des cinq sens ou encore rencontrer les acteurs des filières.

La fête accueillera également un marché de produits AOP et IGP venus d'autres régions de France ([Vins de Savoie AOC](#), [Fruits de Savoie IGP](#), [Châtaignes des Cévennes](#), [Taureau de Camargue AOP](#), [Volailles de Bresse AOP](#), [Ravioles du Dauphiné IGP](#), [Olives de Nyons AOP](#)), des démonstrations culinaires, des accords mets-produits, des animations culturelles et

musicales ainsi que de nombreuses activités pour les enfants.

Informations pratiques

1. Date : 27 et 28 juin 2026 à Esplanade du Rhône, Yenne (73)
2. L'inauguration officielle : samedi 27 juin à 11h30
3. Contact : sbreton@fromagesdesavoie.fr
4. Pour plus d'information sur l'événement :
<https://www.fromagesdesavoie.fr/evenements/la-fete-des-fromages-de-savoie-2026/>
5. Site officiel « Les Fromages de Savoie » : www.fromagesdesavoie.fr
6. Sur AFTAIP : <https://www.fromagesdesavoie.fr/qui-sommes-nous/>

Source URL: <https://www.inao.gov.fr/fete-des-fromages-de-savoie-2026>

List of links present in page

1. <https://www.fromagesdesavoie.fr/evenements/la-fete-des-fromages-de-savoie-2026/>
2. <https://www.inao.gov.fr/produit/abondance-17637>
3. <https://www.inao.gov.fr/produit/chevrotin-13476>
4. <https://www.inao.gov.fr/produit/beaufort-22661>
5. <https://www.inao.gov.fr/produit/emmental-de-savoie-4498>
6. <https://www.inao.gov.fr/produit/raclette-de-savoie-24565>
7. <https://www.inao.gov.fr/produit/tomme-de-savoie-16327>
8. <https://www.inao.gov.fr/produit/tome-des-bauges-7886>
9. <https://www.inao.gov.fr/produit/reblochon-ou-reblochon-de-savoie-16291>
10. https://www.inao.gov.fr/rechercher-un-produit?search_api_fulltext=savoie&f%5B0%5D=filieres_categories_produits%3A38942&field_communes_texte=
11. <https://www.inao.gov.fr/produit/pommes-et-poires-de-savoie-ou-pommes-de-savoie-ou-poires-de-savoie-12988>
12. <https://www.inao.gov.fr/produit/chataigne-des-cevennes-17325>
13. <https://www.inao.gov.fr/produit/taureau-de-camargue-17044>
14. <https://www.inao.gov.fr/produit/volaille-de-bresse-ou-poulet-de-bresse-17457>
15. <https://www.inao.gov.fr/produit/raviole-du-dauphine-21896>
16. https://www.inao.gov.fr/rechercher-un-produit?search_api_fulltext=olives+nyons&f%5B%5D=&f%5B%5D=&field_communes_texte=&f%5B%5D=
17. <mailto:sbreton@fromagesdesavoie.fr>
18. <https://www.fromagesdesavoie.fr/evenements/la-fete-des-fromages-de-savoie-2026/>
19. <https://www.fromagesdesavoie.fr>
20. <https://www.fromagesdesavoie.fr/qui-sommes-nous/>
21. <https://www.inao.gov.fr/actualites>