



## Beaufort

Pâte pressée cuite

### LE PRODUIT

Produit en Savoie, l'AOP Beaufort, meule de 40 kg à talon concave, est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier. L'AOP Beaufort peut être complétée du qualificatif "été" (fabriqué de juin à octobre quand les vaches sont à la pâture) ou "chalet d'alpage" (lorsqu'il est fabriqué selon les méthodes traditionnelles 2 fois par jour au-dessus de 1500 m et à partir du lait d'un seul troupeau).

### ARÔMES ET SAVEURS

Lorsqu'il est affiné entre 7 et 12 mois d'âge (période à laquelle le Beaufort est le plus typique), le fromage possède une pâte ferme à l'attaque puis fondante. Son parfum est subtil et fruité sans être fort. Plus âgé, la pâte et les arômes évoluent vers plus de puissance. Idéal en plateau, il peut aussi être utilisé dans de nombreuses recettes où il apporte son petit plus.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Recouvrant les hautes-montagnes de Savoie et une très petite partie de la Haute-Savoie, la zone de l'AOP se caractérise par de très grandes surfaces d'alpage. A l'interface entre les Alpes du Nord et du Sud, la zone bénéficie d'une pluviosité suffisante pour nourrir des vaches laitières et d'une pelouse alpine riche en plantes aromatiques comparable à celle des Alpes du Sud.

## UN PRODUIT RECONNU

L'AOP obtenue en 1968 décrit toutes les conditions de production. Parmi ces critères : races laitières Tarine ou Abondance, alimentation de base composée d'herbe ou foin, transformation de lait cru et entier, levains 100 % naturels préparés par le fromager, moulage en toile de lin, cercle de bois donnant la forme concave au talon, affinage de 5 mois minimum, croûte naturelle obtenue par des soins...

### Le saviez-vous

Au 17ème siècle, des fromagers suisses ont apporté la technologie "Gruyère" et l'ont adaptée : le beaufort est né ! Vers 1960, la production a décliné. Refusant sa disparition, des agriculteurs ont modernisé la transformation fromagère dans des coopératives à gestion directe. Résultat : nous pouvons aujourd'hui savourer le beaufort en admirant les troupeaux de Tarine et le son de leurs cloches en alpage.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone comprend les 3 grandes vallées de l'est du département savoyard que sont le Beaufortain, la Maurienne et la Tarentaise ainsi, qu'une partie du Val d'Arly.

Elle concerne 110 communes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense du Beaufort (SDB)

---

ZA Des Vernes  
228 chemin de Californie  
73200 ALBERTVILLE

**N°SIRET :** 40859772200029

**Contact :** Maxime MATHELIN

**Tél. :** 04 79 31 22 57

**Fax :** 04 79 32 72 70

**Mél. :** [Info@fromage-beaufort.com](mailto:Info@fromage-beaufort.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant  
71040 MACON Cédex  
CS 80140

**N°SIRET :** 13000270200350

**Tél. :** 03 85 2196 50

**Fax :** 03 85 21 96 51

**Mél. :** [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège  
84 boulevard Montparnasse  
75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094

**Contact :** Gaël du CHELAS

**Tél. :** 01 45 30 92 92

**Fax :** 01 45 30 93 00

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 03 88 19 16 79

**Fax :** 03 88 19 55 29

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture  
52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 50 88 18 78

**Fax :** 04 50 88 18 78

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 90 22 78 12

**Fax :** 04 90 22 78 27

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80

**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

CERTIPAQ  
rue de la délivrande  
14000 CAEN

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/beaufort-22661>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Beaufort\\_G\\_200810.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Beaufort_G_200810.pdf)
2. <mailto:info@fromage-beaufort.com>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>