



Vous reprendrez bien
un peu d'Aravis ?

Dossier de présentation
Juin 2012

Les Aravis, une montagne à savourer



De la vallée du Fier à la Pointe Percée, les Aravis offrent l'un des environnements humains et naturels les plus passionnants des Alpes françaises.

Notre montagne est vivante et habitée. Grâce à un équilibre subtil entre agriculture, artisanat et tourisme, elle a su garder ses enfants et même adopter bon nombre de ceux qu'elle a séduits. Toute l'année, elle accueille promeneurs et sportifs. Les fermes côtoient les snowparks, les sentiers serpentent au milieu des troupeaux et les alpages appréciés des randonneurs tutoient les pentes abruptes pour skieurs amateurs de sensations fortes.

Dans cet espace préservé, riche de son passé et curieux de l'avenir, se cultive un art de vivre particulier.



Des agriculteurs-ambassadeurs

L'identité et les paysages des Aravis doivent beaucoup aux agriculteurs. Présents partout jusque sur les alpages d'altitude, ils accueillent volontiers à la ferme, partagent la passion de leur métier et font découvrir leurs produits lors des nombreuses fêtes et foires.

Des saveurs bien gardées

Gardiens de savoir-faire fromagers authentiques, ils s'appliquent aussi à produire selon des méthodes modernes pour vous garantir la meilleure qualité.

A la croisée des traditions et des envies les plus actuelles, leurs produits expriment des saveurs uniques. Elles ont le charme simple de nos vallées et de nos alpages.



Pôle d'Excellence Rurale :

la dynamique de tout un territoire



Avec le Pôle d'Excellence Rurale, tout un territoire se mobilise pour valoriser ses atouts, construire un avenir solidaire et faire des Aravis une destination unique.

A l'initiative des agriculteurs, il est porté par la Communauté de Communes des Vallées de Thônes et associe tous les autres acteurs locaux : affineurs, restaurateurs, commerçants, offices de tourisme, hébergeurs et autres prestataires touristiques, associations de patrimoine...

Ensemble, les hommes et les femmes de ce pays ont envie de vous faire retrouver dans leurs produits toute la qualité de vie des montagnes des Aravis !

A la ferme, sur les tables ou les étals, le Pôle d'Excellence Rurale affiche le logo « Saveurs des Aravis » pour garantir origine et qualité et vous inviter à fêter le goût et la tradition.

Le projet, porté par la Communauté de Communes des Vallées de Thônes, est financé par l'État et la Région Rhône-Alpes.



RhôneAlpes



LE GOÛT DE NOS PASSIONS !

DE JACQUES DOUCHET

Mettre en valeur les produits et le territoire, valoriser le travail des hommes et leur permettre d'exprimer leurs qualités dans un environnement d'exception.

C'est le sens que nous souhaitons donner au Pôle d'Excellence Rurale, afin de mettre en synergie les acteurs et d'optimiser les moyens nécessaires à construire un avenir durable, profitable à tous.



élu de la Communauté de Communes des Vallées de Thônes
et responsable du projet

Saveurs des Aravis : un réseau d'excellence

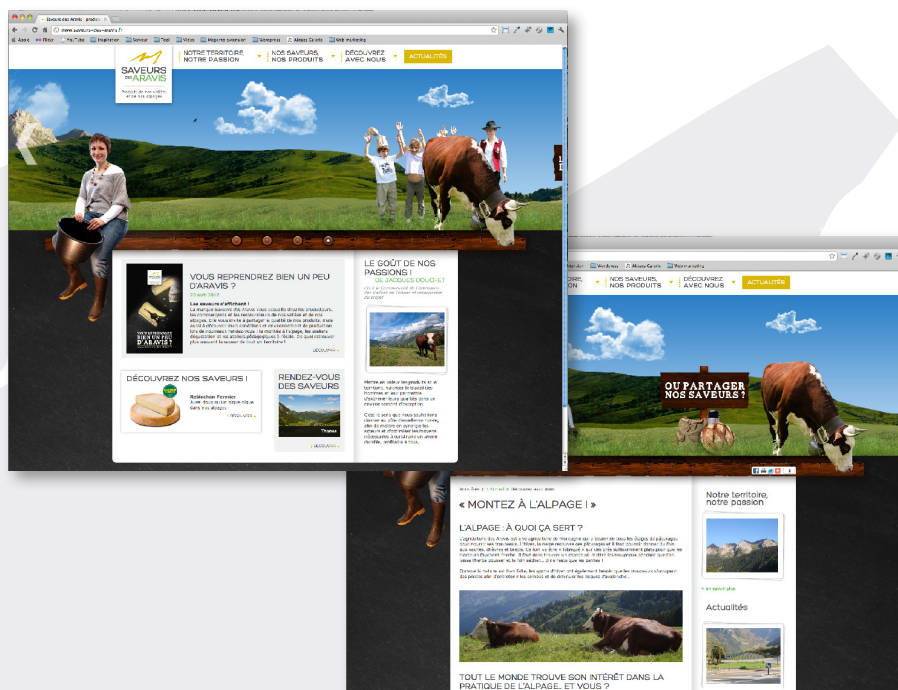
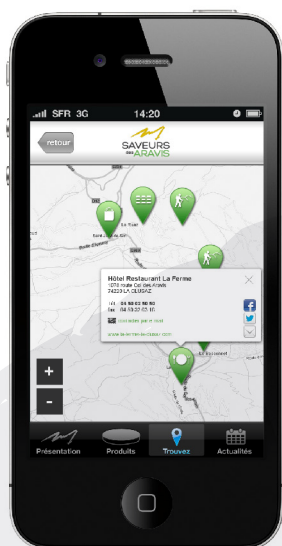


Le Pôle d'Excellence Rurale valorise les meilleurs opérateurs sur le territoire. Ils se distinguent par leur connaissance de l'environnement des Aravis et leur envie de partager leurs atouts. Présent dans toutes nos montagnes et nos vallées, leur réseau favorise la visibilité et le partage des meilleurs produits et services. Porteurs du logo Saveurs des Aravis, ils invitent à savourer un art de vivre unique.

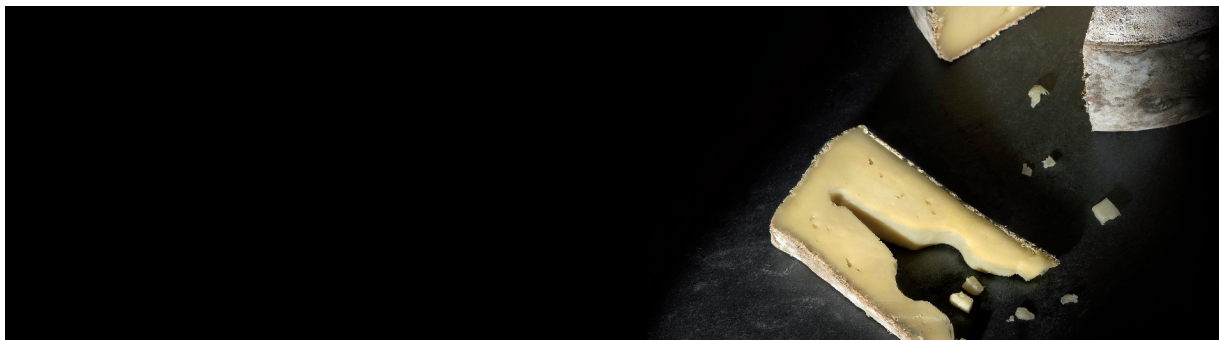
Restaurateurs, traiteurs, boulangers-snacks, commerçants ou artisans de l'alimentaire, agriculteurs et fromagers-affineurs...

...identifiés sur le lieu de vente, la vitrine ou le panneau d'entrée par le logo Saveurs des Aravis, les adhérents du réseau sont référencés sur la carte interactive du site www.saveurs-des-aravis.fr et géo-localisables sur l'application iPhone gratuite.

Les offices du tourisme de La Clusaz, Le Grand-Bornand, Manigod, Saint-Jean-de Sixt, et Thônes-Val Sulens disposent d'une liste actualisée régulièrement !



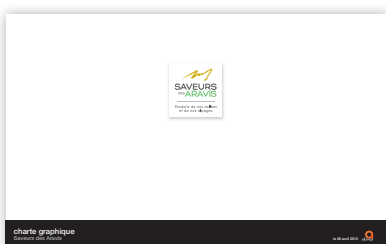
Les saveurs s'affichent



La marque

Le logo

Il exprime visuellement la qualité et la distinction du goût autour d'une représentation symbolique de la chaîne des Aravis.



La charte graphique

Un outil complet pour une exploitation optimale de l'identité du réseau

La signalétique

Panneaux et vitrophanies identifient les membres du réseau d'excellence.



Vous reprendrez bien un peu de communication ?

Les visuels

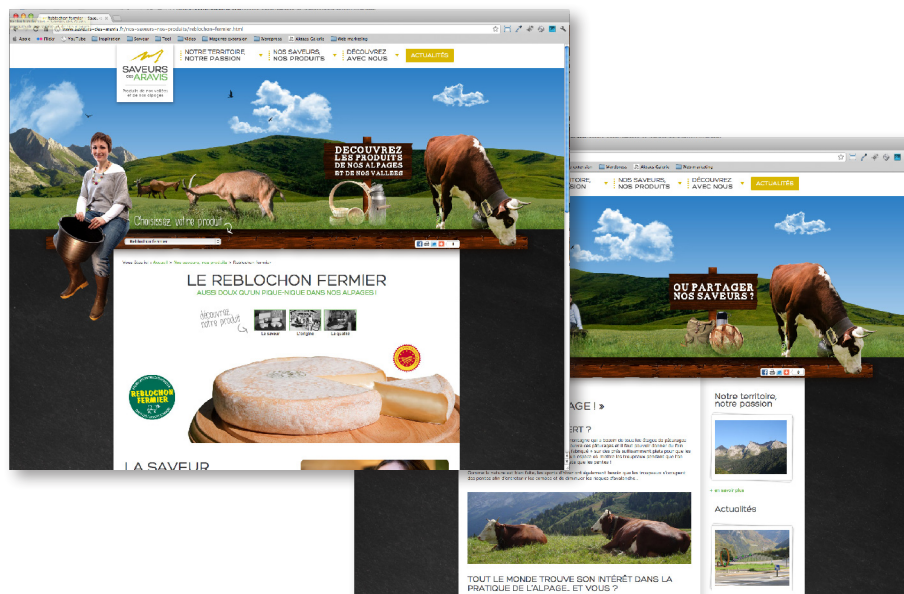
Et si les produits parlaient de leur territoire...

La communication Saveurs des Aravis invite chaleureusement le visiteur à retrouver le goût et à prolonger les bienfaits de son séjour.



Le site internet / l'application iPhone

Son design créatif et fluide incite à la découverte et au partage des saveurs.



Les kakemonos

Ils véhiculent l'engagement et les valeurs du Pôle d'Excellence Rurale lors des rendez-vous Saveurs des Aravis.



Les rendez-vous des Saveurs : innovants et pour tous !



La montée à l'alpage

Inaugurée en 2012, un moment de partage et d'émotions ouvert à tous afin de connaître et de comprendre la nécessité de l'alpage et l'authenticité de la montée à l'alpage à pied.



Le rond point d'Alex

Une signalétique singulière en entrée de vallée, qui permet au visiteur de reconnaître le territoire du reblochon fermier. Les travaux devraient se terminer à l'automne 2012.



Les ateliers dégustation

Une approche ludique des saveurs du territoire, pour ancrer dans la vie locale et auprès des visiteurs nos meilleurs produits.

Les ateliers pédagogiques à l'école

Un éveil aux goûts et aux spécificités de l'agriculture locale pour les futurs « ambassadeurs » des saveurs !

Des Saveurs et des produits à déguster...

Le reblochon A.O.P.

Au printemps et en été, les vaches en alpage broutent l'herbe riche en fleurs de montagne. Alors, la saveur du reblochon culmine ! Mais toute l'année, son onctuosité le dispute à ses inimitables arômes de crème et de foin. Servi avec un pain rustique et un vin équilibré (vin blanc de Savoie ou cépage jacquère en rouge), il est le tendre favori du plateau.



L'abondance A.O.P.

Sa croûte, légèrement « toillée », distille des nuances qui vont de l'or au marron cuivré. Et quand son cœur se révèle, une couleur ivoire à jaune pâle fait les plus belles promesses. Promesses tenues : l'Abondance délivre en bouche de subtils arômes, rehaussés d'un délicat goût de noisette.



Le biscantin

Il se boit très frais et fait merveille avec les crêpes, tartes et gâteaux ! Mais les arômes fruités du Biscantin ont bien d'autres talents ! Avec une petite dose de sirop ou de liqueur (cassis, framboise, groseille...), il devient un savoureux apéritif.



Des Saveurs et des produits à déguster...

Le chevrotin A.O.P.

Le lait de nos chèvres, transformé en chevrotin, atteint des sommets de douceur ! La texture onctueuse de ce fromage atypique laisse rapidement place à un léger fumet de chèvre, mêlé d'un petit goût de crème. Pour mettre en avant sa saveur si particulière, vous le dégusterez avec un pain aux figues légèrement tiédi.



Les tommes

Il existe dans les Aravis autant de différentes tommes que l'on compte de fermes... Vous en trouverez forcément une qui vous plaira ! Sous une croûte grise et bien fleurie, vous dégusterez une pâte riche en saveurs qui vous ravira les papilles lors d'une pause pique-nique ou sur votre plateau de fromages.



Besoin de renseignements ?

Acteurs du réseau

Nicole Bocquet – nbocquet@haute-savoie.chambagri.fr / 04.50.88.18.22

Communication

Anne-Lise Francoz – alfrancoz@reblochonfermier.com / 04.50.32.05.80

Administratif

Élodie Panisset – patrimoine@ccvt.fr / 04.50.32.13.59

Autres

contact@saveurs-des-aravis.fr