

Terroirs agricoles

Farming areas or «terroirs»

Le Beaufortain

Bénéficiant d'un milieu alpin, marqué par d'importantes différences d'altitude entre ses villages (Queige, le plus bas, est à 580 m) et ses alpages qui montent jusqu'à 2400 m, le Beaufortain est une terre d'élevage qui compte plus d'une centaine d'exploitations.



Est-il nécessaire de présenter le produit phare du Beaufortain ? Ce fromage qui règne en maître sur les vastes alpages du massif, et qui a tiré son nom du village même de Beaufort. Fromage traditionnellement fabriqué dans les hautes vallées de Savoie, il était entouré d'un cercle en bois à la forme spécifique qui lui donne son talon concave depuis les années 1860. Ce cercle de bois étant alors fabriqué par une famille de menuisiers habitant le village de Beaufort, on baptisa le fromage du nom du village.

Mais le Beaufortain a plus d'un fromage sur son plateau : on peut ajouter le gratan, l'un des rares fromages de chèvre à pâte molle, non cuit et à croûte lavée, au goût marqué et à la texture souple ; le brebis du Bersend, une tomme au lait de brebis, aux arômes subtils ; et une belle sélection de fromages de chèvres, produits et affinés par des éleveurs de la nouvelle génération.



L'organisation de la filière du beaufort, commencée à la fin des années 50, a également débouché sur la création de la SICA Viandes du Beaufortain. Une filière locale et de qualité, puisque les viandes abattues sur place ne proviennent que de races locales (Tartine et Abondance) et sont élevées selon le strict cahier des charges de l'AOC beaufort.

Benefiting from an Alpine environment, characterised by big differences in altitude between its villages (Queige, the lowest, is 580 m above sea level) and its mountain pastures, as far up as 2,400 m, Beaufortain is a livestock farming area with over a hundred farms.

Surely Beaufortain's flagship product needs no introduction? A cheese that reigns supreme over the vast mountain pastures, named after the village of Beaufort itself. This traditional cheese from Savoie's high-altitude valleys has been made since the 1860s by casting milk in a specially shaped wooden hoop, resulting in its distinctive concave heel. As these wooden hoops were made by a family of carpenters living in Beaufort, the cheese was given the same name as the village.



But Beaufortain has more than one cheese on its board; there is also Grataron, one of the few soft, uncooked, washed-rind goat's cheeses, with a pronounced taste and supple texture; Brebis du Bersend, a sheep's milk tomme with subtle aromas; and a fine selection of goat's cheeses, produced and matured by the new generation of farmers.

The organisation of the Beaufort cheese industry, which began at the end of the 1950s, also led to the creation of SICA Viandes du Beaufortain, an Agricultural Collective Interest Company specialising in local meat. This is a local, quality-focused industry, since the meat slaughtered on site comes only from local breeds (Tartine and Abondance) and is farmed according to the Beaufort AOC's strict specifications.

Le Val d'Arly

Un relief plus doux, une proximité géographique et historique avec la Haute-Savoie, ont conduit le Val d'Arly à développer des traditions agricoles légèrement différentes du Beaufortain.



Le territoire se situe au croisement de deux prestigieuses AOP, celle du beaufort et celle du reblochon, auxquels s'ajoute la production de tommes (de vache ou de chèvre) et de chevrotin. Les communes du Val d'Arly disposent également de vastes alpages, une composante essentielle de l'agriculture de montagne, qui conditionne à la fois la qualité du lait et les caractéristiques des fromages produits.

Les villages du Val d'Arly ne manquent pas de raviver ce patrimoine lors de fêtes traditionnelles : Fête des vieux Fours à Crest-Voland/Cohennoz, Fête des Alpes à La Giétazz en Aravis, Festival des Vins à Notre Dame de Bellecombe et Fête de l'Atteillage à Flumet/St Nicolas la Chapelle.

Its less hilly terrain, and geographical and historical proximity with Haute-Savoie, have led Val d'Arly to develop slightly different agricultural traditions from those of Beaufortain.

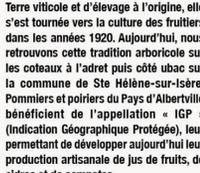
The territory is situated at the intersection of two prestigious PDOs, Beaufort and Reblochon, with additional production of tommes (cow's or goat's milk cheeses) and Chevrotin. The municipalities of Val d'Arly also encompass vast Alpine pastures, an essential aspect of mountain agriculture which influences both the quality of the milk and the characteristics of the cheeses produced.

The villages of Val d'Arly never fail to celebrate this heritage at their traditional festivals: the Old Ovens Festival in Crest-Voland/Cohennoz, Mountain Pasture Festival in La Giétazz in Aravis, Wine Festival in Notre Dame de Bellecombe and Horse-drawn Carriage Festival in Flumet/St Nicolas la Chapelle.



Le Pays d'Albertville

Situé à la confluence de 2 rivières que sont l'Arly et l'Isère, le Pays d'Albertville s'étend entre plaines et coteaux. Ce territoire de caractère aux paysages et reliefs riches et variés se prête parfaitement à l'activité agricole.



Terre viticole et d'élevage à l'origine, elle s'est tournée vers la culture des fruitiers dans les années 1920. Aujourd'hui, nous retrouvons cette tradition arboricole sur les coteaux à l'adret puis côté ubac sur la commune de Ste Hélène-sur-Isère. Pommeiers et noyers du Pays d'Albertville bénéficient de l'appellation « IGP (Indication Géographique Protégée) », leur permettant de développer aujourd'hui leur production artisanale de jus de fruits, de cidres et de compotes.

Un autre incontournable du Pays d'Albertville : le Tamié. Ce fromage à pâte pressée au lait cru est fabriqué par les moines trappistes de la célèbre Abbaye du même nom. Ils collectent le lait des fermes du valon pour fabriquer ce fromage unique, à la belle croûte couleur safran.

Le Pays d'Albertville est aussi réputé pour ses nombreux marchés de producteurs locaux notamment ceux de Queige, d'Albertville ou bien d'Ugine.

Territoire de vie authentique, le Pays d'Albertville perpétue les traditions agricoles et arboricoles.



Located at the confluence of two rivers, the Isère and the Arly, Pays d'Albertville offers a landscape of plains, framed by hills. This territory lends itself to a rich and diverse range of agricultural activities.

Originally a vine-growing and farming community, in the 1920s Pays d'Albertville began cultivating fruit trees. Nowadays, its traditional orchards can be seen flourishing on the Adret (south-facing slopes as well as the Ubac (north-facing slopes in Sainte-Hélène-sur-Isère. Local production of fruit juices, ciders and compotes is developing today thanks to the IGP (protected geographical indication) that has been awarded to Pays d'Albertville apple and pear trees. Another iconic food product from the region is Tamié. This pressed mountain cheese is made by Trappist monks at the eponymous Abbey. They collect the raw milk that goes into this unique cheese, with a lovely saffron-coloured rind, from farms in the valley. Pays d'Albertville is also known for its myriad local produce markets, such as the ones in Queige, Albertville and Ugine. This is an authentic and thriving region where agricultural and fruit-growing traditions continue to this day.

Nos marchés

Our markets

Beaufortain

Arèches

MARDI En saison 16h-19h
TUESDAY In season 4 pm-7 pm

Beaufort

MERCREDI Toute l'année 8h-12h • Place Roger Frison-Roche
WEDNESDAY All year round 8 am-12 noon • Place Roger Frison-Roche

Les Saïsiés

TOUS LES JOURS Saisons d'été et d'hiver • Parking des Challiers
EVERY DAY Summer and winter seasons • Parking des Challiers car park



..... Pays d'Albertville

Albertville

MERCREDI Toute l'année 8h-12h • Parc du Val des Roses
WEDNESDAY All year round 8 am-12 noon • Parc du Val des Roses

JEUDI Toute l'année 8h-12h • Place Antoine Borrel
THURSDAY All year round 8 am-12 noon • Place Antoine Borrel

SAMEDI Toute l'année 8h-12h • Place Grenette
SATURDAY All year round 8 am-12 noon • Place Grenette

Frontenex

VENDREDI Toute l'année 8h-12h30 • Place du Grand Roc
FRIDAY All year round 8 am-12.30 pm • Place du Grand Roc

DIMANCHE Toute l'année 8h-12h30 • Place du Grand Roc
SUNDAY All year round 8 am-12.30 pm • Place du Grand Roc

Ugine

MERCREDI Toute l'année le matin • Place du Val d'Arly
WEDNESDAY All year round in the morning • Place du Val d'Arly

SAMEDI Toute l'année le matin • Place de l'Hôtel de Ville
SATURDAY All year round in the morning • Place de l'Hôtel de Ville

Queige

VENDREDI De fin mai à septembre 16h30-20h • Aire de loisirs
FRIDAY Late May to September 4.30 pm-8 pm • Recreation area

Nos événements gastronomiques

Our gastronomy events

Tout au long de l'année, des événements gastronomiques mettent en avant la richesse de nos terroirs et l'excellence de nos producteurs. Throughout the year, our gastronomy events provide a showcase for our abundant land and excellent producers.

Balade gourmande dans les alpages

La Giétazz en Aravis

Juillet - July • www.valdardy-montblanc.com

Tout au long du parcours, vous dégusterez des produits locaux et découvrirez le patrimoine sous toutes ses formes. Enfilez vos chaussures de rando et laissez-vous guider par vos papilles !

Along the way, you can taste local products and discover our heritage in all its forms. Put on your hiking boots and let your taste buds guide you!

Fête du Beaufort

Les Saïsiés

Mi-août - mid August • www.lesaisies.com

Fête traditionnelle célébrant le Prince des Gruyères. Traditional festival celebrating the Prince of Gruyères.



Fête des Alpagistes

La Giétazz en Aravis

15 août - 15 August • www.valdardy-montblanc.com

Fête traditionnelle au village : groupe folklorique, fanfare, démonstration de chiens de troupeaux, ateliers pour enfants, repas champêtre... Traditional village festival: folk band, brass band, herding dog demonstration, children's workshops, outdoor meal...

A certified Site Remarquable du Goût (Remarkable Taste Site), the village of Beaufort welcomes other certified sites and their specialities for a delightfully indulgent fair.

Nos IGP

Indication Géographique Protégée

Protected Geographical Indication

La tomme de Savoie



C'est le fromage savoyard par excellence, celui que toute famille produisait et dégustait au quotidien. Il était produit principalement en hiver, lorsque les troupeaux étaient à l'étable et que la lactation était limitée.

L'appellation tomme de Savoie est réservée aux fromages dont la production de lait, la fabrication et l'affinage sont réalisés sur les départements de Savoie et de Haute-Savoie. Elle peut être fermière (pastille verte) ou produite en fromagerie ou en coopérative (pastille rouge).

This is the quintessential Savoyard cheese, the one that every family once produced and enjoyed on a daily basis. It was mainly produced in winter, when the cows were in the barn and their milk supply was limited. The Tomme de Savoie appellation is only for cheeses where milk production, manufacturing and maturing take place in the departments of Savoie and Haute-Savoie. It can be «fermière», that is made by one farm (green dot), or produced by a cheese dairy or cooperative (red dot).

La raclette de Savoie

On l'identifie souvent à la Suisse, mais elle existe en Savoie depuis le Moyen Age sous le nom de fromage rôti. Ce fromage emblématique du massif alpin est produit «nature», sans arôme, ni additif, et existe. Comme la tomme de Savoie et le reblochon, elle existe en fermier (plaque de caséine verte) ou en laitier (plaque de caséine rouge).

This cheese is often associated with Switzerland but has existed in Savoie since the Middle Ages, when it was known as fromage rôti (roasted cheese).

Les pommes et poires de Savoie

L'IGP distingue les vergers cultivés en climat montagnard (entre 400 et 800 m d'altitude) et les pratiques de culture respectueuses de l'environnement. Ces pommes et poires labellisées sont identifiables grâce à l'autocollant « Savoie Mont Blanc » apposé sur les fruits.

This IGP is awarded to orchards cultivated in a mountain climate (between 400 and 800 m in altitude) following environmentally friendly growing methods. These certified apples and pears can be identified by the «Savoie Mont Blanc» sticker on the fruit.



Le reblochon

Ce fromage au lait cru, à pâte non cuite, tire son nom d'un maraudage ancestral : les fermiers de la vallée du Thônes, soucieux de réduire le volume de lait qui détermine le loyer sur les terres, pratiquaient une traite incomplète. Une fois la pesée effectuée, le fermier allait « re-blocher », ou terminer la traite de ses vaches. Ce lait, particulièrement riche en crème, était transformé en beurre ou fromage, qui devint le reblochon. Celui-ci est dit «laitier» si il est élaboré à partir de laits provenant de différentes exploitations et «fermier» lorsque produit issue du lait d'une même ferme. Obtenue dès 1958, l'AOP reblochon est l'une des premières qui protège une zone de production et valorise le lien au terroir. La Coopérative fruitière du Val d'Arly est née en 1969 de la volonté des agriculteurs du Val d'Arly de valoriser leur travail à travers une filière de qualité.

This raw milk cheese with an uncooked centre is named after an ancestral trick: the rent due by farmers in the Thônes Valley was based on the volume of milk they produced, so they would reduce the amount owed by practising incomplete milking. Once the milk had been weighed, the farmer went back to «re-blocher», i.e. finish milking his cows. This particularly creamy milk was turned into butter or cheese, which later became Reblochon. This cheese is called «laitier» if made from milk from different farms and «fermier» when made from milk from just one farm. Awarded back in 1958, the Reblochon PDO was one of the first such designations to protect a production area and promote its connection with the terroir. The Coopérative fruitière du Val d'Arly (Val d'Arly Fruit Cooperative) was founded in 1969 by Val d'Arly farmers wishing to add value to their work by building a quality-focused local industry.

Nos AOP

Appellation d'Origine Protégée

Protected Designation of Origin

Le beaufort

Ce fromage au lait cru, à pâte pressée cuite, est commercialisé en beaufort d'hiver, beaufort d'été ou beaufort de chalet d'alpage (d'hiver et d'été). Pour un fromage de 40 kg, la fabrication exige 400 l. de lait, d'où la nécessité de rassembler le lait de plusieurs exploitations. La création de la Coopérative laitière du Beaufortain en 1957 a permis de structurer et de valoriser la filière du beaufort. L'AOP a défini les règles de production : des zones de production limitées (Beaufortain, Maurienne, Tarentaise et une partie du Val d'Arly), une sélection de races bovines (Tartine et Abondance), des critères d'estive et de nourrissage des troupeaux, etc.

This raw milk cheese with a pressed, cooked centre is sold as Beaufort d'hiver (winter Beaufort), Beaufort d'été (summer Beaufort) or Beaufort de chalet d'alpage (Alpine chalet Beaufort). It takes 400 l. of milk to make a 40 kg cheese, hence the need to collect milk from multiple farms. The creation of the Coopérative laitière du Beaufortain (Beaufortain Dairy Cooperative) in 1957 helped to structure and develop the Beaufort cheese industry. The PDO has set the rules of production: limited production areas (Beaufortain, Maurienne, Tarentaise and part of Val d'Arly), selection of cattle breeds (Tartine and Abondance), criteria for summer grazing and feeding of the herds, etc.

Le chevrotin



C'est un fromage au lait de chèvre, à pâte pressée non cuite et à croûte lavée. Son mode de fabrication est similaire à celui du reblochon fermier, ce qui lui confère une texture moelleuse et des notes boisées. L'AOP obtenue en 2005 autorise sa production sur le massif des Aravis qui borde le Val d'Arly.

This is a goat's milk cheese with a pressed, uncooked centre and a washed rind. It is made in a similar way to Reblochon fermier, which gives it a soft texture and woody notes. The PDO obtained in 2005 authorises its production in the Aravis mountain range bordering Val d'Arly.

Le matafan aux pommes de Savoie

Pour 4 personnes • Temps de préparation : 5mn. • Temps de cuisson : 5mn.

Ingrédients

4 Pommes de Savoie • 150 g de farine • 80 g de sucre • 50 g de beurre • 4 œufs
20 cl de lait • 1 jus de citron • 1 petit verre de Génépi (facultatif)

Préparation

- Verser la farine et le sucre dans un saladier, ajouter les œufs entiers, mélanger en versant le lait, ajouter le petit verre de Génépi.
- Couper les Pommes de Savoie épluchées en tranches.
- Verser le beurre fondu dans la préparation.
- Chauffer une petite poêle légèrement graissée, ajouter les tranches de pommes dans la pâte et verser la préparation dans la poêle.
- Lorsque le mélange est pris et ne coule plus, glisser délicatement le Matafan dans une assiette de présentation.
- Servir tiède.



Matafan with Pommes de Savoie apples

For 4 people • Preparation time: 5 min. • Cooking time: 5 min.

Ingredients

4 Pommes de Savoie apples • 150 g flour • 80 g sugar • 50 g butter • 4 eggs
20 cl milk • juice of 1 lemon • 1 small glass of Génépi (optional)

Preparation

- Pour the flour and sugar into a mixing bowl, add the whole eggs, stir while pouring in the milk, and add the small glass of Génépi.
- Peel the Pommes de Savoie apples and cut into slices.
- Pour the melted butter into the mixture.
- Heat a small, lightly greased frying pan, add the apple slices to the mixture and pour into the pan.
- When the mixture has set and is no longer runny, gently slide the Matafan onto a serving plate.

Cuisinez-les

Make them at home

Le paillasson du Beaufortain

Pour 4 personnes • Temps de préparation : 20mn. • Temps de cuisson : 40 mn.

Ingrédients

1 pâte feuilletée • 25 tranches très fines de pancetta • 4 grosses pommes de terre
1 gratan • 200 g de beaufort

Préparation

- Faire cuire 3 mn à la vapeur dans une cocotte minute les pommes de terre coupées en rondelles épaisses.
- Tapisser les parois et le fond d'une tourtière avec les tranches de pancetta.
- Mettre la moitié des pommes de terre.
- Enlever la croûte du gratan, le couper en deux dans l'épaisseur puis en quartier.
- Disposer la moitié du gratan plus la moitié du beaufort râpé. Poivrer.
- Etaler le reste des pommes de terre, du gratan et du beaufort.
- Couvrir avec la pâte feuilletée, badigeonner avec le lait, faire cuire 40 mn à four moyen.
- Le retourner sur un plat, croûte en dessous.

Paillasson du Beaufortain

For 4 people • Preparation time: 20 min. • Cooking time: 40 min.

Ingredients

1 puff pastry • 25 wafer-thin pancetta slices • 4 large potatoes 1 Grataron • 200 g Beaufort

Preparation

- Cut the potatoes into thick slices and steam in a pressure cooker for 3 minutes.
- Line the sides and bottom of a pie dish with the pancetta slices.
- Put half of the potatoes on top.
- Remove the rind from the Grataron, cut in half horizontally and then cut into quarters.
- Add half of the Grataron plus half of the Beaufort (grated). Season with pepper.
- Spread the rest of the potatoes, Grataron and Beaufort on top.
- Cover with the puff pastry, brush with milk, and bake for 40 min at a medium heat.
- Turn over on a dish, with the crust underneath.



La tartiflette au Tamié

Pour 4 personnes • Temps de préparation : 20mn. • Temps de cuisson : 20-30 mn.

Ingrédients

1 Tamié • 800 g de pommes de terre • 250 g de lardons • 4 oignons

Préparation

- Faire dorer les lardons et les oignons détaillés à la poêle.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau.
- Placer les pommes de terre coupées en morceaux dans un plat à gratin beurré.
- Ajouter les oignons et lardons.
- Recouvrir d'un Tamié coupé en deux dans l'épaisseur (croûte vers le haut).
- Faire gratiner au four à 180° jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Tartiflette with Tamié

For 4 people
Preparation time: 20 min.
Cooking time: 20-30 min.

Ingredients

1 Tamié • 800 g potatoes • 250 g bacon cubes • 4 onions

Preparation

- Fry the bacon cubes and chopped onions in a pan until golden brown.
- Boil the potatoes.
- Cut the potatoes into pieces and place in a buttered casserole dish.
- Add the onions and bacon cubes.
- Cover with a Tamié cut in half horizontally (rind facing upwards).
- Bake in the oven at 180° until the cheese has melted.

Lé R'jeûles ou rissoles

Pour une vingtaine de rissoles

Ingrédients

150 g de beurre fondu • la même quantité d'eau • ½ verre d'eau de vie
2 cuillères à soupe de sucre • 450 g de farine
pâte de coings, pommes, poires ou prunes pour garnir les rissoles
50 g de beurre pour graisser la pâte • huile de friture

Préparation

- Faire fondre 150 g de beurre, ajouter la même quantité d'eau.
- Incorporer une pincée de sel, le sucre, l'eau de vie et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme, mais non sèche.
- Bien pétrir pendant 8 mn. Former un boudin avec la pâte et la presser (comme si on frottait son linge sur le lavoire) en l'enroulant progressivement dans la main. Répéter ces gestes 5 à 6 fois puis laisser reposer 1 heure au frais.
- Etaler la pâte au rouleau afin d'obtenir une plaque carrée de 2 millimètres d'épaisseur.
- Graisser toute la surface avec 50 g de beurre fondu, piler et regraisser jusqu'à la dernière pileure. Laisser reposer 2 heures.
- Etaler de nouveau et confectionner les rissoles en les garnissant de pâte de fruit.
- Faire frire les rissoles dans un bain d'huile chaude mais non fumante, en remuant et tapotant constamment la poêle pour décoller les feuilletés de la pâte.

Lé R'jeûles or rissoles

For around twenty rissoles

Ingredients

150 g melted butter • the same amount of water • ½ glass of eau de vie (fruit brandy)
2 tablespoons of sugar • 450 g flour
quince, apple, pear or plum paste as a filling for the rissoles
50 g butter to grease the dough • frying oil

Preparation

- Melt 150 g butter and add the same amount of water.
- Stir in a pinch of salt, and the sugar, eau de vie and flour to form a firm but moist dough.
- Knead well for 8 min. Form a sausage shape with the dough and press it (as if rubbing laundry on a washboard) while gradually rolling it up in your hand. Repeat these steps 5 to 6 times then refrigerate for 1 hour.
- Use a rolling pin to roll out the dough into a 2-millimetre-thick square.
- Grease the whole surface with 50 g melted butter and fold several times, repeating the greasing until the last fold. Leave to stand for 2 hours.
- Roll out again and sculpt into rissoles, filling them with the fruit paste.
- Deep fry the rissoles in hot but not smoking oil, constantly stirring and tapping the pan to avoid sticking.