

6^{ème} Printemps des Chèvres

Samedi 14 et dimanche 15 avril 2012

Place Joseph Serand, parc Berger
et salle polyvalente

Le Programme

En avant première

Vendredi 13 avril 2012

20h30 à La Soierie

Projection gratuite du film

« Ils ont choisi d'être Berger »

Projection suivie d'une dégustation
de fromages

La Soierie—141 rte d'Albertville
à Faverges

Samedi 14 avril 2012

9h30, **Concours Interdépartemental de chèvres,**

12h, **Inauguration** de 6^{ème} printemps des chèvres,

12h30, **repas** à la salle polyvalente,

15h30, **Présentation des chèvres primées et remise des prix,**

20h30, **soirée festive** à la salle polyvalente.

Dimanche 15 avril 2012

10h, **Concours interdépartemental de fromages,**

11h et 15h30, spectacle déambulatoire,

12h30, **repas** à la salle polyvalente,

15h, **remise des prix** du concours de fromages,

15h30, **remise des prix** de dessin « Arc en chèvre ».

FAVERGES

Animations permanentes sur les deux jours :

- **Des chèvres de toutes les couleurs :**

Exposition continue de chèvres sur le site (chèvres provençales, catalanes, suisses, italiennes, pyrénéennes, chèvres des fossés (Berry), Corse, Lorraine, Massif Central, et bien sûr les chèvres Alpine et chèvres des Savoie.

- **Fromages et traite des chèvres :**

Assistez à la fabrication de fromages (10h30) et à la traite des chèvres (17h30).

Vente et dégustation de fromages toute la journée.

- **Marché d'artisans :**

Découvrez les délices proposés par les producteurs-artisans des Bauges.

- **Les chiens de troupeau :**

Suivez les prouesses des chiens de troupeau en plein exercice (11h30 et 16h00).

- **Itinéraire du goût et des saveurs des fromages :**

Apprenez à reconnaître la diversité des fromages de nos Savoie. Du fromage frais au persillé, toute une gamme qui se dévoile.

- **Découverte des fromages de chèvre de Rhône Alpes :**

Goûtez aux fromages de chèvre de nos voisins (Ardèche, Drôme, Loire), La Rigotte et Condrieu et le Picodon seront les fromages AOC invités !

- **10ème anniversaire de l'AOC Chevrotin :**

L'appellation d'Origine Contrôlée chevrotin fête ses 10 ans !

- **Tyrolienne et jeu d'équilibre :**

Le Printemps des Chèvres vu du ciel : grimpez aux branches des arbres centenaires du parc Berger.

Vu d'en haut, c'est plus beau !

- **Arc-en-chèvre—donne des couleurs à ta chèvre :**

Concours de dessin ouvert à tous, enfants, parents.

- **Maquillage, piscine de paille et jeux en bois :**

Pour les enfants, un atelier maquillage, une piscine de paille et des jeux en bois.

Boissons et restauration
Sur place

Rencontres Professionnelles Caprines du 13 et 14 avril 2012

Le Printemps des Chèvres accueille deux groupes de travail nationaux les
13 et 14 avril 2012
au Château de Faverges

Le Programme

Le Groupe d'ETHNOZOOTECHE CAPRINE qui réunit des chercheurs, des scientifiques, des enseignants, des historiens....des techniciens caprins, des vétérinaires.....

- Les grandes étapes du **développement de l'insémination artificielle caprine en France** (B. LEBOEUF et al.)
- **Etat émotionnel des chèvres** et relation éventuelle avec la souffrance des autres animaux dans un troupeau (J.Servière)
- Sujet sur la **formation des hommes en élevage caprin** (S.Ouin)
- La diversité des races caprines françaises (C. Danchin-Burgé)
- **1880-1930 : l'aventure des chevriers béarnais** sur les chemins des villes de France (J.N. Passal)
- Table ronde : sur **l'évolution récente du métier d'éleveurs de chèvres** et ses perspectives (Y. Lefrileux)
- Le **Samedi 14 avril** visite d'élevages et fromagerie coopérative dans le Beaufortain

Contact : **Philippe GAUTHIER**

06.74.78.98.38

Philippe.gauthier@haute-savoie.chambagri.fr

La FEDERATION NATIONALE des AOP LAITIÈRES (FNAOP) est une association qui regroupe 18 AOP/AOC fromagères avec environ 7 000 exploitations laitières, 900 ateliers artisanaux (dont plus de 600 fermiers) et 70 maisons d'affinage.

Les ateliers du terroir de la FNAOP

Thème :

LA VALORISATION DES PRAIRIES en zone AOP/AOC

- Plusieurs intervenants exposeront aux participants les **dernières expériences sur les voies d'amélioration de la qualité et de la productivité des prairies** (notamment prairies permanentes et parcours), l'apport environnemental de la prairie...
- Le **samedi 14 avril** : des **visites de terrain** sont programmées autour de Faverges et des Aravis pour compléter les exposés.
- Les AOP/AOC membres :
Abondance, Banon, Beaufort, Beurre et crème de Bresse, Bleu de Gex, Charolais, Chevrotin, Comté, Gruyère, Mont d'Or, Morbier, Ossau Iraty, Pelardon, Picodon, Reblochon, Rocamadour, Rigotte de Condrieu, Tome des Bauges, et 2 IGP invitées, Tomme de Savoie et Emmental de Savoie)

Contact : **Sébastien BRETON**

04.50.32.74.79

aftalp@wanadoo.fr