



BEAUFORT D'ALPAGES : IL Y A 30 ANS, LE GROUPE PROVENCIA RELEVAIT UN DÉFI SALVATEUR

Celui de faire perdurer la filière Beaufort d'alpages qui, dans les années 1980, commençait à stagner. C'est en 1983 que Gustave et Roger Rosnoblet, fondateurs du groupe Provencia et le fromager annécien Pascal Pochat, ont l'idée de créer un Beaufort d'alpages sélectionné pour les magasins de Provencia.

En deux ans, ils réussissent à se faire accepter dans cette filière cloisonnée : « Il a fallu faire un travail de fond, faire connaître le produit, donner envie aux gens de rester et de fabriquer en alpages et les convaincre qu'ils pourraient vivre de la production de ce fromage de qualité. Nous leur avons donné un grand coup de pouce. » explique Pascal Pochat. En 1985, le Beaufort d'alpages est distribué dans les magasins Provencia. Si la production du Beaufort d'alpages se base sur le même cahier des charges que celui de son grand frère AOP, 5 critères supplémentaires justifient sa distinction. Il est produit au-dessus de 1500 mètres, avec le lait d'un seul troupeau de vaches de races Tarine et Abondance, à raison de deux fabrications par jour. Sa fabrication est traditionnelle : décaillage manuel et tirage du caillé à la toile. Son bon goût subtil provient des hauts pâturages dont bénéficient les vaches pendant 4 mois, mais aussi de son affinage. Les meules restent 5 mois dans la zone Beaufort avant d'être

transférées dans les caves de Pochat où elles sont affinées en caves traditionnelles sur planches d'épicéa, retournées, salées et frottées à la main, jusqu'à complet affinage de 12 à plus de 18 mois. Chaque année, Provencia achète 20 tonnes de Beaufort d'alpages, soit 500 meules de 40 kg, **vendues exclusivement au rayon coupe de ses magasins.** Ce partenariat privilégié fait travailler 13 producteurs (sur les 15 en activité), qui réalisent un travail extraordinaire puisqu'ils passent 100 jours non-stop dans les alpages de 3h du matin (première traite) à 21h minimum (dernière fabrication du fromage).

Si ces dernières années d'autres enseignes s'intéressent au produit, le groupe Provencia peut s'enorgueillir d'avoir contribué au maintien de la filière. **Proche des producteurs régionaux et locaux et avec une vraie longueur d'avance, Provencia confirme son engagement constant auprès du terroir.**

