

Dossier de presse

2026



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 58 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.

Territoire

53 922
ha total

39 420
ha d'alpages

Altitude moyenne ≈ 1000 m

Affinage

5 mois

minimum

Vaches montagnardes

16 567

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

313

exploitations assurent
la production de lait.



≈ 1 300

emplois liés à la filière

773 dans les exploitations et 250
dans les ateliers de transformation.

Le Beaufort, ce n'est pas qu'un
fromage : c'est un écosystème
humain. En 2025, sa production
mobilise **773** personnes, soit **707**
équivalents temps plein, répartis sur
l'ensemble de la chaîne, de l'élevage à
l'affinage.



7 coopératives laitières

6 groupements pastoraux

2 groupements
d'intérêt économique

16 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



127 319

meules produites en 2025
soit 5 415 tonnes,
soit près de 55 541 000 kg
de lait utilisés.

88.9%

de la production classée
zéro défaut en 2023

UN PEU D'HISTOIRE.

L'histoire remonte au 12^{ème} 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^{ème} 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.

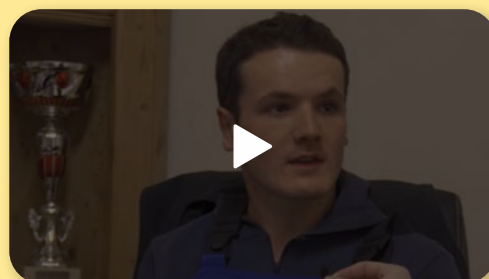
Le Beaufort est considéré comme l'un des plus anciens fromages de montagne encore produit de nos jours.

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.

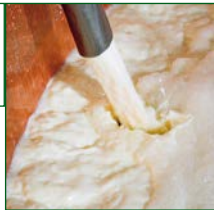
On vous emmène dans les coulisses de la filière Beaufort : de la production du lait jusqu'au développement des arômes en caves d'affinage.

COMMENT FABRIQUE-T-ON LE FROMAGE BEAUFORT ?



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

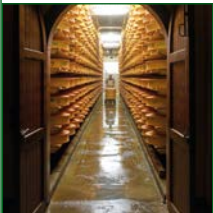
Après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage et forme la croûte.



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'INRAE (Institut National de la Recherche Agronomique) et Actalia afin de répondre aux préoccupations des fromagers.

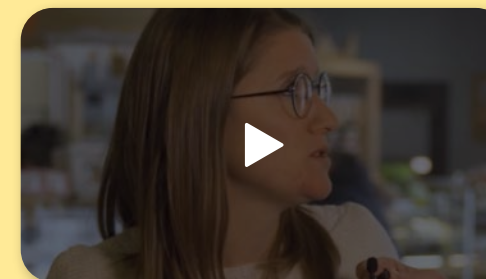
Le Beaufort est souvent raconté à travers ses paysages, ses vaches ou ses caves d'affinage. Mais derrière chaque meule, il y a surtout des femmes et des hommes. En 2025, la filière Beaufort représente 773 personnes mobilisées, soit 707 équivalents temps plein, répartis entre élevage, fabrication, affinage, suivi technique et structures de transformation.

Autrement dit, produire du Beaufort, ce n'est pas seulement fabriquer un fromage d'exception : c'est faire vivre un tissu d'activités, de compétences et d'emplois ancrés en haute montagne. Si la filière reste solide, elle n'échappe pas aux grands défis du monde agricole : renouvellement des générations, maintien de l'activité dans les zones difficiles, attractivité des métiers et transmission des exploitations.

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 5 415 tonnes en 2025. »



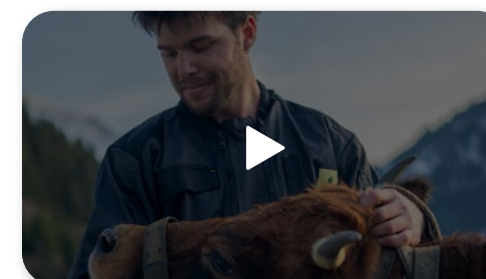
LE BEAUFORT, C'EST AUSSI UNE ÉCONOMIE DE COMPÉTENCES !

Le Beaufort ne repose pas uniquement sur un savoir-faire fromager : il s'appuie sur une véritable chaîne de métiers. Élevage, traite, fabrication, affinage, contrôle qualité, accompagnement technique, logistique, gestion, maintenance, transformation, commercialisation... toute une organisation humaine œuvre en coulisses pour faire vivre l'appellation au quotidien.

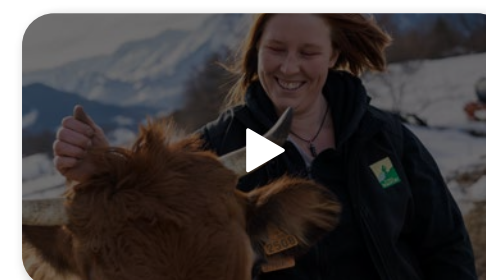
Une réalité souvent méconnue, qui rappelle qu'en montagne, une meule de Beaufort concentre bien plus qu'un goût ou une tradition : elle concentre aussi de l'emploi, des compétences et une organisation collective de haute précision.



LA PAROLE À
HUGO SENEGAS



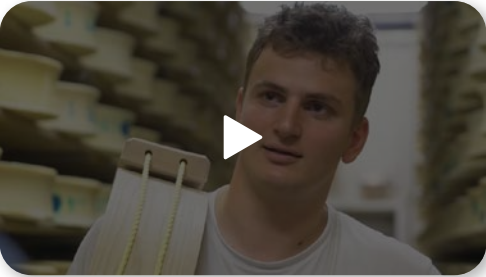
LA PAROLE À
MAUREEN DUPLA



LE (REDO DU FROMAGER ?
L'EX(ELLENCE...

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 fé-
riés. Soit deux fois par jour après chaque
traite, soit une seule fois, le matin, en ré-
cupérant le lait chaud du matin et celui re-
froidi de la veille au soir. Le lait est immé-
diatement 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 quotidienne-
ment les mêmes gestes. Il doit s'adapter
au lait qui lui est confié, et qui varie se-
lon 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 "en-
fance" à sa maturité "adulte", ce qui prend
de 5 à 12 mois pour le Beaufort. Tout
comme le fromager, le caviste est un spé-
cialiste, 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 trois expressions, liées aux saisons, à l'alimentation des troupeaux et aux conditions de fabrication : le Beaufort, le Beaufort été et le Beaufort Chalet d'Alpage. Tous partagent le même socle d'exigence, mais chacun révèle une personnalité aromatique propre. D'un Beaufort plus doux et lactique en hiver à des profils plus floraux, plus intenses et plus complexes durant la belle saison, cette diversité fait toute la richesse de l'appellation. Parmi eux, le Beaufort Chalet d'Alpage occupe une place à part. Produit en quantité limitée, dans des conditions de fabrication très exigeantes, il incarne l'expression la plus rare et la plus emblématique du savoir-faire Beaufort en haute montagne.

LE BEAUFORT

Fabriqué du 1^{er} novembre au 31 mai, lorsque les vaches sont principalement nourries au foin, le Beaufort développe une pâte plus claire et un profil aromatique plus doux.

Sa texture fondante, sa pâte ivoire et ses notes plus lactiques en font une expression subtile, équilibrée et accessible du Beaufort, idéale pour découvrir toute la finesse de l'appellation.



Produit de juin à octobre, le Beaufort été bénéficie de l'alimentation à l'herbe fraîche, qui influence directement la richesse du lait et la complexité aromatique du fromage.

Sa pâte plus jaune, sa palette plus florale et fruitée, et sa plus grande diversité gustative en font une expression particulièrement recherchée par les amateurs de Beaufort de caractère.



LE BEAUFORT ÉTÉ



LE BEAUFORT (HALET D'ALPAGE !)

Le Beaufort Chalet d'Alpage est la version la plus rare (400 tonnes par an) et la plus emblématique de l'appellation.

Fabriqué exclusivement pendant la période d'estive, au-dessus de 1 500 mètres d'altitude, il doit être produit deux fois par jour, juste après la traite, à partir du lait chaud d'un seul troupeau, selon les méthodes traditionnelles en chalet d'alpage.

Ces conditions très strictes, alliées à la richesse floristique des alpages, donnent naissance à un fromage à la pâte souvent plus colorée, à la texture généreuse et aux arômes plus affirmés, persistants et complexes.

Véritable produit d'altitude, il incarne l'expression la plus confidentielle et la plus spectaculaire du Beaufort.

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.

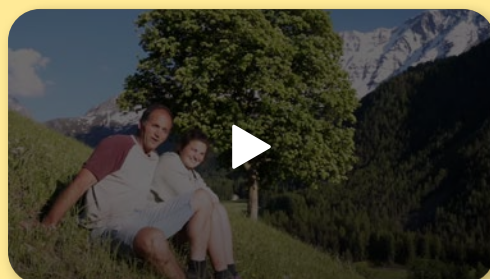
Entre production de foin et gestion de l'alpage, les hommes ont développé un système dit "système agro-pastoral", qui utilise au mieux la flore en suivant la pousse de l'herbe. Ainsi en recherchant le meilleur de l'herbe pour le meilleur fromage, les éleveurs participent à l'entretien et à la diversité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

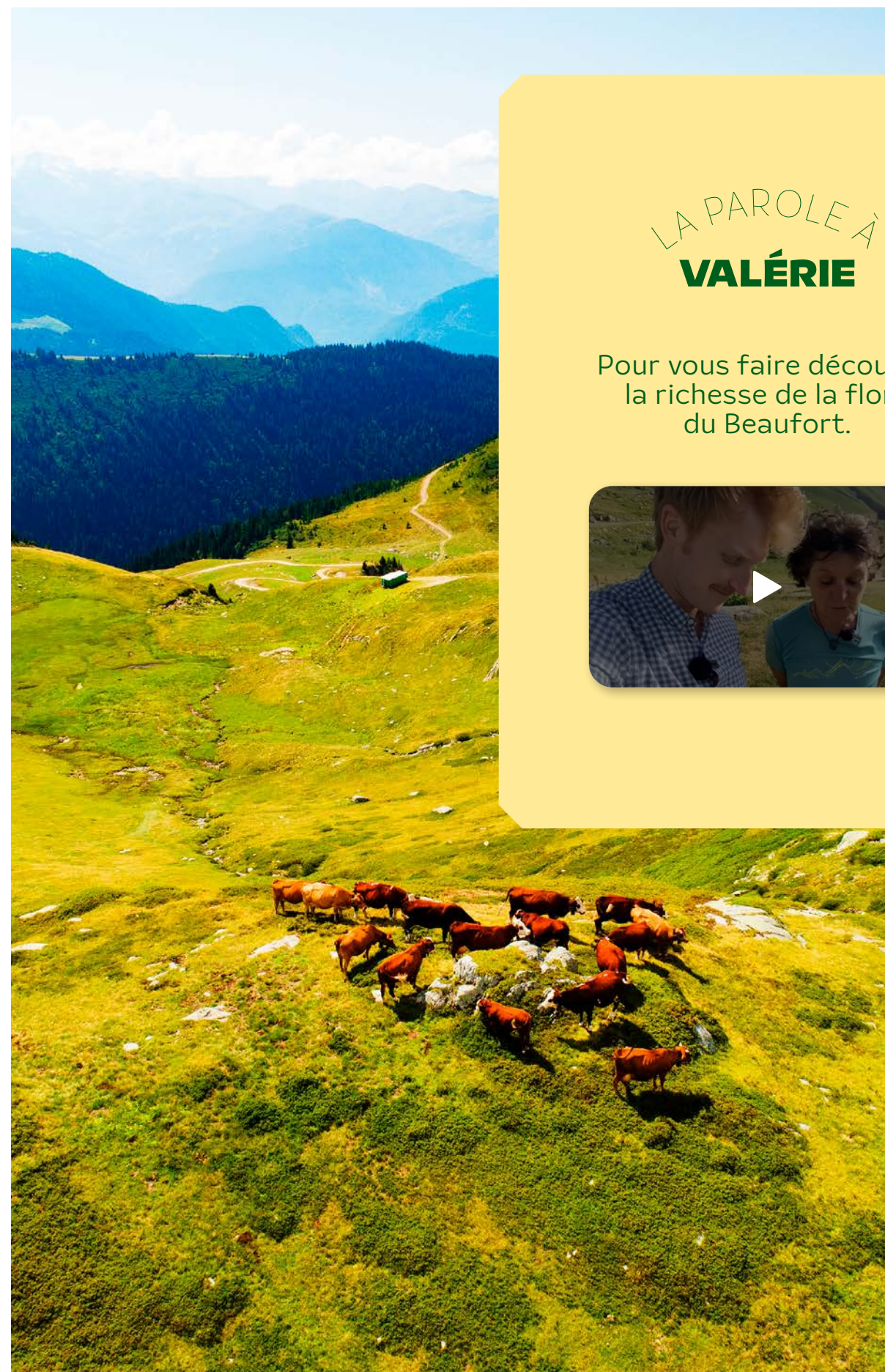
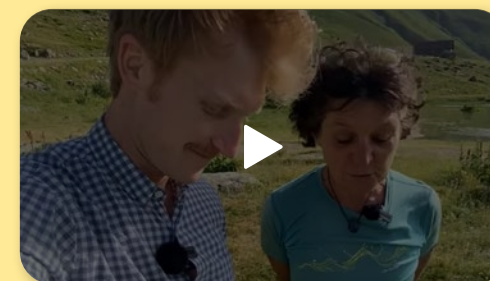
LA PAROLE AUX ASSOCIÉS DU GAEC ALPIN

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 ?

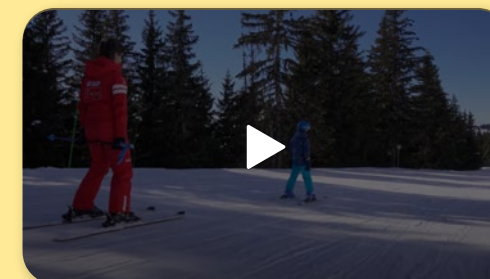
En Savoie, la conduite des troupeaux est rythmée par les saisons : à partir de fin octobre, les animaux sont en étable. L'alimentation est alors essentiellement composée de foin. La traite se fait en étable. 40% des éleveurs sont double-actifs et travaillent à la fois en station de ski et sur l'exploitation.

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.

UNE MATIÈRE, TROIS VALORISATIONS

Au cœur de Savoie Lactée, trois ateliers donnent une seconde vie au lactosérum, chacun répondant à des usages bien spécifiques :

01

La poudre de lactosérum (WPC 80)

Utilisée par les industriels de l'agroalimentaire (nutrition sportive, produits laitiers, glaces...), elle est aujourd'hui également destinée au grand public via la marque Protéalpes, qui développe sur place des protéines de lactosérum à destination des sportifs. Une ouverture directe vers de nouveaux marchés, en circuit court.

02

Le beurre de baratte

Riche et aromatique, il séduit aussi bien les artisans boulangers que les professionnels de la pâtisserie et de la viennoiserie. Il est également accessible aux consommateurs sous la marque "Notre Montagne", prolongeant l'ancrage local jusque dans l'assiette.

03

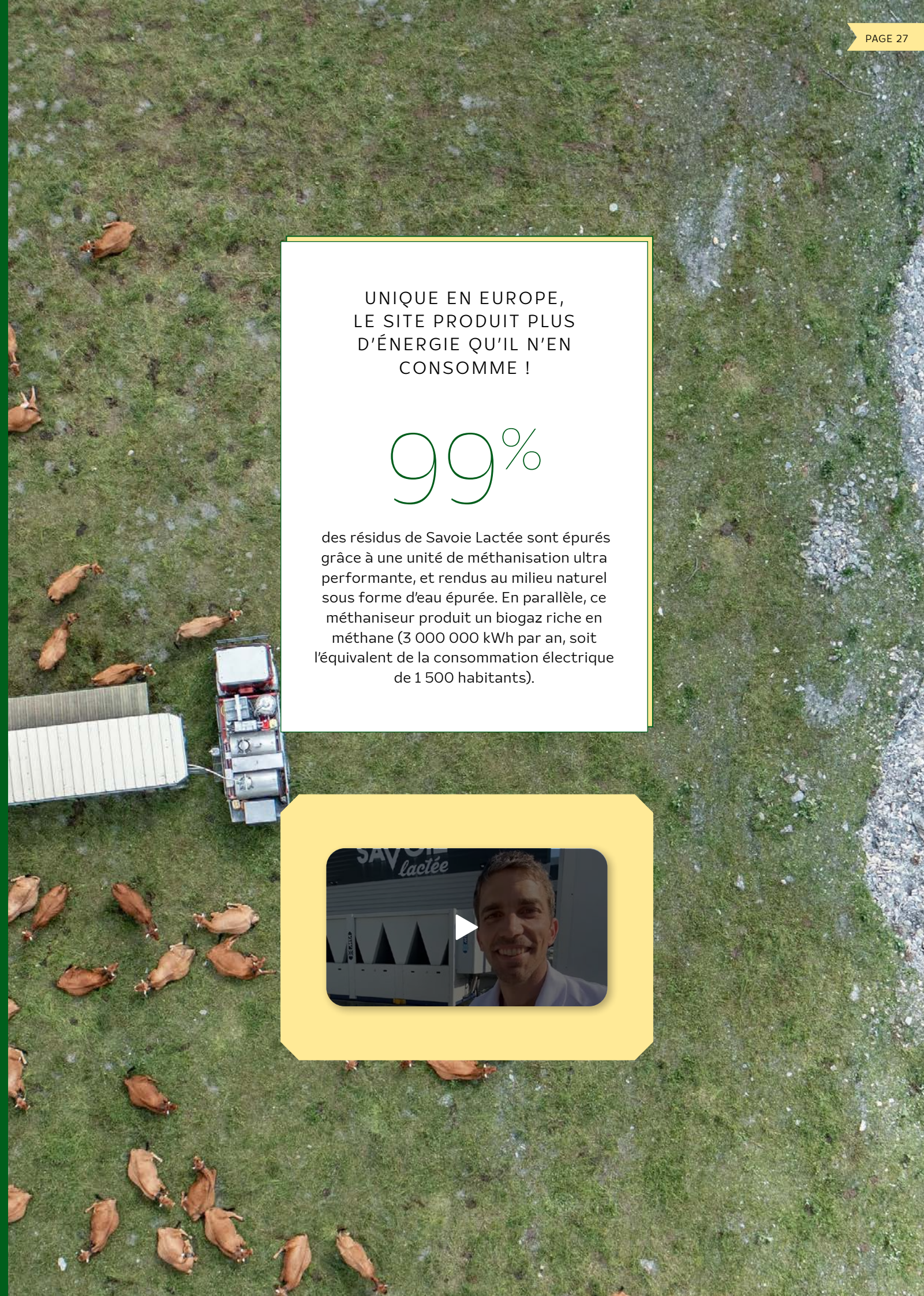
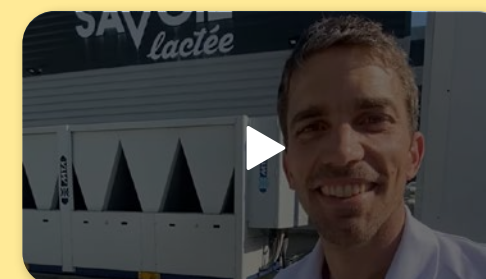
La ricotte et le sérac

Peu gras mais riches en protéines, ces fromages frais illustrent toute la polyvalence du lactosérum. Utilisée par les industriels pour enrichir préparations et recettes, la ricotte côtoie le sérac – produit traditionnel – désormais largement disponible en coopératives et en grande distribution. À déguster chaud ou froid, sucré ou salé : une simplicité qui ouvre le champ des possibles.

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 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, 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.



www.fromage-beaufort.com



Contact presse

Daphné Frulla | Attachée de presse
06 61 01 01 63 | frulla.daphne@gmail.com

Téléchargez le kit média ici