

# instants BEAUFORT

DE BAS EN HAUT



FROMAGE  
BEAUFORT

PROGRAMME DE L'ÉTÉ 2025



## Allez de bas en haut avec les Instants Beaufort !

Profitez de cet été pour découvrir la montagne autrement en partageant deux temps forts du quotidien des producteurs de Beaufort. Commencez la matinée dans une coopérative, au cœur de l'une de nos trois vallées, pour découvrir les secrets de fabrication de ce fromage d'exception... L'après-midi, partez à la conquête de nos sommets, direction un alpage, pour vivre un moment suspendu : celui où les vaches se rassemblent pour la traite, dans une ambiance unique et authentique.

De bas en haut, ou l'un des deux, vous avez le choix pour une journée pleine de découvertes !

### 12 journées découverte du 22 juillet au 28 août

*Les mardis & jeudis*

**Le matin**, rendez-vous dans une **coopérative** pour assister à la fabrication du Beaufort et visiter les caves d'affinage.

**L'après-midi**, rendez-vous en **alpage** avec des producteurs pour un moment de rencontres et d'échanges à l'heure de la traite. Prévoyez bien le temps d'accès pour être à l'heure sur place.

N'hésitez pas à arriver plus tôt en apportant votre pique-nique et profiter du panorama en autonomie. Des dégustations de Beaufort sont bien sûr prévues sur la journée. Ces animations sont gratuites et ne nécessitent pas d'inscription.

Suivez la signalétique et retrouvez les itinéraires de randonnées en flashant les QR code sur chaque page.



POINT  
DE DÉPART



PARCOURS

Retrouvez les dernières infos actualisées sur  
[fromage-beaufort.com](https://fromage-beaufort.com)

@ communication@fromage-beaufort.com

📞 04 79 31 22 57

Il peut y avoir des modifications en raison notamment des conditions météorologiques. Prévoir des chaussures adaptées aux activités de montagne. La randonnée et la participation sont sous votre entière responsabilité. Le Syndicat ne pourrait être tenu pour responsable en cas d'accident.

# BIENVENUE SUR LES TERRES DE L'AOP BEAUFORT

3 vallées au cœur des hautes montagnes de Savoie



## 1 000 femmes et hommes

très attachés à leur région qui participent tous à faire du Beaufort un fromage inimitable au fondant et aux arômes subtils.

- Respect d'un cahier des charges strict
- Un savoir-faire traditionnel à chaque étape
- Acteurs de l'économie locale

## 17 000 vaches laitières

pâturent les alpages de juin à fin septembre, entre 1500 à 2500 m d'altitude. Elles sont réputées pour la qualité de leur lait et sont bien adaptées au terrain et au climat difficile.



*Une couleur uniforme fauve, des sabots noirs, des cornes en forme de lyre et des yeux maquillés de noir.*



*Une robe pie-rouge acajou, sa tête et généralement son ventre sont blancs. Elle porte des « lunettes » !*

## Jusqu'à 60 espèces végétales au m<sup>2</sup>

C'est cette alimentation riche et variée qui donne au Beaufort une pâte jaune et bien fruitée. Nos vaches sont nourries toute l'année exclusivement à base d'herbe et de foin.



22  
JUIL

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE  
DES ARVES - ST SORLIN D'ARVES  
ALPAGE DU LAC LAITELET  
ST SORLIN D'ARVES

24  
JUIL

COOPÉRATIVE FRUITIÈRE EN VAL D'ARLY  
SAVOIE MONT BLANC - FLUMET  
ALPAGE MONT LACHAT  
CREST-VOLAND/COHENNOZ

29  
JUIL

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN  
BEAUFORT-SUR-DORON  
ALPAGE MATHIEU BIDAUD  
HAUTELUCE

31  
JUIL

ALPAGE DE PRALONG - COURCHEVEL  
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE MOÛTIERS

05  
AOÛT

COOPÉRATIVE DE LA CHAMBRE  
ALPAGE LA FERME DES ÉTROITS - VALLOIRE

07  
AOÛT

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN  
BEAUFORT-SUR-DORON  
ALPAGE PLAN PÉRIOT - LES SAISIES

12  
AOÛT

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORT - AIME  
ALPAGE PLAN PICHU - GRANIER

14  
AOÛT

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRE  
ALPAGE COSTERG  
SAINT FRANÇOIS LONGCHAMP

19  
AOÛT

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE HAUTE  
MAURIENNE VANOISE - LANSLEBOURG  
ALPAGE DU VALLON D'EN HAUT - BESSANS

21  
AOÛT

COOPÉRATIVE DE HAUTE TARENTAISE  
BOURG-SAINT-AURICE  
ALPAGE LE GOLLET - CORMET DE ROSELEND

26  
AOÛT

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE HAUTE  
MAURIENNE VANOISE - LANSLEBOURG  
ALPAGE SAVALIN - VAL CENIS

28  
AOÛT

COOPÉRATIVE DE HAUTE TARENTAISE  
BOURG-SAINT-AURICE  
ALPAGE VALLON DES ROSSETS GIE  
FROMAGERIE DE PEISEY - PEISEY NANCROIX



Beaufortain  
Val d'Arly

Tarentaise

Maurienne

22  
JUIL



## Coopérative laitière de la vallée des Arves

Belluard, 73530 Saint-Sorlin-d'Arves

**Rendez-vous à 9h pour assister à la fabrication avant de déguster le Beaufort tout droit sorti des caves !**

Depuis 1965, la Coopérative Laitière de la Vallée des Arves transforme le lait de montagne en un Beaufort AOP d'exception. Portée par des agriculteurs passionnés, elle perpétue un savoir-faire traditionnel tout en valorisant le terroir alpin et une agriculture durable. C'est la plus petite coopérative de la zone de production, avec 5500 meules produites par an !

22  
JUIL



Infos actualisées

## Alpage du Lac Laitelet Saint Sorlin d'Arves

**Rendez-vous à 17h.**

Découvrez un alpage au panorama à couper le souffle avec vue sur les Aiguilles d'Arves : un sommet très atypique, avec ses trois pics bien distincts. Cet alpage familial sous le Col de la Croix de Fer est géré par deux frères, Jean-Michel et Pascal, très impliqués dans la préservation du territoire. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

- ① **Accès voiture** : Depuis St Sorlin d'Arves, rejoignez le Col de la Croix de Fer. 7 km en 15 min environ. Nous vous conseillons de vous garer au parking du Col de la Croix de Fer.
- ① **Randonnée** : L'alpage est à 900m à pied en-dessous du Col de la Croix de Fer (côté vallée des Arves).

☆☆☆ Facile

🕒 900 m

🕒 15 min

24  
JUIL



## Coopérative Fruitière en Val d'Arly Savoie Mont Blanc

Les Seigneurs, 71 Chemin des Evettes, 73590 Flumet

**Rendez-vous à 10h30 pour échanger avec des acteurs de la filière avant de déguster du Beaufort.**

Depuis 1969, la Coopérative Fruitière en Val d'Arly Savoie Mont-Blanc réunit 80 producteurs qui transforment leur lait de montagne en fromages AOP et IGP d'exception : Reblochon, Tomme et Raclette de Savoie. Le lait à Beaufort est quant à lui acheminé jusqu'à Monts et Terroirs (La Bathie) pour être transformé. À Flumet, au cœur des 2 Savoie, la coopérative perpétue un savoir-faire artisanal tout en soutenant l'agriculture de montagne et l'économie locale.

24  
JUIL



## Alpage Mont Lachat Crest-Voland Cohennoz

**Rendez-vous à 15h.**

À la frontière entre Savoie et Haute-Savoie, Fabrice et Magda vous accueillent sur les hauteurs du Mont Lachat dans le Val d'Arly. Avec le Mont-Blanc en toile de fond, au bord du plan d'eau du Lachat, leurs abondances entretiennent les alpages et les pistes de ski. Le paysage est époustouflant. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

① **Accès voiture** : Depuis Crest-Voland, prenez la route des Saisies et gardez-vous au parking de la Croix des Ayes. Accès possible en voiture jusqu'au lieu d'animation uniquement pour les personnes à mobilité réduite. 4,5 km en 7 min environ.

① **Randonnée** : suivez les flèches Instants Beaufort.

Accès possible en remontée mécanique : télésiège du Cernix, au départ de Crest Voland.  
Infos et tarifs sur [www.valdarly-montblanc.com](http://www.valdarly-montblanc.com)

☆☆☆ Facile

📍 1 km

🕒 15 min

29  
JUIL



## Coopérative Laitière du Beaufortain

234 avenue du Capitaine Bulle, 73270 Beaufort-sur-Doron

**Rendez-vous à 11h pour plonger dans les coulisses de la plus grande coopérative de Beaufort.** Vous assisterez à la fabrication et pourrez découvrir les caves, avant de déguster du Beaufort.

Depuis 1961, la Coopérative laitière du Beaufortain regroupe 184 agriculteurs unis pour produire un Beaufort AOP de grande qualité, dans le respect de la tradition fromagère de haute montagne. Premier producteur national de Beaufort, elle transforme chaque année 14 millions de litres de lait en plus de 32 000 meules, et valorise le lien direct entre agriculteurs et consommateurs à travers ses 13 points de vente.

29  
JUIL



Infos actualisées

## Alpage Mathieu Bidaud Hauteluce

**Rendez-vous à 16h.**

Sur les hauteurs de Beaufort, venez à la rencontre de Mathieu, jeune agriculteur. Sa vingtaine de vaches laitières pâturent aux alentours de son exploitation, à quelques pas de la Coopérative où le lait est livré pour la fabrication du Beaufort Été. Dans cette vallée préservée et authentique, l'environnement est idéal pour la production de notre bon fromage. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

① **Randonnée** : Depuis la Coopérative Laitière du Beaufortain, se diriger vers la sortie du village, direction Queige, puis tourner à droite au rond-point vers la gendarmerie. Suivre les panneaux Instant Beaufort.

★★☆ Moyenne

📍 4.2 km

🕒 2 h

31  
JUIL



## Alpage de Pralong Courchevel

### Rendez-vous à 11h.

Installé à 1921m d'altitude au pied de l'Altiport, l'alpage de Pralong regroupe plusieurs associés. Le troupeau d'une centaine de vaches contribue, en pâture, à l'entretien des célèbres pistes de ski. Le lait transformé directement sur place en Beaufort Chalet d'Alpage. Vous assisterez d'ailleurs à une démonstration de fabrication traditionnelle ! Durant celle-ci, vous pourrez goûter au Beaufort produit quelques mois plus tôt.

- ① **Accès voiture** : Depuis Courchevel 1850, prenez direction l'Altiport. A 5 min dans une épingle, vous verrez sur votre droite des bâtiments agricoles, « la Ferme de Pralong ». Parking à proximité. 2,7km en 6 min environ.

31  
JUIL



## Coopérative Laitière de Moûtiers

20 avenue des XVI<sup>e</sup> Jeux Olympiques, 73600 Moûtiers

**Rendez-vous à 15h30 pour découvrir des caves traditionnelles et en apprendre davantage sur le procédé d'affinage des fromages.** Evidemment, une dégustation de Beaufort et de spécialités locales clôturera la visite.

Depuis près de 60 ans, la Coopérative Laitière de Moûtiers valorise le lait de montagne pour produire un Beaufort AOP au goût raffiné, issu de 80 producteurs répartis autour de Moûtiers. Chaque année, 8 millions de litres de lait sont transformés en plus de 18 000 meules dans un cadre modernisé mais fidèle à la tradition. Avec 15 points de vente et une large gamme de produits de Savoie, la coopérative allie savoir-faire artisanal et terroir authentique pour régaler les amateurs de fromages d'exception.

05  
AOÛT



## Coopérative Laitière de la Chambre

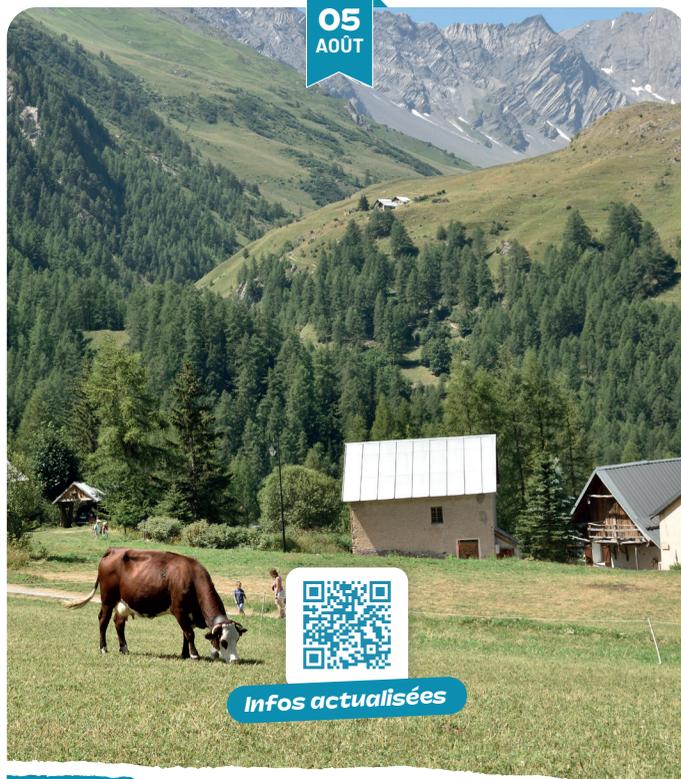
Grande Rue, 73130 La Chambre

**Rendez-vous à 10h pour découvrir les secrets de fabrication.**

Ainsi, vous saurez tout sur le Beaufort, de la transformation du lait à l'affinage en cave. Sans oublier la dégustation pour combler l'expérience.

La Coopérative Laitière de La Chambre, située au cœur de la vallée de la Maurienne, au pied du célèbre col de la Madeleine, regroupe 34 éleveurs passionnés qui transforment leur lait en Beaufort AOP. Engagée dans la valorisation de l'agriculture de montagne et des circuits courts, la Coopérative Laitière de La Chambre allie tradition, qualité et proximité.

05  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage de La Ferme des Étroits - Valloire

**Rendez-vous à 15h30.**

Retrouvez Christophe et Steeve au hameau de Bonnenuit à 1650m d'altitude avec leurs vaches Tarine et Abondance. Le lait de leur troupeau est livré à la coopérative Laitière de La Chambre pour la fabrication de l'AOP Beaufort. Ils partagent toute l'année leur passion de l'agriculture de montagne et des animaux en accueillant le public à la ferme. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

📍 **Accès voiture** : Traversez Valloire par la route du Galibier (D902), passez Les Verneys, et continuez sur la D902 pendant 3km jusqu'au hameau de Bonnenuit. Suivez les flèches Instants Beaufort. Depuis Valloire 5,5km, 10min environ.

07  
AOÛT



## Coopérative Laitière du Beaufortain

234 avenue du Capitaine Bulle, 73270 Beaufort-sur-Doron

**Rendez-vous à 11h pour plonger dans les coulisses de la plus grande coopérative de Beaufort.** Vous assisterez à la fabrication et pourrez découvrir les caves, avant de déguster du Beaufort.

Depuis 1961, la Coopérative laitière du Beaufortain regroupe 184 agriculteurs unis pour produire un Beaufort AOP de grande qualité, dans le respect de la tradition fromagère de haute montagne. Premier producteur national de Beaufort, elle transforme chaque année 14 millions de litres de lait en plus de 32 000 meules, et valorise le lien direct entre agriculteurs et consommateurs à travers ses 13 points de vente.

07  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage Plan Périot Les Saisies

**Rendez-vous à 15h30.**

C'est au cœur de l'espace Diamant, au pied du Mont Blanc, que Carole et Marie-Laure exploitent l'alpage de Plan Périot situé à 1800m d'altitude. Le lait de leurs 40 vaches est transformé en fromage AOP Beaufort à la Coopérative Laitière du Beaufortain. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

- ① **Accès navette** : Depuis le Col des Saisies, en face du Signal, prenez la navette électrique Col'ette (2€ le trajet) pour rejoindre le Col de la Lézette.
- ① **Accès par le télésiège du Chard du Beurre** : Depuis Les Saisies, empruntez le télésiège du Chard du Beurre. (Tarifs aller/retour 8€ et gratuit pour les moins de 5 ans (+2€ de carte mains libres pour tous). Le télésiège fonctionne de 9h30 à 16h55)
- ① **Randonnée** : suivez les flèches Instants Beaufort à partir du Col des Saisies ou à partir du Col de la Lézette.  
Depuis le Col des Saisies

☆☆☆ Facile ⚡ 1.7 km 🕒 40 min

Depuis le Col de la Lézette

☆☆☆ Facile ⚡ 850 m 🕒 10 min

12  
AOÛT



## Coopérative Laitière du Beaufort à Aime

669, avenue de la Tarentaise, 73210 Aime-la-Plagne

Rendez-vous à 10h pour pénétrer dans les caves d'affinage de la coopérative, et en apprendre plus sur les soins apportés aux fromages durant ces mois où ils vont développer tous leurs arômes.

La Coopérative du Beaufort du canton d'Aime La Plagne est issue de la fusion en 2001 des coopératives laitières de Macôt La Plagne et du Versant du Soleil à Valezan. D'activité saisonnière, le Beaufort n'y est produit qu'en hiver, tandis qu'en été, le lait est livré à des groupements pastoraux regroupant les sociétaires de la coopérative, qui produisent alors le Beaufort été.

12  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage Plan Pichu Granier

Rendez-vous à 14h.

Installé à 1954m d'altitude au pied du Cornet d'Arêches offrant un paysage incroyable, le groupement pastoral de Plan Pichu, dit « la montagne aux 7 bergers » regroupe plus de 420 vaches laitières issues d'une dizaine d'exploitations du Versant du Soleil. Le lait des troupeaux est transformé sur place en Beaufort Été 2 fois par jour, après chaque traite. Vous pourrez également visiter l'atelier de fabrication. Dégustation de Beaufort et de produits locaux à l'issue de la visite.

### ① Accès voiture :

Depuis la Tarentaise A Aime, prenez la direction de Granier, traversez et continuez sur la route principale jusqu'au Parking de Laval. En voiture, 15km en 33min.

Depuis le Beaufortain A Arêches, prenez direction St Guérin. Au parking du belvédère, suivez la route puis la piste direction le Cornet d'Arêches. Depuis Arêches, 14,4km en 40min.

### ① Randonnée :

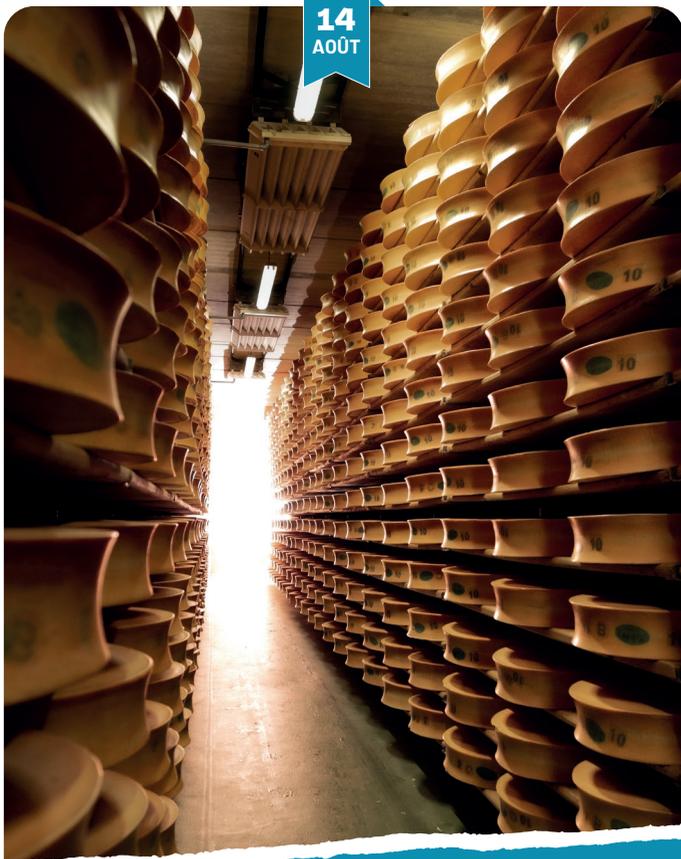
Depuis la Tarentaise Au départ du parking de Laval, suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre l'alpage de Plan Pichu.

☆☆☆ Moyenne 📏 2.3 km ⌚ 1h15

Depuis le Beaufortain Au Cornet d'Arêches, redescendez sur Plan Pichu par le Refuge de la Coire. Suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre l'alpage de Plan Pichu.

☆☆☆ Facile 📏 1.7 km ⌚ 30 min

14  
AOÛT



## Coopérative Laitière de la Chambre

Grande Rue, 73130 La Chambre

**Rendez-vous à 10h pour découvrir les secrets de fabrication.**

Ainsi, vous saurez tout sur le Beaufort, de la transformation du lait à l'affinage en cave. Sans oublier la dégustation pour combler l'expérience.

La Coopérative Laitière de La Chambre, située au cœur de la vallée de la Maurienne, au pied du célèbre col de la Madeleine, regroupe 34 éleveurs passionnés qui transforment leur lait en Beaufort AOP. Engagée dans la valorisation de l'agriculture de montagne et des circuits courts, la Coopérative Laitière de La Chambre allie tradition, qualité et proximité.

14  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage Costerg Saint François Longchamp

**Rendez-vous à 14h.**

Installés au pied du célèbre col de la Madeleine, Magali et Sébastien bénéficient d'un environnement exceptionnel pour faire pâturer leur cinquantaine de vaches. Aux alentours de la station de sports d'hiver de Saint François Longchamp, le troupeau de la Folie des Mimis profite des alpages pour produire son lait, ensuite transformé en Beaufort d'été à la coopérative laitière de La Chambre. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

① **Accès voiture :** Depuis La Chambre, prenez la direction du col de la Madeleine jusqu'à Saint François Longchamp. Garez vous sur le parking de la Place de la Madeleine. En voiture, 15km en 22min.

① **Randonnée :**  
Depuis le parking de la Place de la Madeleine, se diriger vers le télésiège de la Lune Bleue, puis suivre les flèches Instants Beaufort.

☆☆☆ Moyenne

📍 2.7 km

🕒 1h20

19  
AOÛT



## Coopérative Laitière de Haute Maurienne Vanoise

36 Rue de l'Arc, 73480 Lanslebourg Mont Cenis

**Rendez-vous à 10h pour assister à la fabrication du Beaufort et visiter les caves d'affinage.** Une dégustation de Beaufort viendra clôturer la matinée.

Au cœur du Parc National de la Vanoise, la Coopérative Laitière de Haute-Maurienne Vanoise regroupe 40 agriculteurs engagés dans une agriculture de montagne durable. De la collecte à l'affinage, elle transforme le lait local en fromages d'exception comme le Beaufort AOP et le Bleu de Bonneval-sur-Arc, valorisant ainsi un terroir unique et préservé.

19  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage du Vallon d'en Haut - Bessans

Niché dans un vallon à 2300m d'altitude, dans le Parc National de la Vanoise, cet alpage offre un panorama de rêve. A l'alpage du Vallon d'en Haut, le lait des Tarines et Abondances est transformé directement à l'alpage une fois par jour en Beaufort d'été.

**Rendez-vous au parking du Villaron (entre Bessans et Bonneval-sur-Arc) à 12h30** pour faire la montée accompagnée de Karine, guide de moyenne montagne.

À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

Petite restauration à base de Beaufort de l'alpage et boissons en vente sur place. Possibilité de descente à la frontale accompagnée le soir. (N'hésitez pas à amener la vôtre)

Bon plan : Le soir venu, vous pouvez poursuivre l'aventure. Dormez au chalet et soyez aux premières loges le matin pour la fabrication du Beaufort. Réservations et tarifs au 06 69 00 43 21.

① **Accès voiture** : Passez le village de Bessans et continuez direction Bonneval. Garez-vous sur le parking, en face de la Chapelle Notre Dame Des Grâces, avant de rentrer dans le hameau Le Villaron. 2,3 km en 5 min environ depuis le centre de Bessans.

① **Randonnée** : suivez les flèches Instants Beaufort.

★★★ Difficile

📏 5 km

🕒 2h

21  
AOÛT



## Coopérative de Haute Tarentaise

494 Rue des Colombières, 73700 Bourg-Saint-Maurice

**Rendez-vous à 10h.** En Haute Tarentaise, la coopérative de Bourg-Saint-Maurice est la seule où l'atelier de production n'est pas accolé au magasin de vente. Vous découvrirez donc l'envers du décor de la production de Beaufort dans cette vallée d'altitude, en terminant par une dégustation.

Depuis 1964, la Coopérative Laitière de Haute Tarentaise, basée à Bourg-Saint-Maurice, rassemble 52 producteurs engagés dans la préservation des traditions agropastorales. Chaque année, ce sont 8 millions de litres de lait transformés en 16 000 meules de Beaufort AOP, un fromage emblématique du territoire. Grâce à l'implication de ses éleveurs et de ses 51 salariés, la coopérative perpétue un savoir-faire ancestral au cœur des montagnes savoyardes.

21  
AOÛT



## Alpage Le Gollet Cornet de Roselend

**Rendez-vous à 13h30.**

Tout proche du Cornet de Roselend, Sabrina, Daniel et leurs enfants vous accueillent sur l'alpage qu'ils entretiennent tout l'été. Au milieu des espaces verdoyants, venez découvrir leur quotidien d'alpagistes et connaître leur histoire. Le lait de leurs 100 vaches est livré à la Coopérative laitière du Beaufortain pour la fabrication du Beaufort été et à la coopérative laitière de Bourg-Saint-Maurice le reste de l'année. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

① **Accès voiture :** Depuis Beaufort ou Bourg-Saint-Maurice, montez jusqu'au Cornet de Roselend. Garez-vous au col. Depuis Beaufort : 20,3 km en 35 min environ. Depuis Bourg-Saint-Maurice : 19,6 km en 30 min environ.

① **Randonnée :** suivez les flèches Instants Beaufort.

☆☆☆ Moyenne

📏 2.2 km

🕒 50 min

26  
AOÛT



## Coopérative Laitière de Haute Maurienne Vanoise

36 Rue de l'Arc, 73480 Lanslebourg Mont Cenis

**Rendez-vous à 10h pour assister à la fabrication du Beaufort et visiter les caves d'affinage.** Une dégustation de Beaufort viendra clôturer la matinée.

Au cœur du Parc National de la Vanoise, la Coopérative Laitière de Haute-Maurienne Vanoise regroupe 40 agriculteurs engagés dans une agriculture de montagne durable. De la collecte à l'affinage, elle transforme le lait local en fromages d'exception comme le Beaufort AOP et le Bleu de Bonneval-sur-Arc, valorisant ainsi un terroir unique et préservé.

26  
AOÛT



## Alpage Savalin Val Cenis

**Rendez-vous à 14h30 au chalet de la Vachère**, et partez pour 2h30 de randonnée avec Elodie alpagiste et guide de montagne qui vous emmènera jusqu'au troupeau pour la traite. A 2000m d'altitude, à la frontière italienne, vous aurez une vue incroyable sur le Lac du Mont-Cenis, l'une des plus grandes retenues d'eau artificielles françaises. Aude et Benoît vous accueilleront sur leur alpage pour vous transmettre tous les secrets de la vie de producteurs de Fromage Beaufort. À l'issue de la rencontre et des échanges, dégustation de Beaufort et de produits locaux !

① **Accès voiture** : Depuis Lanslebourg, prenez direction Col du Mont-Cenis. Passez le Col, prenez la 1ère à droite pour descendre vers le lac. 12 km en 35 min environ.

28  
AOÛT



## Coopérative de Haute Tarentaise

494 Rue des Colombières, 73700 Bourg-Saint-Maurice

**Rendez-vous à 10h.** En Haute Tarentaise, la coopérative de Bourg-Saint-Maurice est la seule où l'atelier de production n'est pas accolé au magasin de vente. Vous découvrirez donc l'envers du décor de la production de Beaufort dans cette vallée d'altitude, en terminant par une dégustation.

Depuis 1964, la Coopérative Laitière de Haute Tarentaise, basée à Bourg-Saint-Maurice, rassemble 52 producteurs engagés dans la préservation des traditions agropastorales. Chaque année, ce sont 8 millions de litres de lait transformés en 16 000 meules de Beaufort AOP, un fromage emblématique du territoire. Grâce à l'implication de ses éleveurs et de ses 51 salariés, la coopérative perpétue un savoir-faire ancestral au cœur des montagnes savoyardes.

28  
AOÛT



Infos actualisées

## Alpage Vallon des Rossets GIE Fromagerie de Peisey Peisey Nancroix

**Rendez-vous à 13h30.**

Au cœur du Parc National de la Vanoise, découvrez un paysage époustouflant au pied de l'Aiguille Rousse, face au Mont Pourri. Cet alpage familial est géré avec passion depuis des générations. Le lait du troupeau de tarines est transformé quotidiennement en Beaufort Chalet d'Alpage.

Possibilité d'assister à la fabrication du Beaufort à 16h30 aux chalets (fin et redescente à 20h).

- ① **Accès voiture :** deux points de départ possibles :
- La Chenarie à Peisey Nancroix, (exploitation GAEC Alpin)
  - Arc 1800 en prenant le Trans'Arc

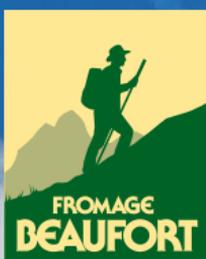
- ① **Randonnée :**
- Départ de La Chenarie au bâtiment du GAEC Alpin ou du parking Pont Baudin. Rejoignez par la piste les Chalets des Rossets, continuez direction le Col de la Chal. Arrêtez-vous aux chalets d'Entre Deux Nants.

★★★ Difficile 🚶 3,8 km 🕒 2h10

Départ Arc 1800, prenez le Trans'Arc 1 et 2 (Tarif 1 montée : + 13ans : 9€, 5-12 ans : 7,5€, gratuit pour les -5 ans, + d'infos et horaires sur [www.lesarcs-peiseyvallandry.com](http://www.lesarcs-peiseyvallandry.com)) et arrivez au Col de la Chal. Descendez à droite direction Peisey jusqu'aux chalets d'Entre Deux Nants.

★★☆ Moyenne 🚶 3,5 km 🕒 1h15

N'hésitez pas à partager vos plus belles photos de nos alpages en nous mentionnant dans vos publications et stories !



@fromage\_beaufort\_officiel

après la publy RCS Paris B 808 228 530 - Photos : © Sylvain Madelon / Sancy Outdoor Production - © Ne pas jeter sur la voie publique.



Revivez toutes ces superbes rencontres au fil de l'été sur [fromage-beaufort.com](http://fromage-beaufort.com) et sur nos réseaux sociaux  