

Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



SIA 2024 : L'UNION RÉGIONALE DES FROMAGES D'APPELLATION COMTOIS (URFAC) VOUS ACCUEILLE SUR SON NOUVEAU STAND !

Les AOP Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura et les IGP Emmental Grand Cru et Gruyère vous donnent rendez-vous du samedi 24 février au dimanche 3 mars 2024 au 60^e Salon International de l'Agriculture, à Paris Expo Porte de Versailles, Pavillon 1 stand M137.

En cette année anniversaire, le nouveau **Chalet du Massif Jurassien** sera dévoilé aux visiteurs, pour une expérience immersive inoubliable !



L'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois vous accueille sur un tout nouveau stand à proximité des vaches Montbéliardes et Simmental, en face du ring !

Venez-vous immerger dans une ambiance montagnarde, chaleureuse et gourmande. Producteurs de lait, fromagers et affineurs vous présenteront leurs métiers, leurs valeurs, leurs savoir-faire autour d'un délicieux plateau de fromages AOP et IGP du Massif jurassien.

D'une surface de 114 m², notre nouveau stand en ossature bois 100% épicéa du Jura, plus moderne et spacieux, mais tout aussi chaleureux dispose de 3 espaces d'animations :

>un « **espace cuisine ouverte** » pour proposer des plats à base de nos fromages AOP et IGP du Massif jurassien (fondue, tartines chaudes, gaufres...)

>un « **espace sensoriel** » où le public se projettera dans la vie d'un producteur, ou d'un fromager, d'un affineur, en identifiant les objets de leur quotidien cachés dans le mur sensoriel !

>un « **espace TV tactile** » où le visiteur pourra participer à un quiz interactif, suivi d'une dégustation/accords de nos fromages.



Le stand dispose également d'un « **espace de vente** », où le client pourra déguster, choisir et acheter le ou les fromages de son choix, pour poursuivre l'expérience gustative chez soi.

Enfin, un « **espace de convivialité** » permettra d'accueillir les journalistes, politiques et autres professionnels, pour des rencontres de qualité et de bon goût.

Des nombreux temps forts à venir découvrir sur le Chalet du Massif jurassien !

Chaque jour vous pourrez découvrir l'histoire et les secrets de fabrication des fromages AOP et IGP du Massif jurassien en présence de producteurs, fromagers et affineurs.

Tout au long de la journée venez participer aux ateliers culinaires, sensoriels, quiz, dégustation et accords.

Pour chaque journée, un ou plusieurs fromages seront mis en lumière :

- Samedi 24 février 2024
 - o > Journée AOP Mont d'or
- Dimanche 25 février
 - o > Journée 4 AOP Comté & Morbier & Bleu de Gex & Mont d'Or
- Lundi 26 février
 - o > Journée AOP Bleu de Gex
- Mardi 27 février
 - o > Journée AOP Morbier
- Mercredi 28 février
 - o > Journée 4 AOP Comté & Morbier & Bleu de Gex & Mont d'Or
- Jeudi 29 février
 - o > Journée IGP Gruyère
- Vendredi 1^{er} mars
 - o > Journée IGP et Label Rouge Emmental Grand Cru
- Samedi 2 mars
 - o > Journée AOP Comté
- Dimanche 3 mars
 - o > Journée AOP Comté



Contacts :

Pauline ALLARD / URFAC : 06 81 10 97 42 syndicat@fromage-morbier.com

Carole MARECHAL / URFAC : 06 43 81 47 02 c.marechal@comte.com

