

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHAMBÉRY, le 20 mars 2025

## CIRCUITS COURTS

### Les Fromages de Savoie à l'honneur ce jeudi 20 mars dans les collèges de Savoie !

Ce 20 mars, les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP sont au menu des demi-pensionnaires dans 13 collèges situés aux 4 coins du territoire. En partenariat avec l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes (AFTAIP), le Département propose à un peu plus de 4 400 élèves une dégustation qui fleurit bon les alpages. En tout, plus de 250 kg de fromages seront ainsi servis à l'heure du déjeuner. Au programme également des échanges avec des producteurs locaux et un quiz gourmand !

Offre régulière et diversifiée en produits locaux, bios et de saison, actions d'éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire : le Département est mobilisé sur tous ces sujets pour assurer un service de restauration scolaire de qualité.

C'est ainsi que chaque année, au printemps, il valorise les 8 Fromages de Savoie\* A.O.P (Appellation d'Origine Protégée) et I.G.P (Indication Géographique Protégée).

**Cette année, cette dégustation se déroule dans 13 collèges : La Lauzière à Val d'Arc, Jovet à Aime, Combe de Savoie à Albertville, Le Bonrieu à Bozel, Jacques Prévert à Entrelacs, Val Gelon à La Rochette, Beatrice de Savoie aux Échelles, L'épine à Novalaise, Joseph et Xavier de Maistre à Saint-Alban Leysse, Robert Badinter à Saint-Etienne-de-Cuines, La Forêt à Saint-Genix-les-Villages, Paul Mougin à Saint-Michel-de-Maurienne et Perrier de la Bâtie à Ugine.**

Dans chaque établissement participant, une sélection différente, composée de 3 Fromages de Savoie, sera déposée sur les plateaux des collégiens lors de leur passage à la cantine avec en prime une présentation proposée par un producteur local, membre de l'AFTAIP. Enfin, les élèves pourront participer à un jeu-concours en répondant à trois questions sur les Fromages de Savoie avec à la clef des cadeaux.

### Une opération, deux partenaires !

L'AFTAIP, association qui regroupe les acteurs des filières des 8 Fromages de Savoie sous signe de qualité, agit depuis plusieurs années dans les écoles élémentaires et les collèges. Elle propose des kits pédagogiques ou des interventions en milieu scolaire afin de sensibiliser les élèves à l'importance de la préservation du savoir-faire local et du bien manger. Acteur majeur de la protection et de la valorisation des 8 Fromages de Savoie A.O.P. et I.G.P, l'AFTAIP se réjouit d'être partenaire du Département de la Savoie pour cette opération et continue à transmettre les bonnes pratiques aux gourmets de demain !

#### \*Les 8 Fromages de Savoie :

- AOP Abondance
- AOP Beaufort,
- AOP Chevrotin
- AOP Reblochon
- AOP Tome des Bauges
- IGP Tomme de Savoie
- IGP Emmental de Savoie,
- IGP Raclette de Savoie

#### CONTACTS PRESSE

Département Savoie • Nacima Yakouben • 06 07 56 73 19 • [nacima.yakouben@savoie.fr](mailto:nacima.yakouben@savoie.fr)

AFTAIP • Anne-Lise Francoz • 06 32 69 03 23 • [alfrancoz@fromagesdesavoie.fr](mailto:alfrancoz@fromagesdesavoie.fr)