BEAUFORT

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPE DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense de fromage de Beaufort

Adresse : Siège Social :
1, rue du Château
73000 CHAMBERY

Adresse postale :
13, rue A. Aubry
73200 ALBERTVILLE

Composition : producteurs, transformateurs et autres (personnalités qualifiées)

NOM DU PRODUIT : Beaufort

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

Description :

Le Beaufort est un fromage à pâte pressée cuite contenant 48 % de matières grasses. Il se présente sous la forme d'une grosse meule plate à talon concave de 20 à 70 kg, d'un diamètre de 35 à 75 cm et d'une hauteur de 11 à 16 cm.

La croûte est jaune à brune. La pâte est souple, onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle pouvant présenter quelques fines lénures horizontales et quelques petites ouvertures "oeil de perdrix".

Aire géographique :

La région de production du Beaufort s'étend sur les massifs du Beaufortin, de la Tarantaise et la Maurienne. Elle couvre une partie du département de la Savoie et une petite enclave en Haute-Savoie. (cf. liste article 2 d décret du 12 août 1993).

Historique :

Le Beaufort est un gruyère produit traditionnellement dans la zone de montagne de la Savoie. C'est dans les alpages, richesse agricole principale et typique de cette région, que furent élaborées les méthodes ancestrales de sa fabrication et de son affinage.

Si la dénomination "Beaufort" n'apparaît qu'aux environs de 1865, ses origines remontent à l'époque gallo-romaine, où un gros fromage de garde était fabriqué dans les alpages pendant l'été. Pline-le-Jeune en signale d'ailleurs la présence à la cour impériale de Rome.

Le Beaufort a hérité d'une longue tradition coopérative. Dès le moyen âge, il est fabriqué en exploitation collective sous le nom de "fruits communs".

C'est en 1860 que deux menuisiers mirent au point un cercle concave qui donne sa forme particulière au Beaufort. Avec ces cercles, les meules résistaient mieux et les "yeux" étaient beaucoup moins développés.

Après la deuxième guerre mondiale, le développement industriel et l'exode rural privaient les exploitations de nombreux actifs. Les grands barrages hydroélectriques et la création des stations de sports d'hiver, amputaient les alpages d'un monde agricole résigné. Le renchérissement de la main d'oeuvre qui en résultait, le sous-investissement et le déclin du Beaufort, remettaient en cause l'utilisation des alpages par les vaches laitières.

Toutefois quelques producteurs ayant décidé de redonner au Beaufort, qualifié de "Prince des Gruyère" par Brillat Savarin (célèbre gastronome français), ses lettres de noblesses, conjuguèrent leurs effort pour aboutir à la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée par le décret du 4 avril 1968.

Actuellement, l'Appellation est définie par un décret du 12 août 1993.

Méthode d'obtention :

Le Beaufort est fabriqué avec du lait de vache de races locales Tarine ou Abondance.

Le lait entier doit être mis en oeuvre, dans les plus brefs délais après la traite, à l'état cru et empressuré.

Le caillé doit être portée en cuve à une température comprise entre 53° et 56°.

Le pressage est effectué sous toile, pendant une durée de 20 heures, dans un cercle de bois dit "cercle de Beaufort". Ce cercle particulier de diamètre réglable présente sur sa face interne un renflement circulaire qui donne au talon sa forme concave.

L'affinage des fromages est effectué pendant une période de 5 mois au minimum. Il doit être conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée.

Lien avec le milieu géographique :

La nature du sol de la région de production du Beaufort autorise uniquement dans le fond des vallées quelques cultures limitées mais par contre favorise plus particulièrement l'exploitation d'excellents pâturages de moyenne et haute altitude.

Contribuent largement à la qualité exceptionnelle de ces pâturages, la quantité et la richesse des eaux qui font aussi de cette région une des plus importantes de notre pays sur le plan hydraulique.

Les conditions climatiques font de l'étage alpin une zone à vocation exclusivement pastorale. Entre la limite supérieure des forêts et les neiges éternelles, soit entre 2.000 et 3.000 mètres d'altitude, la végétation herbacée est seule assez peu exigeante sous le rapport de la chaleur et de l'humidité pour occuper utilement le sol.

Ces hauts pâturages, outre qu'ils permettent de réserver pour l'hiver les ressources fourragères des vallées, autorise un séjour bénéfique pour le bétail laitier et d'élevage dont il améliore sensiblement la robustesse et par voie de conséquence son rendement laitier en quantité et en qualité fromagère pour la fabrication du "Beaufort".

La flore des alpages de l'aire de production du Beaufort est essentiellement constituée par les graminées, légumineuses, composacées, ombellifères, cypéracées et plantaginées, flore qui varie avec les conditions du sol, d'altitude et d'exploitation.

Les espèces que l'on rencontre le plus généralement sont: les trèfles, notamment trèfle commun et le trèfle des Alpes, le poa alpin et la fléole, la bistorde des Alpes, placa astragalina, le lotier et l'anthyllide, la flouve odorante et le vulpin, la violette des Alpes, la centaurée à fleur unique, l'épervière, la potentille dorée, le méum, le cumin. Après viennent les bromes, l'avoine élevée, le fétuques rouges et brunes, le gaya des carex toujours verts et ferrugineux, la canche flexueuse. Le nard raide n'est brouté qu'au début de sa végétation.

Cette variété dans la flore de ce pâturage, apporte ainsi les éléments qui donnent au Beaufort son goût et son parfum.

L'alimentation des troupeaux doit donc être essentiellement assurée par du fourrage de l'aire de l'Appellation et constituée d'herbes pâturées durant la période estivale et de foin distribué à volonté pendant la période hivernale.

Deux races de vaches sont admises pour la production du lait. Il s'agit de la Tarine et de l'Abondance. La Tarine ou Tarentaise est l'une des composante indispensable de l'authenticité du Beaufort.

Race originaire des alpages savoyards, elle présente des caractères de rusticité qui lui permettent de pouvoir supporter sans inconvénients la transhumance et le séjour prolongé en alpage.

Traditionnellement, la vie du troupeau, sur une année, se déroule de la manière suivante :

- aux alentours du 15 mai, les animaux quittent l'étable pour la mise à l'herbe qui se fait dans la vallée

- puis vers le 1er juin, les animaux quittent la vallée pour rejoindre les pâturages de la montagnette (altitude d'environ 1200 m). Ensuite, ils gagnent progressivement les alpages entre 1500 et 2500 m d'altitude.

Pendant cette période, le troupeau se nourrit quasi exclusivement d'herbe pâturée. Enfin vers le 30 octobre, le troupeau redescend dans la vallée et va passer la période hivernale à l'étable. Le foin utilisé en hiver est principalement récolté dans les vallées de la zone d'Appellation.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément des produits laitiers figure en présentation générale.

Etiquetage :

En application du décret du 18 mars 1982, l'apposition d'une marque d'identification (précisant le lieu de fabrication, la teneur en matière grasse et l'identification de l'atelier) des fromages de plus de 5 kg a été rendue obligatoire.

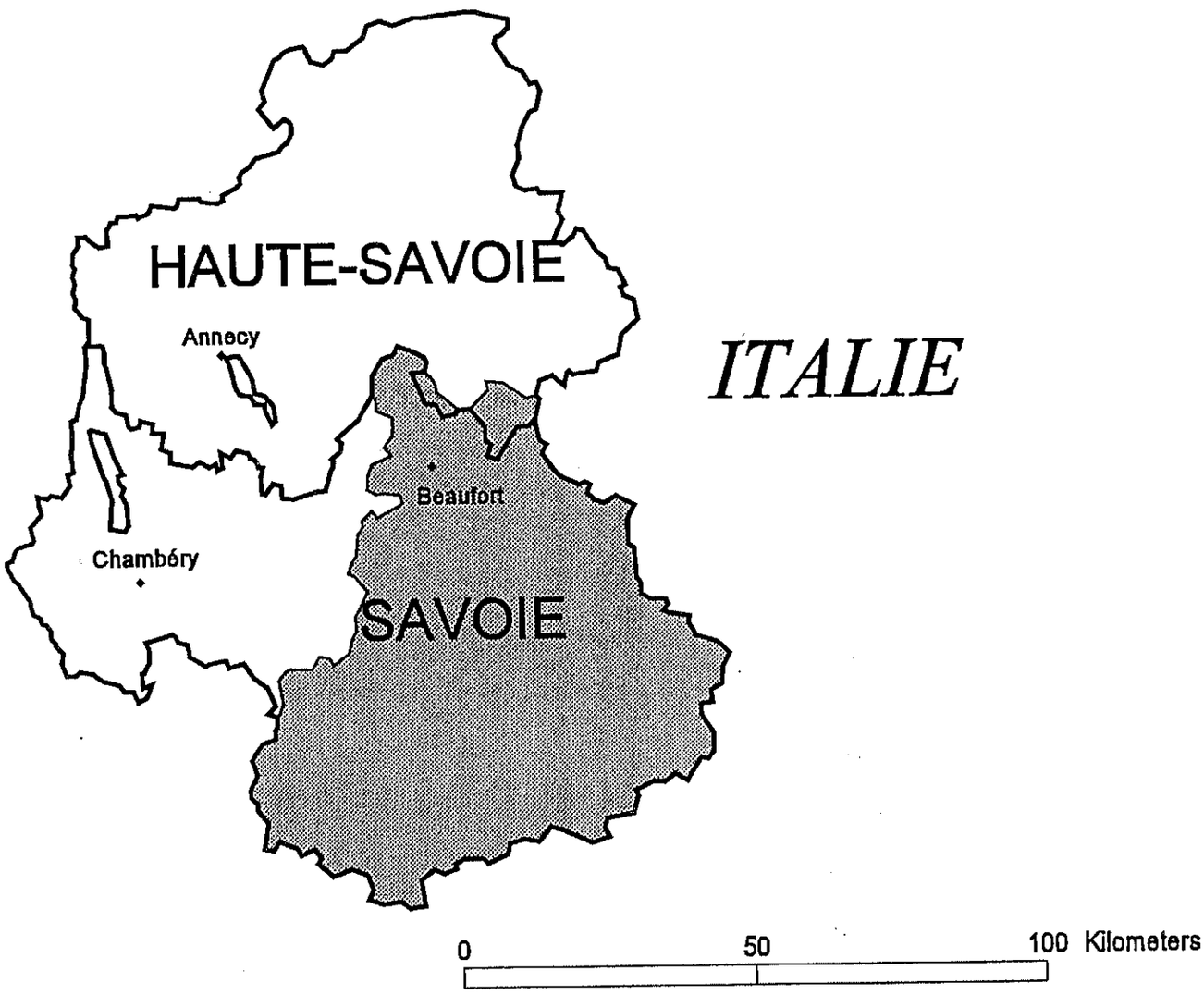
La plaque de caseine du Beaufort est de couleur bleu et de forme elliptique.

L'étiquetage des fromages de "Beaufort" doit comporter, outre l'apposition du nom de l'Appellation, un logo comportant le sigle "INAO", la mention "Appellation d'Origine Contrôlée et le nom de l'Appellation.

Par ailleurs, l'emploi de certains qualificatifs répondant à des conditions particulières d'utilisations : il s'agit des termes "Eté" et "Chalet d'Alpage". Le terme "Eté" ne peut être utilisé que pour les fromages issus des productions laitières de juin à octobre inclus.

Le terme "Chalet d'Alpage" est réservé aux productions estivales fabriquées selon les méthodes traditionnelles deux fois par jour en chalet d'alpage au-dessus de 1500 m d'altitude comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau dans le chalet.

Aire géographique de l'AOC Beaufort



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE

Décret du 12 août 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort »

NOR : *ECOC9300081D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6, L. 115-16 et L. 115-20 ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 modifiée tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application des lois du 1er août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du Comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 3 décembre 1992,

Décrète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine contrôlée « Beaufort », reconnue par le décret du 4 avril 1968, est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

L'ensemble des conditions de production sont définies ci-après :

Art. 2. - Aire de production.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Savoie

Arrondissement d'Albertville

Canton d'Albertville : les communes de Rognais, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère et Esserts-Blay.

Canton d'Ugine : les communes de La Giettaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz et Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Canton de Beaufort : toutes les communes.

Canton de Bourg-Saint-Maurice : toutes les communes.

Canton d'Aime : toutes les communes.

Canton de Bozel : toutes les communes.

Canton de Moûtiers : toutes les communes.

Arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne

Canton de La Chambre : toutes les communes.

Canton de Saint-Jean-de-Maurienne : toutes les communes.

Canton de Saint-Michel-de-Maurienne : toutes les communes.

Canton de Modane : toutes les communes.

Canton de Lanslebourg-Mont-Cenis : toutes les communes.

Département de la Haute-Savoie

Arrondissement de Bonneville

Canton de Sallanches : commune de Praz-sur-Arly.

Canton de Saint-Gervais-les-Bains : partie de la commune de Contamines-Montjoie formée par les quatre alpages désignés comme suit sur le relevé cadastral : La Roselette, les Besoëns, les Tierces et les Coins.

Art. 3. - Troupeau. - Races et alimentation.

a) Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races locales Tarine ou Abondance, soit répondant aux critères de la section principale du livre généalogique, soit ayant fait l'objet d'une authentification à partir des caractères phénotypiques reconnus. Le syndicat de défense de l'appellation participe de plein droit aux travaux des organismes compétents en matière de génétique des races. Le lait doit répondre aux dispositions légales et en particulier provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose.

b) Tout produit d'ensilage et autres produits fermentés sont interdits sur l'exploitation.

L'alimentation du troupeau doit être assurée essentiellement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation, et constitués d'herbe pâturée durant la période estivale et de foin distribué à volonté durant la période hivernale. La complémentation des vaches laitières ne peut intervenir que de façon exceptionnelle durant la période estivale, dans les cas suivants : vêlage, appât pour la traite, incidents climatiques, mise à l'herbe, et arrière-saison. La composition des aliments de complément doit être conforme aux prescriptions définies par le règlement intérieur de l'appellation. Durant la période hivernale, l'apport de fourrages extérieurs à l'aire géographique de l'appellation ne peut intervenir qu'en appoint de ressources locales et selon des conditions elles-mêmes précisées par le règlement intérieur.

L'entretien des pâturages d'alpage doit être lié à la conduite traditionnelle du troupeau en pâture ou au repos pour que les déjections soient convenablement réparties sur l'ensemble des parcelles pâturées. L'épandage des fumiers et lisiers doit répondre aux mêmes principes pour la fertilisation des prés et prairies de fauche dans la vallée.

Art. 4. - Lait.

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir d'un troupeau dont la production moyenne n'excède pas 5 000 kilogrammes de lait par vache en lactation et par an.

La teneur du lait en spores butyriques ne doit pas dépasser les normes fixées par le règlement intérieur.

En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après la traite ; toutefois, à la demande de la fromagerie, lorsque des réservoirs réfrigérés sont utilisés à la ferme, le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour à l'atelier. Dans ce cas, le mélange des laits de traites différentes ne se fait qu'à la fromagerie.

Après la fin de la traite et jusqu'à l'emprésurage, le passage du lait dans les pompes doit être limité. Il doit être emprésuré dans un délai maximal de six heures après la traite, sans avoir subi de réfrigération. Toutefois, dans le cas d'une seule fabrication par jour, l'emprésurage doit intervenir dans un délai maximal de vingt heures après la traite la plus ancienne, le lait de celle-ci pouvant être réfrigéré, et de six heures après la traite la plus récente, le lait mis en fabrication devant être constitué par le mélange des laits des deux traites.

Art. 5. - Fabrication et affinage.

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache entier, mis en œuvre à l'état cru, emprésuré, à pâte souple et onctueuse, cuite, pressée et salée en saumure puis en surface, de couleur ivoire à jaune pâle, pouvant présenter quelques fines lainures horizontales et quelques petites ouvertures « œil de perdrix », en forme de meules plates à talon concave, de 20 à 70 kilogrammes, d'un diamètre de 35 à 75 centimètres, et d'une hauteur en talon de 11 à 16 centimètres, à croûte frottée, propre et solide, de couleur uniforme jaune à brune, contenant au minimum 48 grammes de matières

grasse pour 100 grammes d'extrait sec, et dont la teneur en extrait sec ne doit pas être inférieure à 61 grammes pour 100 grammes de fromage à l'état affiné.

La fabrication de fromage à appellation d'origine contrôlée « Beaufort » ne peut s'exercer que dans un atelier approvisionné exclusivement avec des laits répondant aux prescriptions du présent décret, que ces laits soient destinés uniquement à la fabrication du « Beaufort » ou partiellement à la consommation ou à la fabrication d'autres produits laitiers. La présente disposition entrera en vigueur un an après la publication du présent décret.

En vertu des usages locaux, loyaux et constants, les levains lactiques utilisés pour la fabrication de fromage à appellation d'origine contrôlée « Beaufort » seront de type thermophile et constitués en majeure partie de lactobacilles. Pour cailler le lait (température 32 à 35 °C) on utilisera comme agent coagulant la présure. La recuite, additionnée de caillette, servira simultanément à la culture de ces levains lactiques et à l'obtention de la présure. Si cela est nécessaire, l'emploi en complément de présure commerciale sera possible.

L'addition de tout autre produit est interdite pour la fabrication .

Dans les salles de fabrication du « Beaufort », la détention de tout système ou installation susceptible de chauffer le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C est interdite, à l'exception de la chaudière de fabrication. Le chauffage du caillé aura pour effet de le porter à une température comprise entre 53 et 56 °C.

Avant pressage, le caillé est rassemblé selon les usages locaux, loyaux et constants dans un moule constitué par un cercle de bois propre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » dit « cercle de Beaufort ». Ce cercle particulier de diamètre réglable présente sur sa face interne un renflement circulaire dont résulte la forme concave du talon. Pendant le pressage, sous toile et dans le cercle, des retournements sont pratiqués.

L'affinage des fromages est effectué pendant une période de cinq mois au minimum à compter du jour de fabrication, à une température ne dépassant pas 12 °C et une hygrométrie de 92 p. 100 au minimum. Il doit être conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée selon les modalités définies au règlement intérieur. Les indications figurant sur la plaque de caséine bleue doivent toujours être visibles ainsi que les chiffres du jour et du mois de fabrication.

Art. 6. - Préemballage.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation ; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge.

Art. 7. - Contrôle.

Les critères qualitatifs applicables à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvements et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des produits laitiers.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt du département de la Savoie ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des produits laitiers et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard, dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article L. 217-10 du code de la consommation auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions.

Art. 8. - Suivi des produits et statistiques.

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine des fromages et des règles de production du fromage et du lait, les fabricants et les affineurs doivent pouvoir justifier d'une comptabilité journalière claire, comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent, dans les conditions fixées par le règlement intérieur de l'appellation.

Chaque atelier ou entreprise devra fournir un état de sa production en fin d'année.

Le syndicat de défense de l'appellation adresse chaque année au Comité national des produits laitiers un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort ».

Art. 9. - Etiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle I.N.A.O., la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 7 du présent décret et sur avis du Comité national des produits laitiers ;
- des termes « Eté » et « Chalet d'alpage » dont l'emploi est admis dans les conditions fixées ci-après :

a) « Eté » pour les productions laitières de juin à octobre inclus, y compris les laits d'alpage, selon les usages locaux, loyaux et constants ;

b) « Chalet d'alpage » pour les productions estivales fabriquées selon les méthodes traditionnelles deux fois par jour, en chalet d'alpage au-dessus de 1 500 mètres d'altitude, comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau dans le chalet.

En outre, les ateliers de fabrication doivent obtenir préalablement l'autorisation de la commission de contrôle prévue à l'article 7.

Art. 10. - L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute dénomination de fantaisie ou de tout mode de présentation concernant le talon, susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage à pâte pressée cuite de plus de quinze kilogrammes a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 11. - Le décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort » est abrogé.

Art. 12. – Le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 12 août 1993.

ÉDOUARD BALLADUR

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,
EDMOND ALPHANDÉRY

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
JEAN PUECH