



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 sont faits à base de lait cru de vaches et de chèvres nourries dans nos pâturages, en alpage ou en vallée. Ils sont élaborés par des producteurs fermiers ou laitiers, des fromagers et des affineurs, tous régulièrement contrôlés.



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 Chevroton

Il s'agit de la seule AOP chèvre des Savoie, il a obtenu son appellation en 2002 ! C'est un fromage de chèvre 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 Chevroton 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 torréfiées. 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. Il est reconnaissable grâce à son marquage « Savoie » sur le pourtour ou le dessus du fromage.





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 Savoyardes (AFTAlp), fédérant les acteurs des filières des 8 Fromages de Savoie AOP et IGP.

haute savoie
le Département



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

Annemasse

Tour des Glières
90 km > 1280m D+

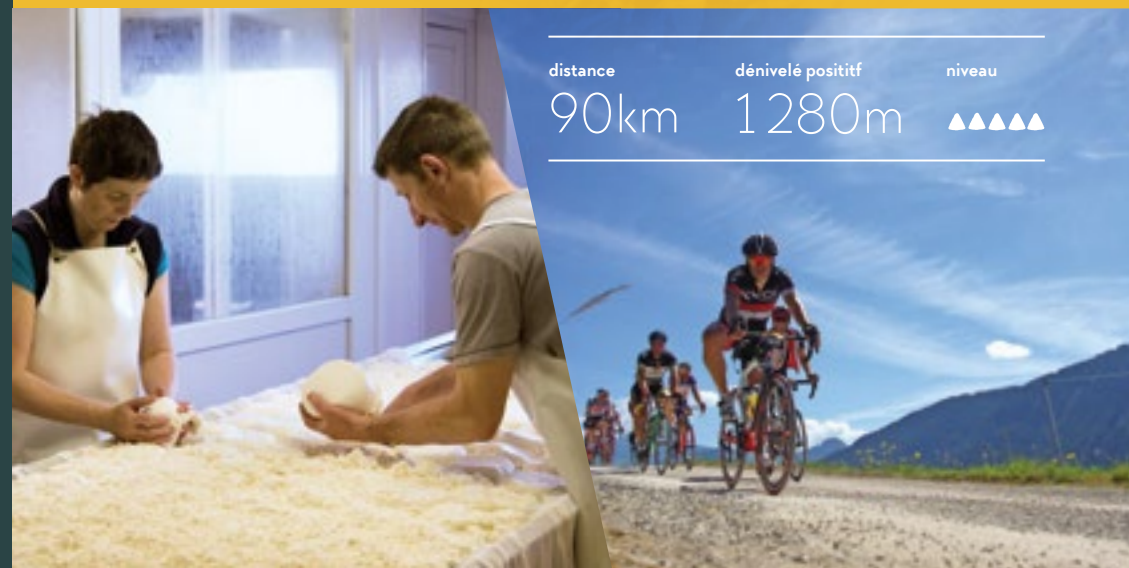
Annecy

Tour du Semnoz
55 km > 650m D+

À retrouver sur experience.hautesavoie.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 ferme de la famille Angelloz (Saint-Jean-de-Sixt), La ferme de Lorette (La Clusaz), 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
- Visite possible. Se renseigner au préalable

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 Le Farto de Thônes Sur le parcours
40 avenue d'Annecy 74230 Thônes
04 50 88 12 50
Fromages : 5 fromages de Savoie AOP et IGP
Horaires : du lundi au samedi 8h-19h, le dimanche 9h30-12h30 et 14h30-19h

3 Office de Tourisme de Thônes Sur le parcours
1 rue Blanche 74230 Thônes - 04 50 02 00 26
Horaires : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
En juillet-août : du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h-18h30 et dimanche 10h-12h30 et 16h-18h

4 Les fromages du Fermier / fromagerie Paccard Distance : 5,2 km
Les Bréviaires 74230 Manigod - 04 50 44 07 50
Fromages : 5 fromages de Savoie AOP et IGP
Horaires : du lundi au vendredi de 8h-12h et 14h15-17h30 et le samedi 10h-12h et 14h-17h30

5 Ferme de Sandra et Pierre 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 AOP
Horaires : En hiver : tous les jours 9h-12h et 16h-19h30
En été : tous les jours 9h-19h30

6 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

7 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 : nous contacter

8 Ferme Auberge des Corbassières en été Distance : 6 km
Alpage les Corbassières,
Massif de Beaufort 74220 La Clusaz
04 50 32 63 81 / 06 71 11 34 90 (visites)
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : tous les jours 8h-19h

9 Ferme des Corbassières Distance : 4,8 km
98 chemin du Var 74220 La Clusaz
04 50 02 58 33 / 06 84 31 19 87
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : tous les jours 10h-18h30

10 La ferme de Lorette Sur le parcours
Alpage au plateau de Beaufort, 74220 La Clusaz
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : de juin à septembre, toute la journée

11 Marché du Grand-Bornand Sur le parcours
Grenette 74450 Le Grand Bornand
04 50 02 78 00
Horaires : toute l'année, mercredi 8h-12h

12 CAEC d'Hermy Distance : 4,8 km
En hiver : Le Bouchet 74450 Le Grand Bornand
En été : Col des Annes
06 09 70 25 47 / 06 76 74 27 83
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : nous contacter

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 : nous contacter

14 Ferme de Trembay en été Distance : 10 km
Alpage au col de Chatillon (en VTT)
06 72 83 22 34 / 06 89 62 35 20
Fromage : Chevrotin AOP
Horaires : nous contacter

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
Fromage : Chevrotin AOP
Horaires : nous contacter

16 Ferme des Chenevifs Distance : 600 m
410 route de Mornex 74800 St Laurent
06 76 87 89 10
Fromage : Abondance AOP
Horaires : du lundi au samedi 17h-19h

17 Marché de Thorens-Glières Sur le parcours
Place de la Mairie 74570 Thorens-Glières - 04 50 22 82 32
Horaires : mercredi 9h-12h

18 Fruitière du Parmelan Sur le parcours
413 avenue de Bonatray 74370 Villaz - 04 50 32 41 13
Fromage : Reblochon AOP
Horaires : 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
experience.hautesavoie.fr

Tour du Semnoz

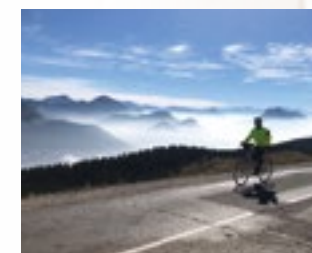
Mettez-vous en jambe sur la piste cyclable au départ d'Annecy qui vous offrira une vue imprenable sur le lac. Puis engagez-vous dans une montée forestière jusqu'au col de Leschaux (897 m) et découvrez son panorama sur les Bauges. Plongez ensuite vers la vallée du Chéran jusqu'à Lescheraines et poussez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



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

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 CAEC Les Noisetiers en hiver** Sur le parcours
 1101 route des Bauges 74320 Leschaux
 06 81 08 36 37
 Fromages : Abondance AOP et Raclette de Savoie IGP
 Horaires : tous les jours 16h-19h
- 4 CAEC Les Noisetiers en été** Distance : 9,5 km
 Alpaga de la Combe des Villards, Leschaux
 06 50 10 25 39
 Fromages : Abondance AOP et Raclette de Savoie IGP
 Vente de fromage en vallée (cf. n°3)
- 5 Ferme de la Marmotte en Bauges** Distance : 5,1 km
 2713 route de la Motte 73340 La Motte-en-Bauges
 06 76 43 92 92 / 06 12 28 08 07
 Fromages : Tome des Bauges AOP et Raclette de Savoie IGP
 Horaires : tous les jours 8h-10h et 17h-19h
- 6 Coopérative laitière de Lescheraines** Distance : 3,1 km
 Chef-lieu 73340 Lescheraines
 04 79 63 30 37
 Fromage : Tome des Bauges AOP
 Horaires : tous les jours 9h-12h30 et 15h-19h
- 7 Fruitière du Semnoz** Sur le parcours
 3097 route des Bauges 74540 Gruffy
 04 50 77 40 32
 Fromages : Abondance AOP et Tome des Bauges AOP
 Horaires : du lundi au samedi 9h-12h et 15h-19h



Vélo
& FROMAGES
 LA HAUTE-SAVOIE
 SUR UN PLATEAU

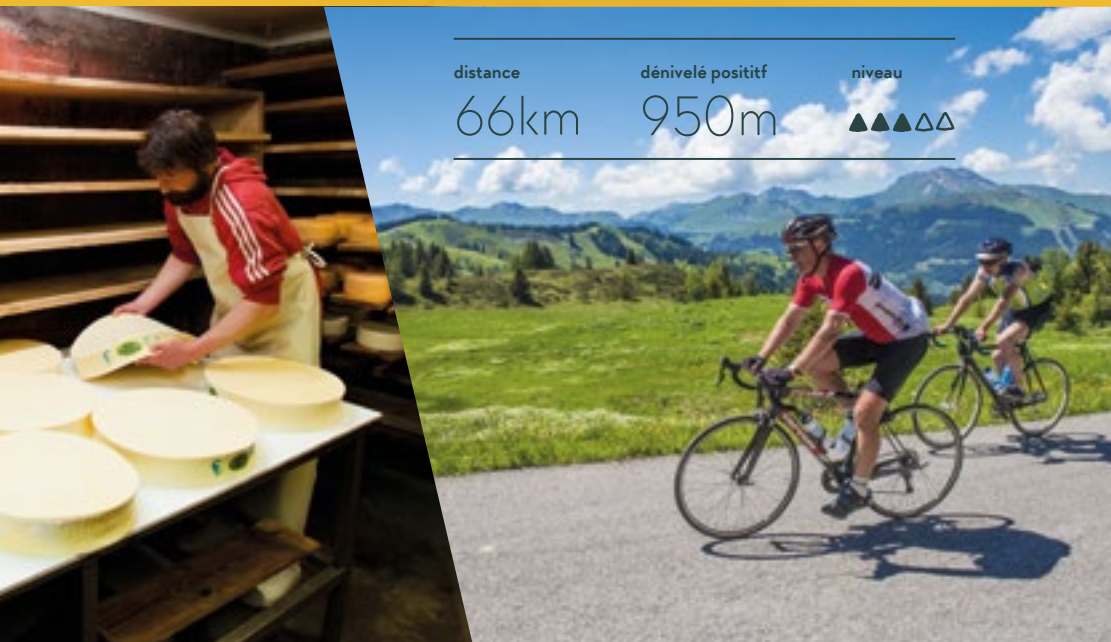
- Éleveur / Ferme
- Crémier-fromager
- Musée / Office de Tourisme / Événement fromager
- Marché & Espace de vente
- Accueil vélo

● Visite possible.
 Se renseigner au préalable

Retrouvez l'itinéraire
 du "Tour du Semnoz" sur
experience.hautesavoie.fr

Circuit de la Vallée Verte

Lancez-vous à l'assaut du col de Cou (1 117 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



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 : du lundi au samedi 17h30-19h (et certains dimanches, nous contacter)

3 Ferme du Petit Mont

Distance : 7 km



746 route de la côte 74470 Bellevaux - 04 50 73 76 04
Fromage : Chevrotin AOP
Ferme pédagogique.
Horaires : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h

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 AOP, Reblochon AOP, Tomme et Raclette de Savoie IGP
Horaires : 7j/7 (distributeur automatique)

6 Marché de Boège

Sur le parcours

Centre du Village 74420 Boège - 04 50 39 10 01
Horaires : mardi 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 / 07 88 05 61 10
Fromage : Abondance AOP
Horaires : du lundi au samedi 8h-12h et 18h-19h30

8 GAEC Le Plane

Sur le parcours



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 : du lundi au samedi 8h-12h et 16h-19h, le dimanche 9h30-12h

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 : du mardi au vendredi 9h-12h et 14h-19h, le samedi de 9h-18h

9 sites fromagers sur le circuit de la Vallée Verte



Vélo
& FROMAGES
LA HAUTE-SAVOIE
SUR UN PLATEAU

- Éleveur / Ferme
- Crémier-fromager
- Musée / Office de Tourisme / Événement fromager
- Marché & Espace de vente
- Accueil vélo
- Visite possible. Se renseigner au préalable

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



experience.hautesavoie.fr

Tour des Glières (avec option plateau des Glières)



Circuit de la Vallée Verte



Tour du Semnoz



Département de la Haute-Savoie / Photos : ©SavoieMontBlanc - Bjasson, AFAIP - Image&Associés - L. Maléon, Dep'ta Cuézet, Les Alpes y Tourisme, 2021