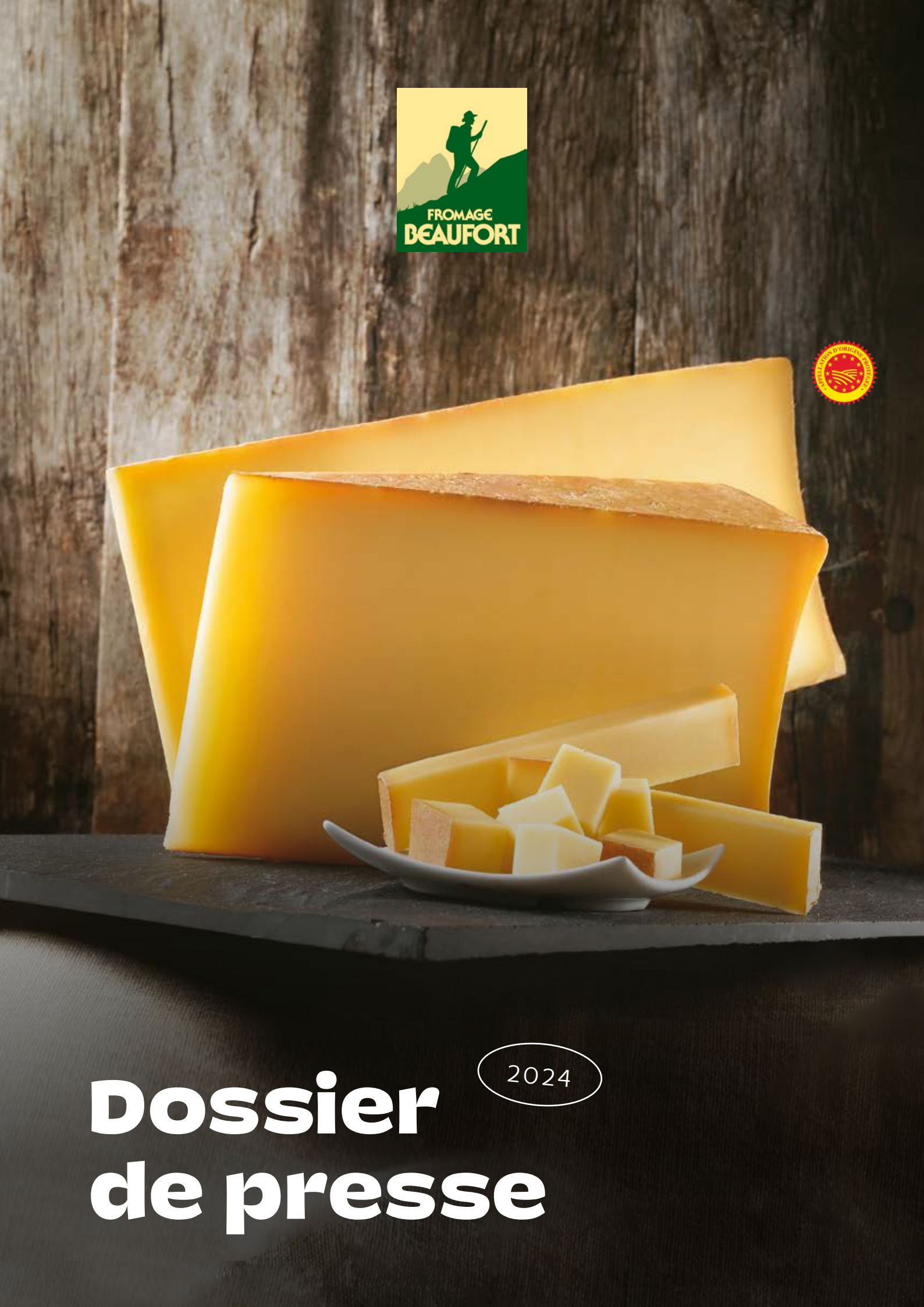


2024

Dossier de presse



SOMMAIRE

01

Faisons connaissance

PAGE 07

02

Une qualité garantie

PAGE 11

03

Du lait au Beaufort en 5 mois

PAGE 13

04

Un collectif structuré

PAGE 15

05

La production

PAGE 17

06

La nature, territoire de haute montagne

PAGE 23

07

La filière actrice du développement durable

PAGE 27

08

L’art et la manière de le consommer

PAGE 29

09

Sous le signe du partage

PAGE 31

été

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 56 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 reconnait à sa robe fauve uniforme et à ses yeux maquillés, cernés de noir.
L'Abondance : Elle se reconnait 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 12eme 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 14eme 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 apparaitre 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 process 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 ?



01

Arrivée du lait en cuve





02

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.



03

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.



04

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.

05

Saumurage

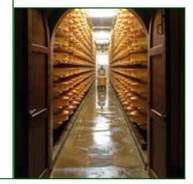
Après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage et forme la croûte.



06

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. »



Sancy Outdoor Production

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.



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.

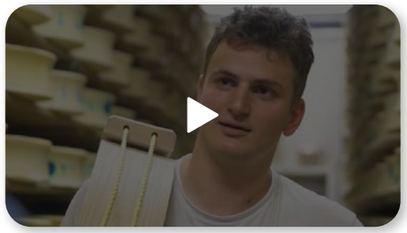
LE CREDO DU FROMAGER ? L'EXCELLENCE...



LA PAROLE À

MARTIN

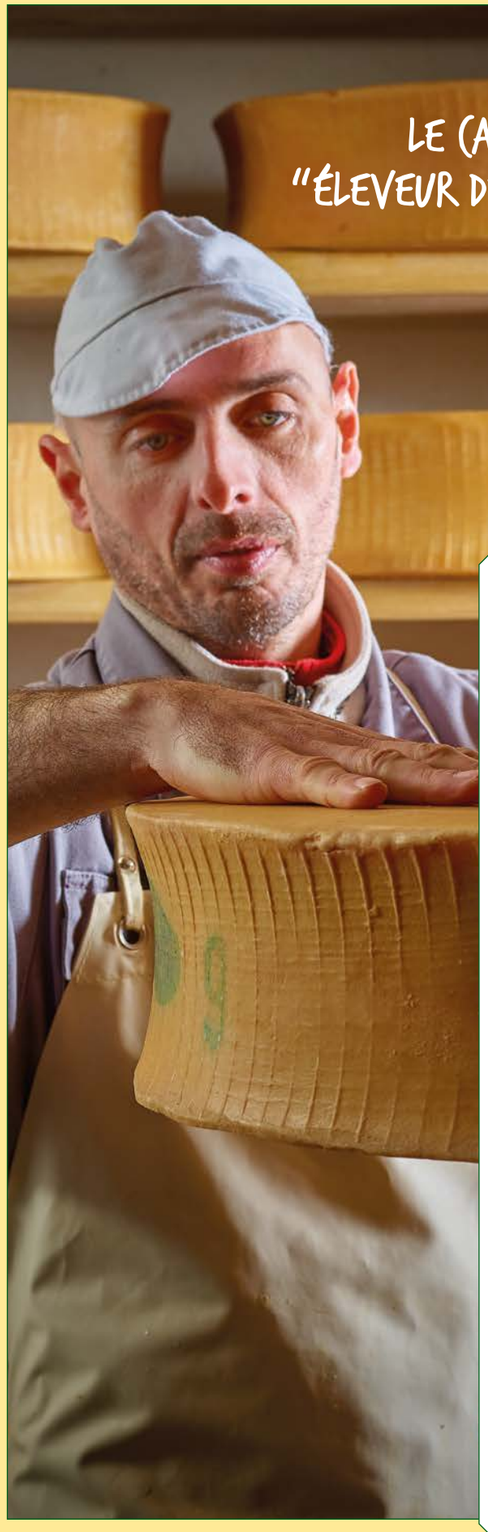
Apprenti fromager pour la Fromagerie Coopérative de la Vallée des Arves



« 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

ALBAN



« 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 1er 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 CHALET 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 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 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 m^2... 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.

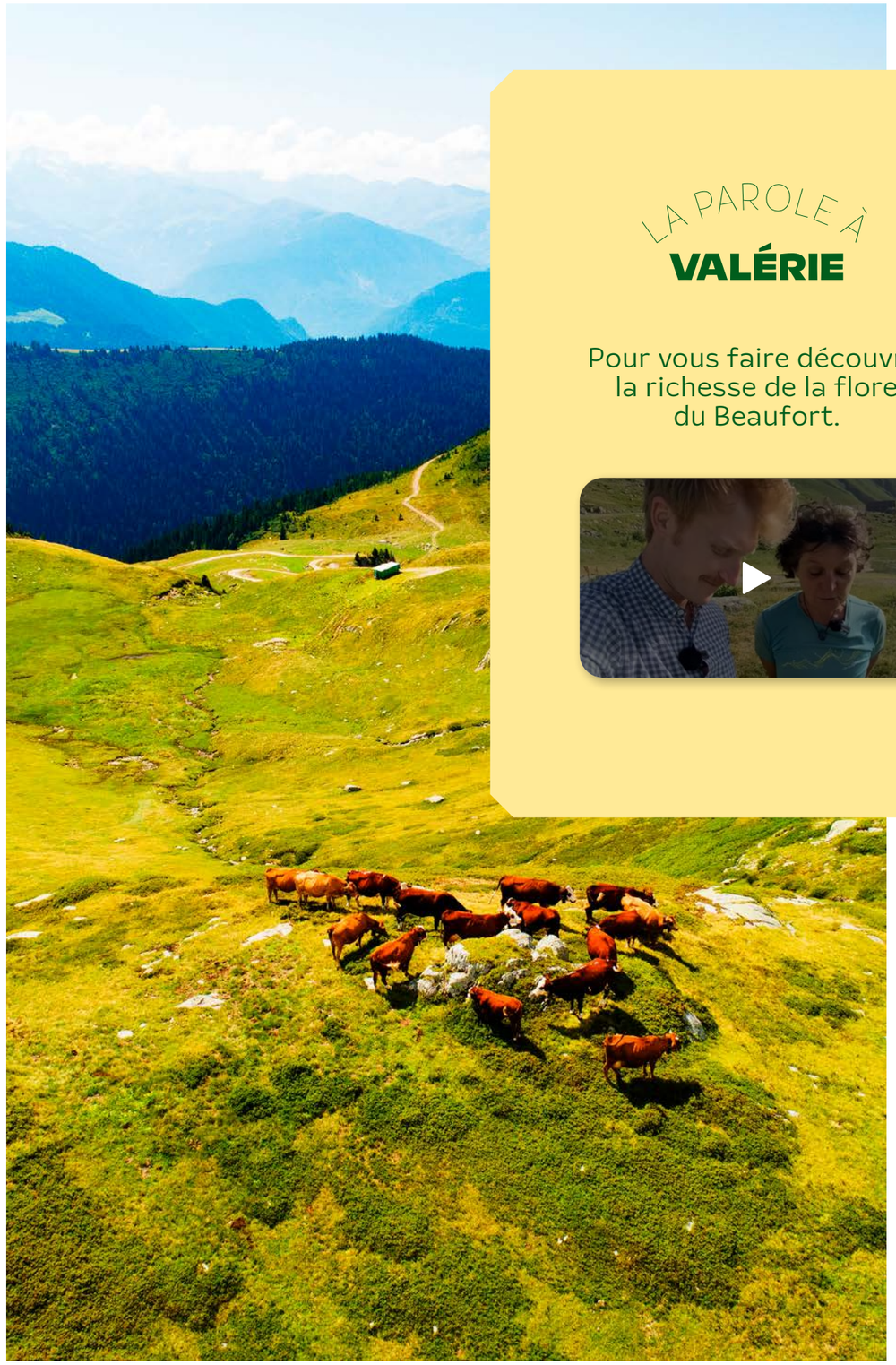
Dans la filière Beaufort, je voudrais l'emmontagnée !
Chaque année au mois de juin, les producteurs et leurs troupeaux prennent leur quartier d'été pour les « 100 jours » d'alpage. Un moment fort pour les producteurs que l'on appelle l'emmontagnée. Il marque le départ de la saison d'été. Pour l'occasion, 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 ?

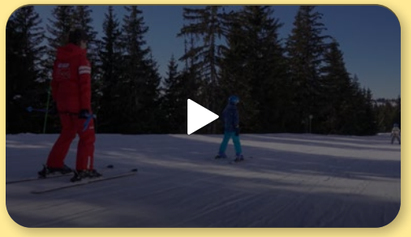
En Savoie, la conduite des troupeaux est rythmée par les saisons : à partir de fin octobre, les animaux sont en étable. L'alimentation est alors essentiellement composée de foin. La traite se fait en étable. 40% des éleveurs sont double-actifs et travaillent à la fois en station de ski et sur l'exploitation.

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



LA PAROLE AUX

ASSOCIÉS DU GAEC ALPAGE LES AROLLES

Un été au GAEC Alpage
Les Arolles



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 CONSEIL DU FROMAGER

Le Beaufort se prête à toutes les envies ! Seul ou entouré d'autres fromages sur un beau plateau... Coupé en dés ou en bâtonnets à l'heure de l'apéritif... en râpé ou en lamelles pour sublimer un plat de pâtes ou de riz... et cru ou cuit dans de nombreuses recettes !

Il 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.



Découvrir les recettes

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 journé 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 donne 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, cromesquis, 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.

Mais pour 2024, cap sur une dégustation en version « brut », du quotidien, à coup de snacking, apéro, brunch ou encore pique-nique...

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.



L'AGENDA



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.



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

Contact presse

Daphné Frulla I Attachée de presse

06 61 01 01 63 I frulla.daphne@gmail.com

Téléchargez le kit média ici