



LE BEAUFORT

HAUT EN SAVEURS



Sommaire

[Le Beaufort, l'histoire d'une renaissance](#)

[Le Beaufort, fruit du système agro-pastoral](#)

[Les règles d'or au pays du Beaufort : origine et qualité](#)

[Des hommes et des femmes d'expertise et de passion](#)

[Étapes de fabrication de ce fromage au lait cru et entier](#)

[À chacun son Beaufort](#)

[Place à la dégustation](#)

[Les affinités de saison](#)

[En résumé, le Beaufort, il a tout bon !](#)

[Technologie de pointe avec Savoie Lactée](#)



L'AOP Beaufort. Un fromage qui témoigne de son territoire d'origine, la Savoie.

Du Beaufort, on connaît les infinies subtilités de sa palette gustative, son fruité, sa couleur ivoire à jaune pâle, sa texture ample, ferme puis fondante en bouche...

Si aujourd'hui le Beaufort, ce fromage à pâte pressée cuite de 40 kg et reconnaissable à son talon concave est un incontournable, ce n'est pas un hasard !

Le Beaufort, c'est un territoire exceptionnel qui couvre la partie haute montagne de la Savoie, les vallées du Beaufortain/Val d'Arly, de la Tarentaise et de la Maurienne. Là, de juin à octobre, en alpage entre 1500 et 2500 m d'altitude, les troupeaux pâturent une flore riche et variée, tout en participant à l'entretien des domaines skiables. Le foin récolté dans les vallées sert à nourrir les vaches pendant l'hiver.

Le Beaufort, c'est un travail collectif autour d'un savoir-faire ancestral avec plus de 1 000 personnes qui participent à son élaboration (producteurs de lait, fromagers, cavistes, techniciens) jusqu'à sa distribution.

Le Beaufort, ce sont 15 000 Tarines et Abondances. La Tarine originaire de la vallée de la Tarentaise et emblématique de l'AOP Beaufort est une vache rustique, résistante et adaptée aux terrains difficiles. Elle se reconnaît à sa couleur fauve uniforme, ses sabots noirs, ses cornes en forme de lyre et ses yeux maquillés de noir.

Au fil des siècles, la filière a apprivoisé la nature et développé un savoir-faire unique. Depuis les années 60, elle s'est organisée pour faire perdurer l'agriculture en zone de montagne et s'efforce de respecter ce savoir-faire ancestral pour offrir un produit d'une qualité irréprochable.

Le Beaufort, l'histoire d'une renaissance

C'est en 1865 qu'apparaît pour la première fois le nom de Beaufort mais moins d'un siècle après son apparition, 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 montagnarde 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.

En parallèle, l'Union des Producteurs de Beaufort met en place une politique de filière

Elle crée le service technique qui collabore avec différents organismes de recherches (INRA - Institut National de la Recherche Agronomique - et Actalia) et aboutit aux démarches de reconnaissance du Beaufort en AOC en 1968. La pénibilité des tâches est diminuée par le développement de la traite mécanique en alpage et de la mécanisation partielle des travaux de fenaçon, au cours des années 70.

"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 5 160 tonnes en 2019."



Quels sont aujourd'hui les organisations interprofessionnelles ?

L'Union des Producteurs de Beaufort

Elle regroupe l'ensemble des coopératives de la zone Beaufort. La cotisation sert essentiellement au financement du service technique.

Le Syndicat de Défense du Beaufort

Créé en 1975, il a pour vocation de regrouper les ateliers de production et les producteurs de lait. Il est surtout chargé d'assurer la promotion collective et la gestion de l'AOP pour laquelle il est reconnu "ODG" (Organisme de Défense et de Gestion) par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Pour en savoir plus : "Le Beaufort, réinventer le fruit commun". Editions Libel - 2017.



Le Beaufort, fruit du système agro-pastoral

Le Beaufort est un fromage intimement lié à la haute montagne

Les montagnards ont très vite su apprivoiser et exploiter un environnement naturel, riche d'une flore exceptionnelle, mais difficile (altitude élevée, climat rude, pentes abruptes...). Pour utiliser au mieux cette généreuse flore, les troupeaux suivent la pousse de l'herbe de 500 à 2500 m d'altitude, c'est ce qu'on appelle le système agro-pastoral.

Aujourd'hui encore, malgré les progrès technologiques, le système agro-pastoral demeure le plus adapté pour répondre aux difficultés de la région. En zone dite de "montagnette" d'altitude moyenne, les troupeaux pâturent au printemps et à l'automne. Et durant l'été, le foin nécessaire pour l'hiver est récolté. En zone dite de "grande montagne" ou alpage, les montagnards exploitent les herbages situés entre 1500 et 2500 m d'altitude pendant les "100 jours", de juin à fin septembre. Les vaches sont rassemblées en troupeaux pouvant aller jusqu'à 200 bêtes.



Quand les pâturages se couvrent de blanc

Depuis 1960, de remarquables domaines skiables se sont développés sur les zones de pâturages. Quand les skieurs dévalent les pentes enneigées, ils ne savent pas forcément que ce sont les troupeaux qui, l'été, ont entretenu les pistes. En effet, en pâturent et en piétinant le sol, les vaches contribuent à l'entretien de la diversité des espèces de la pelouse alpine. Celle-ci est donc plus vivace, et ainsi la neige peut se fixer plus facilement. Enfin, le développement des stations de ski explique l'une des particularités de la filière Beaufort où **plus de 40 % des producteurs exercent l'hiver une double activité.** Entre les 2 traites quotidiennes, ils travaillent comme moniteurs de ski, perchmans ou pisteurs dans les stations les plus proches.



Un territoire de haute montagne exploité avec succès

Le territoire de production du 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. Elles se caractérisent par :

- une pluviométrie suffisamment élevée et des sols profonds qui permettent une production d'herbe abondante et assez nourrissante pour l'élevage de vaches laitières,
 - une flore diversifiée riche en plantes aromatiques comparable à celle des pelouses sèches.
- On observe jusqu'à 60 espèces végétales par m².

Grâce à cette flore exceptionnelle de haute altitude, Tarines et Abondances, des vaches laitières véritables "championnes de la montagne", produisent un lait de très grande qualité. Aussi les hommes, pour en obtenir le meilleur, ont mis en œuvre des pratiques précises de conduite de l'herbe et du troupeau qui garantissent l'entretien de ce capital herbagé.



17000 vaches laitières

De vraies montagnardes réputées pour la qualité de leur lait. Particulièrement agiles, résistantes et adaptées aux terrains difficiles.

Les règles d'or au pays du Beaufort : origine et qualité

Le Beaufort est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée depuis le 4 avril 1968. L'AOP établit les différentes règles de production, de l'herbage à l'affinage afin d'assurer sa typicité. Son cahier des charges est l'un des plus contraignants, ce qui contribue au caractère rare et noble du Beaufort.

Une AOP qui a fêté ses 50 ans en 2018

Des règles strictes :

Une zone géographique de fabrication délimitée aux vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et à une partie du Val d'Arly. Le lait doit provenir de troupeaux de vaches Tarine et Abondance dont la production ne doit pas excéder 5000 kg par an et par vache en moyenne sur le troupeau. L'alimentation doit être uniquement composée de foin et d'herbe pâturée en ration de base. La complémentation est limitée et fait l'objet d'une étroite surveillance.

Toutes les étapes de la fabrication sont précisées, du délai d'arrivée du lait à la fromagerie, à la préparation des levains et présure, au moulage dans la toile de lin et le cercle de bois spécifique qui lui confère son talon concave si caractéristique. Le temps d'affinage doit être d'au minimum 5 mois. Les ateliers qui fabriquent du Beaufort ne peuvent être approvisionnés qu'en lait répondant aux dispositions du décret.

Service Technique créé en 1965.

Pour maîtriser les paramètres technologiques nécessaires à l'élaboration d'un fromage réussi.

Les missions de ces techniciens sont les suivantes :

- 1) Contrôler régulièrement la qualité du lait pour garantir une grande pureté bactériologique, tout en préservant la flore bactérienne favorable à la transformation fromagère.
- 2) Suivre tout au long du cycle de fabrication la cohérence des étapes mises en œuvre par le fromager.
- 3) Accompagner les ateliers de production qui rencontrent des problèmes de qualité, en chercher les causes et trouver des solutions.
- 4) Organiser les classements techniques réalisés chaque mois sous la responsabilité d'Actalia.
- 5) 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.



Grâce à la politique de qualité mise en place, 89% de la production de Beaufort est classé en A (zéro défaut) en 2018, contre 40% avant 1990.

Des hommes et des femmes d'expertise et de passion



Si la qualité du Beaufort dépend du lait et de l'alimentation des vaches, elle résulte aussi de l'expertise des hommes qui le fabriquent. Accomplis avec passion, les métiers d'éleveurs, de fromagers ou de cavistes sont nobles, et leur savoir-faire se transmet depuis des décennies, tout en s'adaptant à l'époque.

L'éleveur aux petits soins pour ses vaches

Il fait la traite, 2 fois par jour, 365 jours par an. Il soumet Tarines et Abondances à 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. Entre production de foin et utilisation de l'alpage, les hommes ont développé un système dit "système agro-pastoral", qui utilise au mieux la flore de 500 à 2500 m d'altitude 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.

Le credo du fromager ? L'excellence...

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. D'un jour à l'autre, sa composition varie, en particulier les teneurs en protéines et matières grasses. Pour faire un bon fromage, le fromager doit donc être à la fois passionné, expérimenté et aimer le travail bien fait.

Le caviste, "éleveur de fromages"

Son métier peut se définir comme "éleveur de fromages". Il l'accompagne 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.

A chaque étape, éleveurs, fromagers et cavistes apportent leur savoir-faire pour offrir un fromage de qualité.



Étapes de fabrication de ce fromage au lait cru et entier

Que le Beaufort soit produit en chalet d'alpage, ou dans les ateliers de vallées, les étapes de sa fabrication restent toujours les mêmes. Une meule se conserve sur une longue période, car c'est un fromage de grande taille (40 kg en moyenne) avec une teneur en eau faible. Une conservation rendue possible par la combinaison de paramètres technologiques : cuisson du caillé, salage et affinage en cave froide et humide.



Caillage ou coagulation

A 33°C, pour la coagulation, le fromager ajoute au lait cru et entier la présure, préparée selon une méthode ancestrale (cailllette de veau macérée dans la "recuite") qui apporte aussi les levains lactiques.



Décaillage

A l'aide du "tranche-caillé", le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains, ce qui permet d'éliminer une grande quantité d'eau.



Brassage et cuisson

Les grains, ensuite chauffés à 53-54°C, sont brassés constamment. Cette étape appelée "brassage sur le feu" parfait l'égouttage du grain.



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 et 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.



Saumurage

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



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.

C'est entre 7 et 12 mois d'affinage que les qualités gustatives du Beaufort sont à leur apogée.

À chacun son Beaufort

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, avec des nuances de goût dues à l'alimentation des vaches. Il existe le "Beaufort" fabriqué de novembre à mai, le "Beaufort d'été" et le "Beaufort chalet d'alpage".



Le Beaufort

est le produit du lait des vaches redescendues à l'étable pour l'hiver. Sa pâte est plus claire qu'un Beaufort "chalet d'alpage" ou "d'été", les vaches étant nourries essentiellement d'une alimentation à base de foin. Il est généralement très doux.



Le Beaufort "d'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.



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 1 500 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 plus affirmés se dissipent lentement en bouche.

Des apports nutritionnels intéressants.

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.

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.





Place à la dégustation

A tout moment de la journée, en toute circonstance, en toute saison. Ambassadeur du bon goût français, le Beaufort prend tout naturellement place sur le plateau de fromages. En dés, en lamelles, ou en tranches, sur place ou à emporter, il "anoblit" les en-cas sur le pouce, les apéritifs, les salades ou les simples sandwiches. En cuisine, aussi, il enchante le quotidien. Il ponctue de sa petite note fruitée les plats les plus simples, fondues, gratins, tourtes, etc. Et il se prête au jeu de la créativité en apportant une touche toute personnelle aux compositions gustatives les plus modernes ou les plus surprenantes.

Sucettes au Beaufort Pour 4 personnes

100 g de Beaufort • 10 g de farine
4 bâtonnets en bois de 15/20 cm de long.

Coupez 100 g de Beaufort en petits dés.
Mixez grossièrement les dés de Beaufort avec 10 g de farine. Préchauffez le four à 150°C, en position ventilée de préférence.
Recouvrez la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.
Disposez dessus 4 petits cercles à tarte de 6 cm de diamètre, et garnissez chacun d'une généreuse cuillère à soupe d'appareil au Beaufort (1/2 cm d'épaisseur).
Retirez ensuite délicatement les cercles.
Enfoncez délicatement l'extrémité d'un bâtonnet en bois sur chaque disque, puis saupoudrez-le d'appareil au Beaufort afin de le masquer.
Glissez la plaque dans le four préchauffé, et comptez 15 minutes de cuisson à 150°C.
La cuisson terminée, laissez les sucettes au Beaufort refroidir avant de les déguster en mise en bouche avec un Apremont par exemple.



A découvrir :
toutes les recettes gourmandes sur www.fromage-feaufort.com

Conservation : Le Beaufort se conserve dans son emballage d'origine, dans la partie basse du réfrigérateur.

Consommation : Sortir le Beaufort 30 minutes avant de le déguster.

Les affinités de saison

Bien choisir son Beaufort, c'est choisir celui que vous préférez. Il n'y a pas une seule vérité ! Préférez le Beaufort entre 8 et 12 mois d'affinage car il présente alors ce fondant caractéristique et une palette d'arômes sans être trop puissant. Mais vous pouvez l'aimer aussi plus jeune ou plus affiné.



En automne... et en hiver

Sur un plateau de fromages.
En lamelles, pour sublimer un plat de pâtes ou de riz.
Dans une omelette ou dans une soupe.
Au petit-déjeuner, pour les amateurs de salé, énergie assurée tout au long de la journée.
Dans la célèbre Fondue Savoyarde.
Mariage gustatif : avec une confiture de myrtilles en tartine, dans un plat chaud aromatisé à la vanille ou au curry, avec des fruits secs ou du raisin.



Au printemps... et en été

Pour le pique-nique et le goûter. Dans une salade ou en sandwich. À la croque sur la plage, en voyage, pour les petites fringales. En cubes ou en brochettes pour des apéritifs conviviaux et festifs. En booster d'énergie pour les balades et les randonnées.
Mariage gustatif : avec du melon ou de l'ananas dans une salade ou en brochettes, avec du pesto et de la tapenade sur des toasts, avec des fruits rouges, framboises ou groseilles.

Accord vins et bières de Savoie : un Chignin Bergeron, le Crémant de Savoie et la Yeti de La Brasserie des Cimes, une bière blonde artisanale.





Zone de production

En résumé : le Beaufort, il a tout bon !



Fromage AOP, 50 ans en 2018

Meule de 20 à 70 kg, 11 à 16 cm de hauteur, 35 à 75 cm de diamètre. Son talon concave dû à l'utilisation d'un cercle de moulage qui lui est propre et sa plaque de caséine bleue et ovale. En vente chez le crémier-fromager, en GMS, (en libre-service ou à la coupe), dans les ateliers de production et dans certaines fermes. Prix de vente constaté : 20 à 23 € le kilo.

Des médailles !

Coopérative du Beaufort du canton d'Aime : médaille d'or au SIA (Salon International de l'Agriculture) 2020 à Paris. Coopérative laitière du Beaufortain : médaille de bronze au SIA 2020 à Paris.



Des terres et des emplois

450 000 hectares qui recouvrent les 2/3 de la Savoie. La surface d'alpage est aussi importante que les surfaces d'alpage de l'Isère et de la Haute-Savoie réunies. 390 exploitations assurent la production de lait. 1 000 emplois liés à la filière du lait : 750 dans les exploitations et 250 dans les ateliers de transformation. 7 coopératives laitières, 5 ateliers d'affinage, 6 groupements pastoraux, 2 groupements individuels pastoraux, 16 producteurs particuliers, 1 acheteur de lait, et 1 collecteur de lait.



Des championnes montagnardes

17 000 vaches laitières, Tarines et Abondances.

Les chiffres de production

129 000 meules produites en 2019 soit 5 160 tonnes, soit près de 56 000 000 kilos de lait utilisés (il faut plus de 10,5 kg de lait pour 1 kg de Beaufort). 89% de la production classée zéro défaut en 2018.



Technologie de pointe avec Savoie Lactée



1 kg de Beaufort fabriqué = 9 kg de lactosérum

Depuis l'automne 2015, à l'initiative de l'Union des Producteurs de Beaufort, 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 transformés par an.

L'unité Savoie Lactée comprend trois ateliers de fabrication :

- 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.
 - 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".
 - 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.
- Le consommateur retrouve la Ricotte en petit conditionnement. À venir pour l'été 2017, la Ricotte pressée

en 2 saveurs : l'une à l'Ail des ours et l'autre aux Tomates séchées-Basilic.

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).

"Savoie Lactée est née d'une volonté commune de pérenniser une filière laitière avec une logique de développement durable. Les générations futures sont au cœur de notre motivation. Savoie Lactée représente un enjeu économique et environnemental pour notre filière et la région. Ce site unique en Europe a nécessité une forte mobilisation de nombreux partenaires publics et privés. Il intègre les techniques les plus performantes pour valoriser le lactosérum et un processus de recyclage créateur d'énergie".

Yvon Bochet, Président de l'Union des Producteurs de Beaufort (UPB)

Plus d'infos sur www.savoie-lactee.com



SYNDICAT DE DÉFENSE DU BEAUFORT

228 Chemin de Californie - ZA de la Plaine de Conflans - 73 200 Albertville

Tél: 04 79 31 22 57 - info@fromage-Beaufort.com

www.fromage-beaufort.com  