

# 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
**Président(e) :** POCCARD Pierre **Contact :** Eric SADOUX
**Tél. :** 04 79 31 22 57
**Fax :** 04 79 32 72 70
**Mél. :** esadoux@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

## Organismes de contrôle (OC)

### CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094
**Président(e) :** DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
**Tél. :** 01 45 30 92 92
**Fax :** 01 45 30 93 00
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

### CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 03 88 19 16 79
**Fax :** 03 88 19 55 29
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

### CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 04 50 88 18 78
**Fax :** 04 50 88 18 78
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

## CERTIPAQ

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

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 02 51 05 14 92
**Fax :** 02 51 36 84 63
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

## CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 02 43 14 21 11
**Fax :** 02 43 14 27 32
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

## CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 04 90 22 78 12
**Fax :** 04 90 22 78 27
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

## CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

## CERTIPAQ BIO

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

**N°SIRET :** 79018949200024
**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS
**Tél. :** 02 51 05 14 92
**Fax :** 02 51 36 84 63
**Mél. :** certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

**Président(e) :**
**Tél. :** 02 31 94 25 36
**Fax :** 02 31 53 26 58
**Mél. :** 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
2. mailto:esadoux@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