
Venez nombreux à la Fête des Fromages de Savoie à Yenne les 3 et 4 octobre

Les 3 et 4 octobre 2026 de 10h à 18h, la commune de Yenne à Savoie accueillera la 21^e édition de la Fête des Fromages de Savoie. Organisé par l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTA), cet événement valorise les 8 fromages de Savoie sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP) avec 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), grâce à un espace dédié aux AOP et aux IGP. Les visiteurs pourront notamment découvrir les valeurs des SIQO de manière pédagogique et animée, mais aussi comprendre l'importance des cahiers des charges, les contrôles réalisés tout au long de la production, l'alimentation des animaux ou encore l'exigence du lien au terroir et territoire.

Les 8 fromages de Savoie à l'honneur

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 « Beaufort »** : Grande meule emblématique des alpages savoyards, le Beaufort est apprécié pour sa pâte fondante et ses arômes subtils et fruités.
3. **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.
4. **IGP « Emmental de Savoie »** : Reconnaisable à ses célèbres « yeux », l'Emmental de Savoie se distingue par une pâte ferme et souple avec un goût doux et fruité.

1. **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.

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.
3. **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.
4. **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.

Un programme pour toute la famille

Tout au long du week-end, les visiteurs pourront assister à des démonstrations de fabrication fromagère, découvrir les 3 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.

Un marché de produits sous AOP et IGP venus de Savoie et d'autres régions de France sera proposé, avec notamment la présence des Vins de Savoie AOC, Fruits de Savoie IGP, Châtaignes des Cevennes, Taureau de Camargue AOP, Volailles de Bresse AOP, Raviolas du Dauphiné IGP, Olives de Nyons AOP. Les gourmands pourront profiter des démonstrations culinaires, des accords mets-produits, des animations culturelles et musicales ainsi que de nombreuses activités pour les enfants.

Renseignements complémentaires

1. Les 3 et 4 octobre 2026 à Esplanade du Rhône, Yenne (73)
2. Inauguration officielle : samedi 3 octobre 2026 à 11h30
3. Pour plus d'information sur l'événement :
<https://www.fromagesdesavoie.fr/evenements/la-fete-des-fromages-de-savoie-2026/>
4. Site officiel « Les Fromages de Savoie » : www.fromagesdesavoie.fr
5. Site internet de l'AFTAlp : <https://www.fromagesdesavoie.fr/qui-sommes-nous/>

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/fete-fromages-savoie-octobre-2026>

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/produit/abondance-17637>
2. <https://www.inao.gouv.fr/produit/beaufort-22661>
3. <https://www.inao.gouv.fr/produit/chevrotin-13476>
4. <https://www.inao.gouv.fr/produit/emmental-de-savoie-4498>
5. <https://www.inao.gouv.fr/produit/raclette-de-savoie-24565>
6. <https://www.inao.gouv.fr/produit/reblochon-ou-reblochon-de-savoie-16291>
7. <https://www.inao.gouv.fr/produit/tome-des-bauges-7886>
8. <https://www.inao.gouv.fr/produit/tomme-de-savoie-16327>
9. <https://www.fromagesdesavoie.fr/evenements/la-fete-des-fromages-de-savoie-2026/>
10. <http://www.fromagesdesavoie.fr>
11. <https://www.fromagesdesavoie.fr/qui-sommes-nous/>