

# Dossier

# de presse

2025



## SOMMAIRE

01

Faisons  
connaissance

PAGE 07

06

La nature,  
territoire de  
haute montagne

PAGE 23

02

Une qualité  
garantie

PAGE 11

07

La filière actrice  
du développement  
durable

PAGE 27

03

Du lait au Beaufort  
en 5 mois

PAGE 13

08

L'art et la manière  
de le consommer

PAGE 29

04

Un collectif  
structuré

PAGE 15

09

Sous le signe  
du partage

PAGE 31

05

La production

PAGE 17

# Beaufort

Il était  
une fois...

En 1968, le fromage Beaufort est reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée), une reconnaissance officielle qui garantit l'origine d'un produit mais aussi le respect des traditions et des savoir-faire minutieusement perpétués de génération en génération. **Fabriqué en Savoie, le Beaufort est un fromage à pâte pressée cuite unique en son genre, au lait cru et entier, inimitable par sa texture fondante et son goût.**

Au cœur **des vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et d'une partie du Val d'Arly**, la richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent des arômes subtils et délicats. Fabriqué à partir du lait de vaches Tarines et Abondances, provenant exclusivement du territoire de production, l'AOP Beaufort est un incontournable du plateau de fromages.

Grâce à ses nuances de goût dues à l'alimentation des vaches, il s'accommode de plus en plus en cuisine où il apporte une note de créativité. Qu'il soit produit en hiver ou en été, le Beaufort fait preuve d'une qualité et d'une réputation qui ne sont plus à démontrer : le « Beaufort » fabriqué de novembre à mai, le « Beaufort été » et le « Beaufort Chalet d'Alpage », fabriqués de juin à octobre, ont chacun leur particularité.

**Au cours de ces 57 années placées sous signe de qualité, ce fleuron de la gastronomie savoyarde est bel et bien descendu de ses montagnes et a fait sa place dans les AOP fromagères de France.** C'est lui qui possède même l'un des cahiers des charges le plus strict. Avec une filière active grâce à des femmes et hommes passionnés, fiers « de faire de la qualité », le Beaufort poursuit sa belle dynamique.

# FAISONS CONNAISSANCE.

## Carte d'identité

### Taille



11 à 16 cm de haut | 35 à 75 cm de diamètre

### Poids



# 40 kg

**pour une meule**  
Plus de 10,5 kg de lait pour 1 kg de Beaufort

### Apports

#### Riche en calcium

1 g de calcium / 100 g de Beaufort, soit 8 fois plus que dans un yaourt ou dans du lait. Une portion de 60 g couvre 2/3 des besoins quotidiens.

#### Source de protéines

30 g de protéines / 100 g de Beaufort. Une portion de 60 g couvre 30% des apports journaliers, ce qui équivaut à 2 œufs ou 100 g de viande.

### Affinage

# 5 mois

minimum

### Vaches montagnardes

# 17 000

**vaches laitières,**  
de races Tarines et Abondances

**La Tarine** : On la reconnaît à sa robe fauve uniforme et à ses yeux maquillés, cernés de noir.  
**L'Abondance** : Elle se reconnaît facilement à sa robe pie-rouge acajou, sa tête blanche avec un épais chignon blanc, ses cornes claires et longues, et ses fameuses « lunettes », des taches brunes entourant ses yeux colorés.

### Filière

# 335

**exploitations** assurent la production de lait.



# 1 000

**emplois liés à la filière**  
750 dans les exploitations et 250 dans les ateliers de transformation.



- 7 coopératives laitières
- 6 groupements pastoraux
- 2 groupements d'intérêt économique
- 17 producteurs particuliers
- 1 acheteur & 1 collecteur de lait

### Critères organoleptiques



Subtilités infinies de sa palette gustative. Goût fruité. Couleur ivoire à jaune pâle. Texture ample.

#### Forme spécifique & ancestrale

Son talon concave dû à l'utilisation d'un cercle en bois de moulage lui est propre et sa plaque de caséine bleue ovale.

### Production



# 136 239

meules produites en 2023  
soit 5 300 tonnes,  
soit près de 58 600 000 kg de lait utilisés.

# 88.9%

de la production classée **zéro défaut** en 2023

**UN PEU  
D'HISTOIRE.**

L'histoire remonte au 12<sup>ème</sup> siècle lorsque **les moines cisterciens commençaient à établir des fermes et des pâturages dans les Alpes françaises**, l'origine de l'AOP Beaufort étant étroitement liée à l'histoire de son territoire. Une époque où les Alpes étaient peuplées de petits villages isolés et où les montagnes étaient principalement utilisées pour l'élevage du bétail, notamment des vaches... le Beaufort y était alors fabriqué dans des chalets d'alpage par les agriculteurs locaux, ces fermes d'estives construites en bois et en pierre qui jalonnent encore de nos jours les montagnes de Savoie.

L'alpage...un vaste espace naturel qui se situe sur les versants, entre 1500 et 2500m d'altitude. Altitude élevée, pentes abruptes, climat rude, éloignement sont autant de contraintes que l'homme a su transformer en atouts par un système agro-pastoral qui perdure depuis le 14<sup>ème</sup> siècle...Ce système, combinant une agriculture sédentaire et un élevage à migrations estivales, permet d'utiliser toutes les altitudes de la montagne au fil des saisons.

Il faudra attendre 1865 pour voir apparaître pour la première fois le nom de Beaufort mais moins d'un siècle après, son existence est menacée. Dans les années 60, la main-d'œuvre agricole se fait rare et chère : elle est attirée par les salaires plus élevés proposés pour la construction des stations de ski et des barrages hydro-électriques. L'avenir de l'agriculture de montagne est alors incertain et la production de Beaufort chute à moins de 500 tonnes. Quelques agriculteurs motivés réagissent et développent une nouvelle organisation. Le Beaufort doit, par sa qualité, justifier d'un prix élevé permettant de supporter les surcoûts de l'agriculture en haute-montagne.

**La première coopérative laitière est créée en 1961.** En assurant tout au long de l'année la fabrication, l'affinage et la commercialisation, elle s'avère être la structure clé de la renaissance du Beaufort. Les possesseurs de petits troupeaux peuvent vendre leur "maigre" production de lait, tout en exerçant un autre métier.

Le Beaufort est considéré comme l'un des plus anciens fromages de montagne encore produit de nos jours.

# UNE QUALITÉ GARANTIE PAR UN CAHIER DES CHARGES STRICT

## LA PAROLE À LOUIS

Producteur et membre  
de la commission d'examen  
organoleptique

« 5 à 6 fois par an,  
les producteurs sont  
contrôlés sur les critères  
organoleptiques »



Un premier cahier des charges est conçu pour garantir l'origine géographique et les conditions de fabrication du Beaufort. Grâce à ce savoir-faire local transmis de génération en génération, le Beaufort obtient en 1968 l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). En 2006, cette reconnaissance devient européenne : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). En fabrication d'alpage comme en atelier coopératif, les gestes ancestraux garantissent l'authenticité de l'AOP Beaufort.

QUELQUES  
OBLIGATIONS DU  
CAHIER DES CHARGES,  
GARANT DE LA QUALITÉ.

01

Une **zone géographique** de fabrication délimitée aux vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et à une partie du Val d'Arly.

02

L'alimentation doit être uniquement composée de foin et d'herbe pâturée en ration de base.

03

Respecter un processus de fabrication traditionnelle : toutes les étapes sont précisées, du délai d'arrivée du lait à la fromagerie, du soutirage de la cuve au moulage dans la toile de lin et le cercle en bois de hêtre spécifique qui lui confère son talon concave si caractéristique.

04

Garantir la traçabilité du lait au fromage.

05

Le temps d'affinage doit être d'au minimum 5 mois.

LES PRODUCTEURS DOIVENT  
RÉPONDRE À DES CRITÈRES  
SUPPLÉMENTAIRES POUR LE  
BEAUFORT CHALET D'ALPAGE.

01

Une fabrication en lait chaud tout de suite après chaque traite au dessus de 1500 m d'altitude.

02

Transformer le lait d'un seul troupeau issu uniquement de leur exploitation.



# DU LAIT AU BEAUFORT EN 5 MOIS

Tous les jours, le lait chaud de la traite du matin ou celui du soir refroidi est récolté séparément et mis en cuve à l'arrivée à la fromagerie. La fabrication, qu'elle soit en Chalet d'Alpage ou dans les ateliers de vallées, comporte des étapes spécifiques nécessitant un réel savoir-faire fromager. Après la réception et les contrôles de la qualité du lait, le processus de fabrication peut commencer...

C'est tout l'art du fromager et du caviste qui va alors permettre au Beaufort de libérer ses arômes. Tout au long de l'affinage, les meules seront retournées et frottées pour permettre le développement de la croûte orangée caractéristique, les arômes et la belle couleur ivoire de la pâte. Ce n'est qu'au 5e mois que le fromage pourra prendre le nom de Beaufort. C'est entre 7 et 12 mois d'affinage que les qualités gustatives du Beaufort sont à leur apogée.

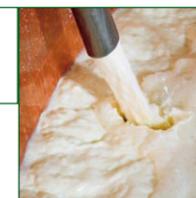
On vous emmène dans les coulisses de la filière Beaufort : de la production du lait jusqu'au développement des arômes en caves d'affinage.

## COMMENT FABRIQUE-T-ON LE FROMAGE BEAUFORT ?



0 1

### Arrivée du lait en cuve



0 2

### L'Emprésurage ou le caillage

Le lait va coaguler grâce à l'action naturelle de la présure. À 33°C, pour la coagulation, le fromager ajoute au lait cru et entier la présure (caillette de veau macérée dans la recuite), préparé selon une méthode ancestrale et qui apporte aussi les levains lactiques, préparée selon une méthode ancestrale.



0 3

### Le travail en cuve

Décaillage, brassage et cuisson : durant plusieurs heures, le lait coagulé va être découpé et brassé pour obtenir des grains de caillé, qui ressemblent à de petites billes. Les grains, ensuite chauffés à 53-54°C, sont brassés constamment. Cette étape appelée « brassage sur le feu » parfait l'égouttage du grain.



0 4

### Moulage et pressage

Quand il estime que le grain est "fait", le fromager retire la masse de grains du chaudron et l'installe dans une toile de lin puis dans un cercle de bois qui confère au fromage son talon concave caractéristique. Il est pressé pendant 20 heures, période durant laquelle on le retourne régulièrement.

0 5

### Saumurage

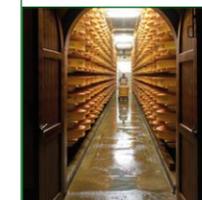
Après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage et forme la croûte.



0 6

### L'affinage

Départ des Beaufort pour les caves d'affinage. Pendant 5 mois minimum, le fromage est maintenu à une température inférieure à 10°C et une humidité constante. Le caviste sale, frotte, et retourne les meules deux fois par semaine, conditions indispensables pour que se développent la croûte orangée caractéristique, les arômes et la belle couleur ivoire de la pâte.



# UN COLLECTIF STRUCTURÉ

La filière AOP Beaufort est gérée par le Syndicat de Défense du Beaufort reconnu ODG (Organisme de Défense et de Gestion) par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Il regroupe l'ensemble des ateliers de production et les producteurs de lait.

Créé en 1975, le Syndicat de Défense du Beaufort est surtout chargé d'assurer la promotion collective et la gestion de l'AOP. En parallèle, l'Union des Producteurs de Beaufort regroupe l'ensemble des coopératives de la zone Beaufort. La cotisation sert essentiellement au financement du service technique.

Ce service technique, créé en 1965, permet de maîtriser les paramètres technologiques nécessaires à l'élaboration d'un fromage réussi : contrôler régulièrement la qualité du lait, suivre le cycle de fabrication, accompagner les ateliers de production, organiser les classements techniques réalisés chaque mois sous la responsabilité d'Actalia, conduire des travaux de recherche en partenariat avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et Actalia afin de répondre aux préoccupations des fromagers.

## LA PAROLE À VALENTINE

Coopérative laitière de Moutiers « Mais où acheter son Beaufort ? »

« Cette politique, associée à la politique agricole nationale de la montagne, permet à l'agriculture de subsister et à la production de Beaufort d'atteindre 5 300 tonnes en 2023. »



# LA PRODUCTION

Eleveurs, producteurs, fromagers, cavistes... tous participent activement à la vie et au développement économique de l'AOP. Avec plus de 1 000 emplois directs sur le territoire, les acteurs de la filière participent activement au développement économique local.

Si la qualité du Beaufort dépend du lait et de l'alimentation des vaches, elle résulte aussi de l'expertise des hommes et des femmes qui le fabriquent. Accomplis avec passion, ce sont avant tout des métiers nobles et un savoir-faire qui se transmet depuis des décennies, tout en s'adaptant à l'époque.



ZOOM SUR L'ÉLEVEUR

## LA PAROLE À LA FAMILLE FRISON



« ON NE PEUT PLUS SE PASSER DES BÊTES, ON VEUT TOUT LE TEMPS ÊTRE AVEC NOS VACHES. C'EST CE QUI NOUS FAIT NOUS LEVER CHAQUE MATIN »

Tom Frison 24 ans

Il fait la traite, 2 fois par jour, 365 jours par an. Ses Tarines et Abondance ont un régime alimentaire strict afin d'obtenir le meilleur des laits. Il délimite une surface à pâturer pour le repas du matin et de l'après-midi afin de tirer le meilleur parti de son alpage. Il doit aussi récolter une quantité suffisante de foin qui servira à nourrir le troupeau pendant l'hiver.

# LE (RE)DO DU FROMAGER ? L'EXCELLENCE...

## LA PAROLE À **MARTIN**

Apprenti fromager pour la  
Fromagerie Coopérative de la  
Vallée des Arves



« LE CERCLE EN BOIS, À L'ORIGINE,  
PERMET AU FROMAGER DE DONNER  
SA FORME TYPIQUE AU BEAUFORT,  
SON TALON CONCAVE »

La collecte du lait se fait tous les jours, hiver comme été, dimanches et jours fériés. Soit deux fois par jour après chaque traite, soit une seule fois, le matin, en récupérant le lait chaud du matin et celui refroidi de la veille au soir. Le lait est immédiatement acheminé vers les ateliers de fabrication et versé dans des chaudrons de cuivre de 400 à 7 200 litres, à l'état cru et sans écrémage. Pour fabriquer ses meules, le fromager répète quotidiennement les mêmes gestes. Il doit s'adapter au lait qui lui est confié, et qui varie selon les saisons, le temps, l'herbage des vaches, etc.



# LE CAVISTE, "ÉLEVEUR DE FROMAGES"

## LA PAROLE À **MATTHIEU**



ICI DANS LES CAVES,  
IL Y A 6500 MEULES QUI SONT  
EN AFFINAGE AUJOURD'HUI.

Il accompagne le fromage de son "enfance" à sa maturité "adulte", ce qui prend de 5 à 12 mois pour le Beaufort. Tout comme le fromager, le caviste est un spécialiste, maître dans son domaine. Les conditions d'affinage influent sur le goût, la texture et la couleur. Le caviste cherche à obtenir des fromages qui présentent une belle couleur dorée et une croûte ni trop sèche ni trop humide.



# CHACUN SON BEAUFORT !

Le Beaufort AOP se décline en 3 qualificatifs différents : le Beaufort fabriqué de novembre à mai, le Beaufort été et le Beaufort Chalet d'Alpage fabriqué de juin à octobre.

## LE BEAUFORT

Sa pâte est plus claire qu'un Beaufort Chalet d'Alpage ou Beaufort été, les vaches étant nourries essentiellement d'une alimentation à base de foin. Il est fabriqué du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mai, quand les vaches sont en vallée, y compris à l'étable.

**Sa pâte est ivoire et ses arômes assez doux, avec des saveurs plutôt lactiques.**



### LE BEAUFORT ÉTÉ

Le Beaufort été est issu des productions laitières de juin à octobre inclus, y compris les laits d'alpage, selon les usages locaux, loyaux et constants. Sa pâte est plus jaune et ses arômes plus prononcés.

**Sa pâte est jaune, il possède une grande diversité aromatique aux saveurs florales et fruitées.**



### LE BEAUFORT (HALET D'ALPAGE !

Le Beaufort Chalet d'Alpage, le plus rare (400 tonnes par an), est fabriqué lui aussi pendant la période dite des 100 jours, de juin à octobre quand les vaches paissent dans les alpages. Sa fabrication doit s'effectuer au-dessus de 1500 mètres d'altitude, deux fois par jour, selon les méthodes traditionnelles en chalet d'alpage, avec le lait chaud de la traite qui doit provenir d'un seul troupeau. Comme celui d'été, sa pâte est généralement plus colorée et ses arômes se dissipent lentement en bouche.

**Sa pâte est jaune et ses arômes souvent plus affirmés.**

# LA NATURE, TERRITOIRE DE HAUTE MONTAGNE

L'aire géographique de l'AOP Beaufort s'étend sur les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et une partie du Val d'Arly. Soit 450000 hectares sur les 630000 du département de la Savoie. Les prairies appelées permanentes car issues d'espèces endémiques représentent 95% des surfaces utilisées par la filière.

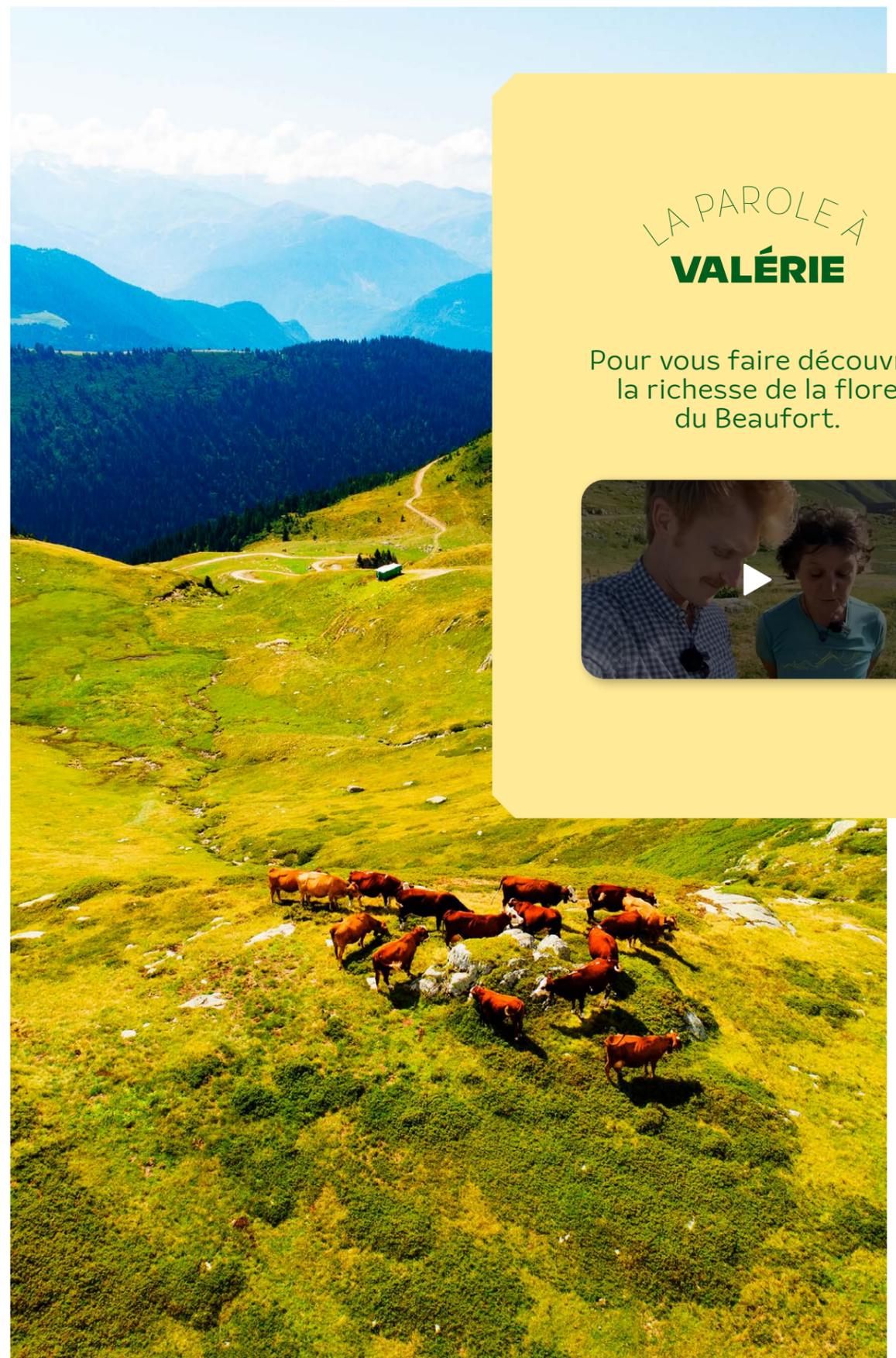
C'est toute la richesse et la biodiversité de ce terroir des hautes terres savoyardes, situé entre 500 et 2 500 mètres d'altitude, qui confèrent au Beaufort toutes ses qualités organoleptiques. Pluviométrie élevée, sols profonds, plantes aromatiques, plus de 60 espèces végétales au m²... autant de facteurs qui, combinés à la microflore naturellement présente dans le lait et le savoir-faire des hommes de la filière, jouent un rôle très important dans la diversité aromatique de ce noble fromage. L'alimentation de la vache laitière a une influence directe sur la texture et la saveur du fromage, tout simplement parce que le lait produit par une vache est composé de molécules naturelles issues directement ou indirectement de son alimentation.

Entre production de foin et gestion de l'alpage, les hommes ont développé un système dit "système agro-pastoral", qui utilise au mieux la flore en suivant la pousse de l'herbe. Ainsi en recherchant le meilleur de l'herbe pour le meilleur fromage, les éleveurs participent à l'entretien et à la diversité des pelouses alpines.

**Dans la filière Beaufort, je voudrais l'emmontagnée !**  
Chaque année au mois de juin, les producteurs et leurs troupeaux prennent leur quartier d'été pour les « 100 jours » d'alpage. Un moment fort pour les producteurs que l'on appelle l'emmontagnée. Il marque le départ de la saison d'été. Pour l'occasion, les vaches sont parées de leur plus belle cloche et pressent l'allure à l'appel des grands espaces et de l'herbe fraîche !

LA PAROLE AUX  
**ASSOCIÉS DU  
GAEC ALPIN**

Immersion sur le chemin  
des alpages.

LA PAROLE À  
**VALÉRIE**

Pour vous faire découvrir  
la richesse de la flore  
du Beaufort.



## UN MODE D'ÉLEVAGE EXTENSIF

En Savoie, traditionnellement, le savoir-faire en agriculture repose sur une production laitière à l'herbe. Cette tradition a une incidence directe sur les paysages de la zone de production. Le maintien des prairies et des herbages en zone de montagne, caractéristiques des paysages savoyards, n'est possible que grâce à la présence de l'élevage et des vaches au pâturage. Ce mode d'élevage « extensif » garantit ainsi la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité de la zone.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

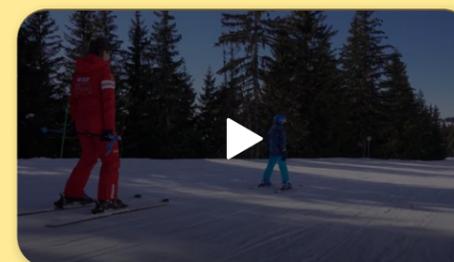
En Savoie, la conduite des troupeaux est rythmée par les saisons : à partir de fin octobre, les animaux sont en étable. L'alimentation est alors essentiellement composée de foin. La traite se fait en étable. 40% des éleveurs sont double-actifs et travaillent à la fois en station de ski et sur l'exploitation.

Les animaux sont sortis à partir du mois de mai. Ils pâturent d'abord en montagnettes (prairie d'altitude moyenne), puis en alpages (1500 m – 2500 m). L'alimentation est alors essentiellement à base d'herbe. La traite se fait à l'extérieur, dans des unités de traite mobiles. Dans certains cas, les troupeaux sont rassemblés dans des groupements pastoraux, qui gèrent l'alpage pendant que l'éleveur fait ses foins. À l'automne, les animaux redescendent au niveau des montagnettes.

## LA PAROLE

### À GLADYE

Productrice à Hauteluce et monitrice de ski aux Saisies



### AUX ASSOCIÉS DU GAEC ALPAGE LES AROLLES

Un été au GAEC Alpage Les Arolles



### À PIERRE POCCARD

Président du Syndicat de Défense du fromage Beaufort, Gaec Alpin



# LA FILIÈRE ACTRICE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'Union des producteurs de Beaufort (UPB) a construit Savoie Lactée en 2015 pour mettre en œuvre un procédé de valorisation du lactosérum. L'installation Savoie Lactée permet d'implanter localement une solution visant non seulement à limiter la pollution, mais à convertir des sous-produits en ressources et en énergie, de créer de l'emploi et ce dans une perspective locale.

Le lactosérum était auparavant expédiés par camion pour traitement ; aujourd'hui, la valorisation peut se faire localement, permettant de réduire de plus de 90% le transport. Le cumul est passé de 800 000 km à 80 000 km, une vraie solution pour limiter l'empreinte carbone.

9  
coopératives  
laitières

ont uni leurs efforts pour valoriser le lactosérum issu principalement de la fabrication du Beaufort.



52  
millions

de litres de lactosérum sont valorisés par an.

## L'UNITÉ SAVOIE LACTÉE COMPREND TROIS ATELIERS DE FABRICATION

01

Poudre de lactosérum WPC 80, principalement à destination des industriels de l'agroalimentaire (nutrition sportive/séniors/minceur, produits laitiers, glaces...). Et prochainement, une Whey Protein sera vendue aux particuliers/sportifs.

02

Beurre de Baratte. Riche en matières grasses, il est apprécié aussi bien des artisans boulangers, des industriels de la pâtisserie et de la viennoiserie, que du consommateur qui le retrouve sous la marque "Notre Montagne".

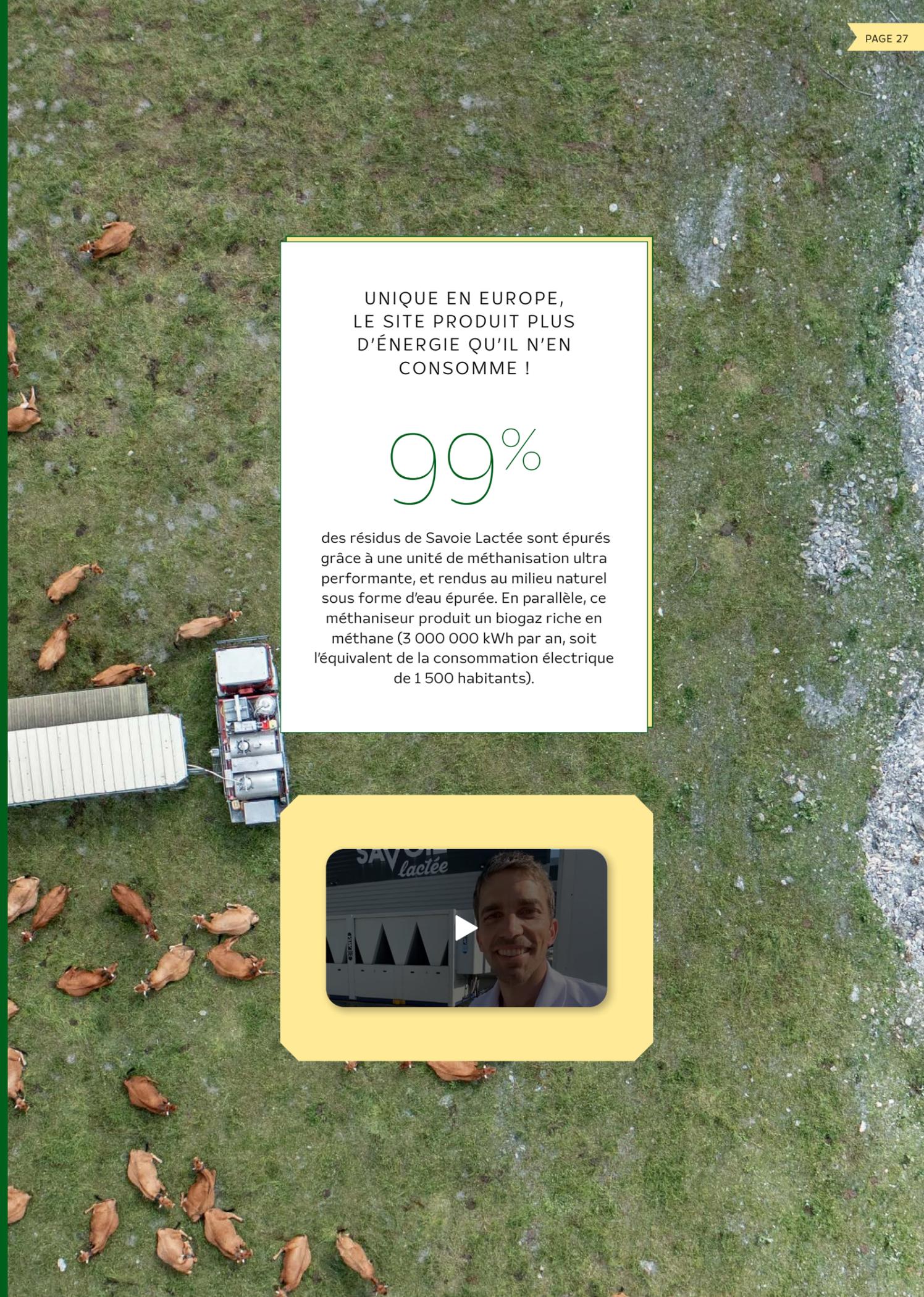
03

Ricotte, qui contient peu de matières grasses et apporte des protéines de qualité. Les industriels utilisent ce fromage frais pour compléter le mélange lait-œufs ou pour épaissir les sauces ou les fourrages.

UNIQUE EN EUROPE,  
LE SITE PRODUIT PLUS  
D'ÉNERGIE QU'IL N'EN  
CONSOMME !

99%

des résidus de Savoie Lactée sont épurés grâce à une unité de méthanisation ultra performante, et rendus au milieu naturel sous forme d'eau épurée. En parallèle, ce méthaniseur produit un biogaz riche en méthane (3 000 000 kWh par an, soit l'équivalent de la consommation électrique de 1 500 habitants).



# L'ART ET LA MANIÈRE DE LE CONSOMMER

Le Beaufort est un fromage unique en son genre par sa forme et sa palette gustative. C'est cette diversité de goût qui lui permet de s'accommoder à tous les moments de la journée et de s'adapter dans de nombreuses recettes. En effet, il est tout à fait possible de le chauffer, le mélanger sans écraser le goût des autres produits grâce à sa saveur subtile. Fondant à souhait, il est également parfait pour lier toutes sortes de sauces et se révéler dans une soupe ou un velouté. Enfin, il peut être aussi l'élément indispensable de la fondue savoyarde et donner un goût irremplaçable à l'ensemble de nos plats du quotidien.

Preuve en est, traditionnellement servi en fin de repas sur le plateau de fromages, le Beaufort inspire de plus en plus de gourmets qui n'hésitent pas à laisser parler leur créativité pour proposer des recettes surprenantes qui font la part belle à l'inventivité. Risottos, velouté, carpaccio, omelette, croustilles, raviole... autant de préparations culinaires dans lesquelles le Beaufort peut exprimer tous ses arômes. L'AOP Beaufort est incontestablement un fromage qui se cuisine bien ! Chaque année, la filière imagine de nouvelles recettes de saison en accord avec les attentes des consommateurs.

LA RECETTE

## DU CHEF BENOÎT GOURLARD

Restaurant étoilé Mont Blanc  
Arancini fondants au Beaufort

[Voir la recette](#)



[Découvrir les recettes](#)

### LE CONSEIL DU FROMAGER

Le Beaufort se conserve très bien, jusqu'à plusieurs semaines, dans la partie basse du réfrigérateur s'il est bien emballé dans du papier sulfurisé. Il faut juste penser à le sortir 30 minutes avant de le déguster. S'il est acheté sous vide, pensez bien à le sortir de son emballage au moins 2 jours avant de le déguster.



# SOUS LE SIGNE DU PARTAGE

Avec l'obtention de son AOP, le Beaufort a pris son envol, au-delà des frontières de sa zone de production. L'appellation est partie à la rencontre de ses nouveaux consommateurs.

En créant ses propres événements ou en s'associant à de grandes manifestations, la filière part en tournée. Expériences culinaires, dégustations, immersion chez les producteurs... l'AOP Beaufort met les petits plats dans les grands pour séduire les papilles des petits et grands gourmets. À chaque rendez-vous, les acteurs de la filière sont présents afin de présenter les multiples facettes de ce trésor savoyard.



LE SALON DE L'AGRICULTURE

## FABRICATION EN LIVE SUR LE STAND

En tant que filière dynamique, vivante et tournée vers l'avenir, le Beaufort AOP tient chaque année sa place au cœur du SIA. Les visiteurs y sont invités à partir à la découverte des savoir-faire qui font le fromage Beaufort à l'occasion de ce formidable événement.

## L'AGENDA



LES INSTANTS BEAUFORT HIVER

## LE BEAUFORT SUR LES PISTES PENDANT LES VACANCES D'HIVER.

Chaque année, les Instants Beaufort animent le front de neige des stations de ski savoyardes pendant les vacances d'hiver. Durant plus d'un mois, les acteurs de la filière du fromage attendent petits et grands pour faire découvrir et déguster sous toutes ses formes ce fromage d'exception !



LE SKI EST DANS LE PRÉ

## AGRICULTURE DE MONTAGNE RIME AVEC SPORT DE PLEIN AIR

Un rassemblement convivial et bon enfant : agriculteurs, agricultrices, sportifs et sportives jouent le jeu d'olympiades multi-activités ! Entre la fermeture des pistes de ski et l'ouverture des alpages aux sports de plein air, cet événement est l'occasion parfaite pour valoriser son partenariat avec le comité de ski et leur intérêt commun pour les montagnes de Savoie.

## IMMERSION GARANTIE EN ALPAGE

Les Producteurs de Beaufort donnent rendez-vous au grand public là-haut, en alpage, durant l'été, sur les vallées du Beaufortain /Val d'Arly, de la Tarentaise et de la Maurienne. Des instants à part, face à des panoramas époustouflants. Rencontres et échanges avec les producteurs, dégustation, découverte métier rythment ces rdv, perchés au cœur d'une nature exceptionnelle !



LES INSTANTS BEAUFORT ÉTÉ



[www.fromage-beaufort.com](http://www.fromage-beaufort.com)



**Contact presse**

Daphné Frulla | Attachée de presse  
06 61 01 01 63 | [frulla.daphne@gmail.com](mailto:frulla.daphne@gmail.com)

Téléchargez le kit média ici