



3 itinéraires affinés pour pédaler, découvrir et se régaler...

Découvrez la Haute-Savoie autrement.
3 circuits labellisés Vélo et Fromages vous offrent
patrimoine naturel d'exception et leurs haltes gourmandes.

haute
savoie 
Le Département


SAVOIE MONT BLANC

les
Fromages
de Savoie
AOP UNE HISTOIRE VRAIE IGP

Les fromages de Savoie : notre patrimoine vivant

Saveurs fruitées ou fleuries, texture onctueuse ou ferme, cuisinés chauds ou servis sur un plateau : été comme hiver, profitez des fromages de Savoie aux appellations IGP et AOP, gages de qualité. Produits sur notre territoire, ces fromages, à base de lait de vaches et de chèvres nourries dans nos pâturages d'altitude, sont proposés par des producteurs dont les exploitations sont à « taille humaine » et régulièrement contrôlées.



AOP Abondance

AOP depuis 1990, l'Abondance prend racine au moyen-âge dans les monastères de la vallée d'Abondance. Vous pouvez le trouver en fermier, il possèdera alors une pastille de caséine ovale verte, et en laitier avec une pastille rouge. Vous aurez le plaisir de lui trouver une texture fondante et un goût fruité avec de légères notes de noisettes et d'agrumes.



AOP Beaufort

Voilà maintenant plus de 60 ans que le Beaufort a obtenu son AOP (1968). Il en existe 3 types : le Beaufort, le Beaufort d'Été (fabriqué avec le lait de l'été) et le Beaufort Chalet d'Alpage (fabriqué à plus de 1 500m dans un chalet d'alpage avec le lait d'un seul troupeau). Vous lui trouverez un goût fruité aux notes animales et une texture fondante en bouche.



AOP Chevrofin

Il s'agit de la seule AOP chèvre des Savoie, il a obtenu son appellation en 2002 ! C'est un fromage exclusivement fabriqué à la ferme et à la main. Produit depuis le XVII^e siècle, sa technique de fabrication est unique (pâte pressée non cuite à croûte lavée). Après un affinage de 21 jours minimum, il offre une couleur blanc-rosé, une pâte d'une grande finesse et un goût bien spécifique. Le Chevrofin est emballé individuellement, avec une fine planche d'épicéa régulant l'humidité.



IGP Emmental de Savoie

L'Emmental de Savoie a obtenu son IGP en 1996, c'est le plus fruité et le plus typé des emmentals français. Ses trous si caractéristiques proviennent du soin en caves. En effet, pendant l'affinage il bénéficie d'une alternance de caves chaudes et de caves froides qui lui confèrent ces « yeux ». Sa belle pâte de couleur jaune pâle à jaune d'or vous offrira des saveurs fruitées et gourmandes.



IGP Raclette de Savoie

C'est la petite dernière des Savoie puisqu'elle a obtenu son IGP en 2017 ! Crue, sa pâte est jaune et fondante et ses arômes lactés sont équilibrés : cuite, la pâte devient douce et onctueuse sans faire d'huile, pour une texture généreuse. Vous pourrez en profiter après 8 semaines d'affinage minimum sur des planches d'épicéa.



AOP Reblochon

Un de nos plus célèbres et plus anciens fromages, le Reblochon a obtenu son AOP en 1958. Chaque Reblochon est identifié par une pastille de couleur en caséine, composant du lait, et donc comestible : rouge pour le Reblochon laitier, verte pour le Reblochon fermier. Sa croûte jaune safran dévoile une pâte onctueuse et souple qui vous laissera un petit arrière-goût de noisette.



AOP Tome des Bauges

Elle a obtenu son AOP en 2002. Historiquement fabriquée pour l'autoconsommation des familles du Massif des Bauges, sa commercialisation n'a débuté que vers le XX^e siècle. Sa pâte est souple et fondante avec un goût typé et aromatique rappelant des saveurs végétales et torrifiées. Elle passera 5 semaines minimum en caves sur des planches en bois et bénéficiera de soins quotidiens.



IGP Tomme de Savoie

Aussi appelée le fromage des familles, la Tomme de Savoie a obtenu son IGP en 1996, mais est l'un des plus vieux fromages qui existent. Sa pâte de couleur blanche à jaune peut présenter quelques ouvertures. Après 30 jours d'affinage minimum, vous pourrez découvrir des saveurs lactiques et animales qui s'affirmeront plus le temps en cave sera long.





3 itinéraires cyclables sur un plateau

Alliez plaisirs de l'exercice et de la table en explorant à vélo 3 itinéraires et leurs étapes fromagères, labellisés Vélo et Fromages.

Le Département vous invite à enfourcher votre bicyclette pour un circuit autour des Glières, en Vallée Verte ou autour du Semnoz, ponctué de visites de fermes, de caves d'affinage ou encore de marchés locaux et de points de vente.

À la clé : une découverte gourmande de notre patrimoine fromager.

Ces itinéraires ont été conçus avec l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyards (AFTAIP), fédérant les acteurs des filières des 8 fromages des Savoie.

haute savoie
le Département



Tour de la Vallée Verte
66 km > 950m D+

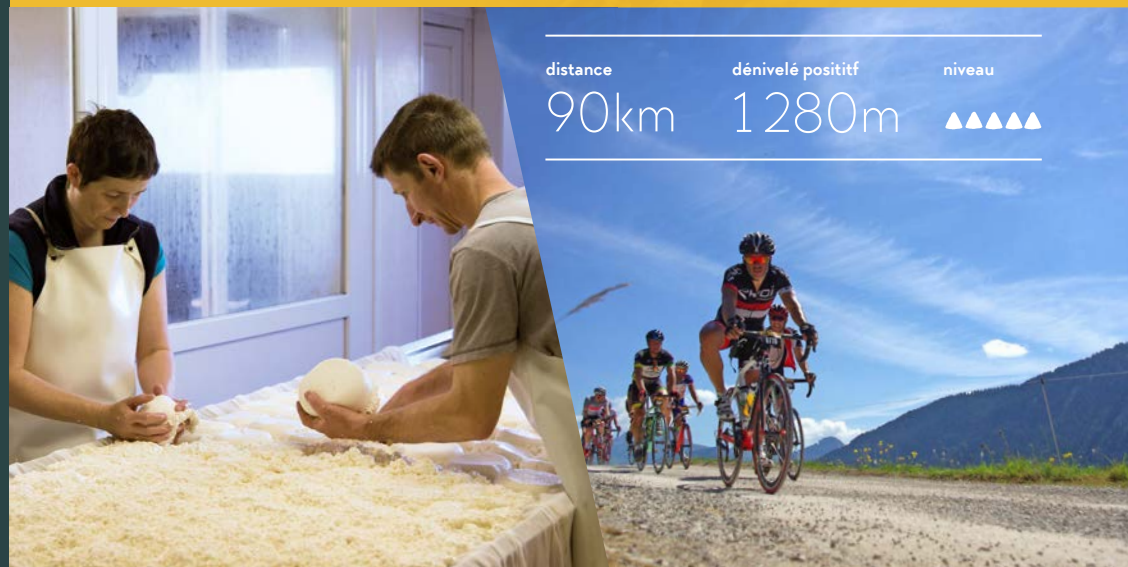
Tour des Glières
90 km > 1280m D+

Tour du Semnoz
55 km > 650m D+

À retrouver sur hautsavoiexperience.fr
et son appli mobile **Haute-SavoieExperience**

Tour des Glières (avec option plateau des Glières)

Ce beau circuit préalpin traverse trois villes remarquables qui méritent une pause et une flânerie de découverte : Thônes, la capitale des Aravis et du Reblochon, la cité médiévale classée de La Roche-sur-Foron et Thorens-Glières dominé par son château médiéval. Les plus sportifs d'entre-vous grimperont jusqu'au plateau des Glières, haut lieu de mémoire. Faites également un crochet par la fromagerie-restaurant La ferme de Lorette (Thônes), la ferme Angelloz (Saint-Jean-de-Sixt), ou encore le marché de Thorens-Glières.



distance	dénivelé positif	niveau
90km	1280m	▲▲▲▲

18 sites fromagers sur le tour des Glières



- Éleveur / Ferme
 - Crémier-fromager
 - Musée / Office de Tourisme / Événement fromager
 - Marché & Espace de vente
-  Accueil vélo

1 Office de Tourisme du Lac d'Annecy Sur le parcours

1 rue Jean Jaurès, Centre Bonlieu 74000 Annecy - 04 50 45 00 33
Horaires : du lundi au samedi 9h-12h30 et 13h45-18h

2 Fromagerie-Restaurant La ferme de Lorette Sur le parcours

40 avenue d'Annecy 74230 Thônes - 04 50 88 12 50
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : du lundi au samedi 8h30-12h et 14h-19h, le dimanche 8h30-12h et 14h30-19h

3 Le Farto de Thônes Sur le parcours

56 avenue d'Annecy 74230 Thônes
04 50 88 12 50 / 06 78 12 55 05
Fromages : 5 fromages de Savoie AOP et IGP
Horaires : du lundi au samedi 8h-19h, le dimanche 9h30-12h30 et 15h30-19h

4 Office de Tourisme de Thônes Sur le parcours

1 rue Blanche 74230 Thônes - 04 50 02 00 26
Horaires : tous les jours 9h-12h et 14h-18h sauf le dimanche.
En juillet-août : du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h-18h30 et dimanche 9h45-12h15 et 17h-19h

5 Les fromages du Fermier / fromagerie Paccard Distance : 5,2 km

Les Bréviaires 74230 Manigod - 04 50 44 07 50
Fromages : 7 fromages de Savoie AOP et IGP
Horaires : du lundi au vendredi 6h-18h - Visite : nous contacter

6 Ferme Angelloz Sur le parcours

600 route du Bois de l'Envers 74450 Saint-Jean-de-Sixt
04 50 02 29 81 / 04 79 32 94 80
Fromage : Reblochon fermier Aravis
Horaires : tous les jours 8h-20h du 01/06 au 01/09. En alpage au col des Aravis. Traite entre 16h30-17h. Vente directe 8h-20h

7 Office de Tourisme de St-Jean-de-Sixt Sur le parcours

47 chemin Léon Laydernier, Maison des Aravis
74450 St-Jean-de-Sixt - 04 50 02 70 14

8 Le Hameau des Alpes Distance : 4,2 km

44 route de la Patton 74220 La Clusaz - 04 50 66 94 34
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : du 27/04 au 28/06/20 mercredi, vendredi, dimanche 14h-18h30. Fermé le 01/05. Du 29/06 au 13/09/20 du mardi au dimanche 13h-19h

9 Ferme Auberge des Corbassières en été Distance : 6 km

Alpage des Corbassières, Massif de Beaufregard 74220 La Clusaz
Été : 04 50 32 63 81 / 06 71 11 34 90
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : tous les jours 8h-19h

10 Ferme Auberge des Corbassières en hiver Distance : 4,8 km

98 chemin du Var 74220 La Clusaz - 04 50 02 58 33 / 06 84 31 19 87
Fromage : Reblochon AOP
Visites à la ferme sur réservation

11 Marché du Grand-Bornand Sur le parcours

Grenette 74450 Le Grand Bornand - 04 50 02 78 00
Horaires : toute l'année, mercredi 8h-12h30

12 GAEC d'Hermy Distance : 4,8 km

L'Envers du Bouchet, Les Frasses Jacquier 74450 Le Grand Bornand
06 09 70 25 47 / 06 76 74 27 83
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : visites libres ou guidées à partir de 18h (payant)

13 EARL Les Eglantiers Distance : 6 km

Les granges du Bouchet, 276 chemin du Lavandon
74450 Le Grand Bornand - 04 50 02 36 78
Fromages : Raclette IGP, Reblochon AOP
Horaires : visite et atelier de fabrication le vendredi après-midi sur réservation (payant)

14 Ferme de Trembay en été Distance : 10 km

Col de Chatillon (en VTT) - 06 72 83 22 34 / 06 89 62 35 20
Fromages : Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Chevrotin AOP
Horaires : tous les jours du 23/06 au 15/09

15 Ferme de Trembay en hiver Distance : 0,8 km

1135 route de Morat-Tremblay 74130 Le Petit Bornand Les Glières (en VTT) - 06 72 83 22 34 / 06 89 62 35 20
Fromages : Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Chevrotin AOP
Horaires : à partir de 17h30

16 Ferme des Chenevifs Distance : 600 m

410 route de Mornex 74800 St Laurent
06 76 87 89 10 / 04 50 03 09 92
Fromage : Abondance AOP
Horaires : du lundi au vendredi 8h30-18h. Visite gratuite sur réservation : fabrication et caves (8h-11h), traite (17h)

17 Marché de Thorens-Glières Sur le parcours

Place de la Mairie 74570 Thorens-Glières - 04 50 22 82 32
Horaires : du 10 janvier au 30 décembre 2020, mercredi et samedi, 9h-12h30

18 Fruitière du Parmelan Sur le parcours

413 avenue de Bonatray 74370 Villaz - 04 50 32 41 13
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : toute l'année du lundi au samedi 9h-12h et 15h-19h



Vélo & FROMAGES

LA HAUTE-SAVOIE
SUR UN PLATEAU

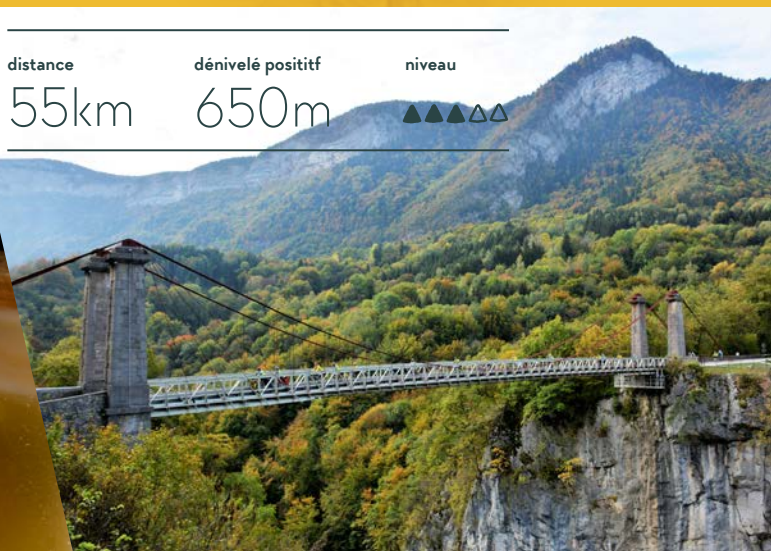
Retrouvez l'itinéraire du "Tour des Glières" sur hautsavoieexperience.fr

Tour du Semnoz

Mettez-vous en jambe sur la piste cyclable au départ d'Annecy qui vous offrira une vue imprenable sur le lac. Puis engagez-vous dans une montée forestière jusqu'au col de Leschaux (897 m) et découvrez son panorama sur les Bauges. Plongez ensuite vers la vallée du Chéran jusqu'à Lescheraines et poussez la porte de sa coopérative laitière. Finissez sur le flanc ouest du Semnoz et faites une halte à la fromagerie de Gruffy.



distance 55km dénivelé positif 650m niveau ▲▲▲▲▲

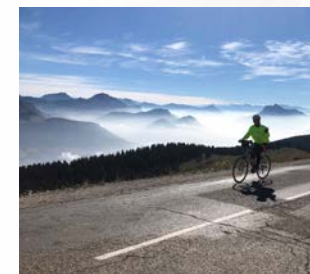


7 sites fromagers sur le tour du Semnoz

- 1 Office de Tourisme du Lac d'Annecy** Sur le parcours
 1 rue Jean Jaurès- Centre Bonlieu 74000 Annecy
 04 50 45 00 33
 Horaires : du lundi au samedi 9h-12h30 et 13h45-18h
- 2 Marché de Sevrier** Sur le parcours
 Place de l'Eglise 74320 Sevrier
 Horaires : mercredi 8h-12h30
- 3 GAEC Les Noisetiers en hiver** Sur le parcours
 Le près de la Grange 74320 Leschaux
 06 81 08 36 37
 Fromages : Abondance AOP et Raclette de Savoie IGP
 Horaires : visite sur réservation, tous les jours 16h-19h de sept. à mai. Le vendredi 15h-19h en été.
- 4 GAEC Les Noisetiers en été** Distance : 9,5 km
 Alpage du Semnoz
 06 50 10 25 39
 Fromages : Abondance AOP et Raclette de Savoie IGP
 Horaires : visite de la ferme d'alpage sur réservation.
- 5 Ferme de la Marmotte en Bauges** Distance : 5,1 km
 Le Noiray - La Frenière 73340 La Motte-en-Bauges
 06 76 43 92 92 / 06 12 28 08 07
 Fromage : Tome des Bauges AOP
 Horaires : mardi et jeudi 17h-18h30 sur réservation.
- 6 Coopérative laitière de Lescheraines** Distance : 3,1 km
 Chef-lieu 73340 Lescheraines
 04 79 63 30 37
 Fromage : Tome des Bauges AOP
 Horaires : visite et vente, tous les jours 9h30-12h et 15h-19h
- 7 Fromagerie du Semnoz** Sur le parcours
 Sur la Côte Gaillard, 3097 route des Bauges 74540 Gruffy
 04 50 77 40 32
 Fromages : Abondance et Tome des Bauges AOP
 Horaires : atelier de fabrication du lundi au samedi 9h-11h. Musée sur réservation du lundi au samedi 9h-12h et 15h30-19h (gratuit).



Vélo & FROMAGES
 LA HAUTE-SAVOIE SUR UN PLATEAU



Retrouvez l'itinéraire du "Tour du Semnoz" sur hautsavoiexperience.fr

- Éleveur / Ferme
- Crémier-fromager
- Musée / Office de Tourisme / Événement fromager
- Marché & Espace de vente
- Accueil vélo

Circuit de la Vallée Verte

Lancez-vous à l'assaut du col de Cou (1117 m) et soyez récompensé par une descente intégrale de la Vallée Verte, véritable écrin du Chablais, avec le Mont-Blanc pour témoin et le lac Léman comme voisin. Faites une halte par la ferme La Bornandine (Ballaison), la fromagerie de Bogève, ou encore le GAEC de Vorzier (Reignier Esery).



distance **66km** dénivelé positif **950m** niveau ▲▲▲▲▲

- 1 Ferme La Bornandine** Distance : 5,1 km
 Chezaboïs d'en bas, 97 impasse du Moulin 74140 Ballaison
 06 73 15 39 40
 Fromage : Reblochon AOP
 Horaires : du lundi au samedi 9h-12h et 17h-19h (hors jours fériés) et traite à partir de 17h30
- 2 Ferme du Mont Forchat** Distance : 4,2 km
 70 chemin de Vauverdanne, Les Courbes 74470 Lullin
 06 50 54 30 05
 Fromage : Abondance AOP
 Horaires : visite des caves d'affinage sur réservation (payant).
 Traite à partir de 18h sur réservation de septembre à mai.
- 3 Ferme du Petit Mont** Distance : 7 km
 Chef lieu le Petit Mont 74470 Bellevaux - 04 50 73 76 04
 Fromage : Chevrotin AOP
 Ferme pédagogique. Atelier du lait pendant les vacances scolaires ou sur réservation
- 4 Office de Tourisme des Alpes du Léman
Bureau d'Habère-Poche** Sur le parcours
 18 route du Col, Place des Habères 74420 Habère-Poche
 04 50 39 54 46
 Horaires : printemps-automne : lundi, mardi, jeudi 9h-12h.
 mercredi, vendredi, samedi 9h-12h et 14h-18h
 juillet-août : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. Dimanche 9h-12h
- 5 Fromagerie de Bogève** Distance : 4 km
 275 route de Plaine Joux 74250 Bogève
 04 50 36 60 32 / 04 50 39 98 23
 Fromages : Abondance et Reblochon AOP, Tomme et Raclette de Savoie IGP - Vente 7j/7 (distributeur automatique).
 Horaires : visite et dégustation sur réservation.
- 6 Marché de Boège** Sur le parcours
 Centre du Village 74420 Boège - 04 50 39 10 01
 Horaires : tous les mardis de 7h-13h (sauf les jours fériés)
- 7 GAEC Le Chalet** Distance : 1 km
 622 route Chez Novelly 74420 Boège - 04 50 39 17 20
 Fromage : Abondance AOP
 Horaires : visite sur réservation les mercredi, jeudi, vendredi et samedi matin
- 8 GAEC Le Plane** Sur le parcours
 Curseille, 1938 route de la Santodrienne 74420 St-André de Boège - 06 42 33 03 56 / 06 70 93 75 24
 Fromages : Abondance et Reblochon AOP
 Horaires : visite des caves et fromageries sur réservation, vente 7j/7 (distributeur automatique)
- 9 GAEC de Vorzier** Distance : 6 km
 264 chemin de Vorzier, 74930 Reignier - 07 86 84 62 62
 Fromages : Tomme de Savoie IGP, Raclette de Savoie IGP
 Horaires : mardi au vendredi de 9h-12h et de 14h30-19h.
 Le samedi de 9h-17h

9 sites fromagers sur le circuit de la Vallée Verte



- Éleveur / Ferme
- Crémier-fromager
- Musée / Office de Tourisme / Événement fromager
- Marché & Espace de vente
- Accueil vélo

Retrouvez l'itinéraire du "Circuit de la Vallée Verte" sur hautsavoiexperience.fr



hautesavoieexperience.fr

**Tour des Glières
(avec option plateau des Glières)**



Circuit de la Vallée Verte



Tour du Semnoz



Département de la Haute-Savoie / Photos : @SavoieMontBlanc - B.Jasson, A.Falip - ImagesAssociées - LaMadelon, Degré Louette, Luc Armesy Tourisme.