

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 590 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 sacré 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 graton, 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, au 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 590 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 Graton, 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 Giettaz en Aravis, Festival des Vins à Notre Dame de Bellecombe et Fête de l'Attelage 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 cheese 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 Giettaz in Aravis, Wine Festival in Notre Dame de Bellecombe and Horse-drawn Carriage Festival in Flumet/St Nicolas la Chapelle.



Le Pays d'Albertville

Installé à la confluence de deux rivières, l'Isère et l'Arly, le Pays d'Albertville présente un paysage de plaine, cadrée par des coteaux. C'est un territoire qui se prête bien à une activité agricole riche et diversifiée.



A l'origine terre viticole et d'élevage, elle s'est tournée vers la culture des fruitiers dans les années 1920, encouragée par l'activité spéculative autour du commerce des fruits. Pommiers et poiriers ont pris possession des coteaux à l'adret, et même côté ubac sur la commune de St Héloise sur Isère. Ils bénéficient de l'Indication Géographique Protégée qui distingue les pommes et poires de Savoie. Une production artisanale de jus de fruits, cidres, compotes... s'est développée autour de ces vergers (La Ferme du Coteau-Tournon).

Un autre incontournable du Pays d'Albertville est le tamé, fromage fabriqué par les moines trappistes de l'abbaye de Tamé. Les moines collectent quotidiennement le lait des huit fermes du vallon pour fabriquer ce fromage unique, pâte pressée non cuite au lait cru, à la belle croûte couleur safran.

Le Pays d'Albertville est aussi réputé pour le dynamisme de ses marchés, notamment à Albertville et à Ugine, où l'on retrouve les producteurs locaux. Certains se sont également associés pour créer des points de vente directs aux consommateurs : c'est le cas du magasin Pays'Arts (Albertville) et de Saveurs de nos Fermes (Gilly-sur-Isère).



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 land of winegrowing and livestock farming, it turned its attention to fruit tree cultivation in the 1920s, encouraged by speculation on the fruit trade. Apple and pear trees have taken possession of the south-facing slopes, and even the north-facing ones in the municipality of Sainte-Hélène sur Isère. They benefit from the Protected Geographical Indication awarded to apples and pears from Savoie. Artisanal production of specialities such as fruit juice, cider and compote has developed around these orchards (La Ferme du Coteau-Tournon).

Another unmissable speciality of Pays d'Albertville is Tamé, a cheese made by the Trappist monks at Tamé Abbey. The monks collect milk daily from the eight farms in the little valley to make this unique cheese with a pressed, uncooked centre made from raw milk, and a beautiful saffron-coloured rind.

Pays d'Albertville is also renowned for its bustling markets, particularly in Albertville and Ugine, where local producers are to be found. Some have also joined forces to create outlets for selling directly to consumers: examples include the Pays'Arts shop (Albertville) and Saveurs de nos Fermes (Gilly-sur-Isère).



Le reblochon

Ce fromage au lait cru, à pâte non cuite, tire son nom d'un maraudage ancestral : les fermiers de la vallée de 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 fromagère 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 fromagère 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 marchés

Our markets

Pays d'Albertville

Albertville

MERCREDI All year round 7 am-2 pm • Parc du Val des Roses

WEDNESDAY Toute l'année 7h-14h • Parc du Val des Roses

JEUDI Toute l'année 8h-12h • Place A. Borrel

THURSDAY All year round 8 am-12 noon • Place A. Borrel

SAMEDI Toute l'année 7h-14h • Place Grenette

SATURDAY All year round 7 am-2 pm • Place Grenette

Ugine

MERCREDI Toute l'année 8h-13h • Place du Val d'Arly

WEDNESDAY All year round 8 am-1 pm • Place du Val d'Arly

SAMEDI Toute l'année 7h30-12h30 • Centre-ville

SATURDAY All year round 7.30 am-12.30 pm • Town centre

Frontenex

JEUDI Toute l'année 8h-12h

THURSDAY All year round 8 am-12 noon

Beaufortain

Les Saïsis

TOUS LES JOURS Saisons d'été et d'hiver • Parking des Challiers

EVERY DAY Summer and winter seasons • Parking des Challiers car park

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

Queige

VENDREDI De juin à septembre 16h-20h • Aire de loisirs

FRIDAY June to September 4 pm-8 pm • Recreation area

Val d'Arly

Notre Dame de Bellecombe

LUNDI De Noël à fin mars • Matin

MONDAY Christmas to the end of March • Mornings

Flumet

MARDI Été le matin • Place du Mont Blanc

TUESDAY In the morning in summer • Place du Mont Blanc

Crest-Voland

MARDI Hiver 16h à 19h • Marché des producteurs du Val d'Arly (sous réserve)

TUESDAY Winter 4pm to 7 pm • Val d'Arly farmers' market (weather conditions allowing)

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 Giettaz en Aravis

Juillet - July • www.valdarily-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!



Festival Jazz en Bouche

Val d'Arly

Fin juillet, début août - Late July, early August • www.jazzenbouche.com

Un festival gourmand pour associer gastronomie et jazz.

A food festival combining gastronomy and jazz.

Fête des Vieux Fours

Crest Voland Cohennoz

1^{er} week-end d'août - First weekend in August • www.valdarily-montblanc.com

Une fête traditionnelle qui mêle folklore, vieux métiers et saveurs authentiques.

A traditional festival offering a mix of folklore, ancestral trades and authentic flavours.



Festival des vins

Notre Dame de Bellecombe

Août - August • www.valdarily-montblanc.com/festival-des-vins

Dégustations, musique, animations, stands viticulteurs, métiers de bouche, artisans, agriculteurs...

Tastings, music, entertainment, wine growers stands, food trades, artisans, farmers...



Fête du Beaufort

Les Saïsis

16 août - 16 August • www.lessaisis.com

Fête traditionnelle célébrant le prince des gruyères.

Traditional festival celebrating the Prince of Gruyères.

Fête des Alpes

La Giettaz en Aravis

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

Fête traditionnelle (lieu-dit « Les Plachaux ») : groupe folklorique, fanfare, démonstration de chiens de troupeaux, ateliers pour enfants, repas champêtre...

Traditional festival (at the locality of «Les Plachaux»): folk band, brass band, herding dog demonstration, children's workshops, outdoor meal...



Salon du Goût

Beaufort

Deuxième week-end d'octobre - Second weekend in October • www.arches-beaufort.com

Labellisé Site remarquable du Goût, la commune de Beaufort accueille les autres sites labellisés et leurs produits emblématiques pour un salon très gourmand.

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

Salon du Vin et de la Gastronomie

Albertville

Novembre - November • www.pays-albertville.com

Dégustation et vente pour les particuliers et les professionnels.

Tasting and sales for individuals and businesses.

Semaine de la Saint Vincent

Notre Dame de Bellecombe

Fin janvier - Late January • www.valdarily-montblanc.com

Une semaine riche en rencontres et en gastronomie.

A week of meetings with producers and gastronomy.

Festival Bacchus à la neige

Crest-Voland | Cohennoz

Janvier - January • www.valdarily-montblanc.com/bacchus-a-la-neige

Le rendez-vous incontournable des vigneronns dans le Val d'Arly, avec un programme festif, convivial et gourmand et des rencontres œnologiques.

The unmissable winegrowers' gathering in Val d'Arly, with a festive, fun and flavourful programme of activities, as well as opportunities to meet winemakers.

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. Son IGP est en cours d'obtention.

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). Its IGP is pending...

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.

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.

Ingédients

4 Pommes de Savoie • 150 g de farine • 80 g de sucre • 50 g de beurre • 4 oeufs
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 oeufs 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.
- Serve warm.

Cuisinez-les

Make them at home

Le paillasson du Beaufortain

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

Ingédients

1 pâte feuilletée • 25 tranches très fines de pancetta • 4 grosses pommes de terre
1 graton • 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 graton, le couper en deux dans l'épaisseur puis en quartier.
- Disposer la moitié du graton plus la moitié du beaufort râpé. Poivrer.
- Etaler le reste des pommes de terre, du graton 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