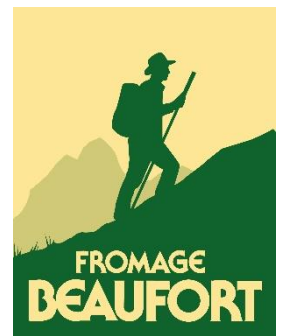


Communiqué de presse  
Juillet 2021



**Partagez la vie des producteurs de Beaufort**

**« Là-haut, c'est notre montagne, c'est là où on se sent bien,  
on attend ce moment toute l'année ! »**

**Vivez toute l'émotion de l'emmontagnée  
avec le 5<sup>ème</sup> épisode de la Websérie « Tranches de Vie »**



*Merci à l'agence Après La Pub pour la conception et la coordination de ce film  
et à notre super vidéaste François Delquaire de Sancy Outdoor Production pour ces images*

### **Retour au Gaec Alpin à Peisey-Nancroix, en Tarentaise**

Après avoir partagé la vie quotidienne des Poccard et des Scalia au cœur de l'hiver, nous les retrouvons pour vivre avec eux un des plus grands moments de la vie d'un producteur de Beaufort : l'emmontagnée.

Si la journée est intense avec toutes les tâches à accomplir avant le grand départ, elle est riche en émotions. « *Nous rejoignons notre paradis, au milieu de nos tarines, là où seront fabriqués nos Beaufort « chalet d'alpage ».* Pour Pierre Poccard, gagner l'alpage, le même depuis 104 ans, est une fête. C'est sa 38<sup>ème</sup> emmontagnée vers le chalet familial des Rossets, à 2080 m d'altitude !

La passion de la montagne et des grands espaces, l'amour des vaches et le savoir-faire fromager se transmettent de génération de génération au sein de ces familles authentiques. Relève assurée avec Anaïs Poccard qui fait partager son excitation : « *Tout l'hiver, nous attendons ce moment. Pour nous, c'est le plus beau jour de l'année ».*

**Le compte à rebours est lancé avant le jour J de l'emmontagnée qui ouvre la période dite des « 100 jours »**

Toute l'équipe du GAEC Alpin est mobilisée et chacun sait ce qu'il a à faire en plus des deux traites quotidiennes et de la fabrication du Beaufort.

Là-haut, on place les piquets du premier parc pour accueillir le troupeau. Après plusieurs mois passés à l'étable, les 170 vaches sont aussi heureuses que leurs maîtres de retrouver la liberté de gambader dans les prés, de paître et repaître l'herbe grasse, goûteuse, riche de multiples espèces végétales. Avec, d'abord, une halte en bas de l'alpage pour une réadaptation à l'environnement avec deux repas d'herbe par jour, après le foin de l'hiver.

On prépare le chalet pour la fabrication du Beaufort « chalet d'alpage », on nettoie les cuves centenaires, on prépare la saumure. On veille à l'installation nécessaire à la vie en alpage, on fait le ménage, les lits et le plein de provisions pour accueillir tous ceux qui passeront pendant l'été.

On achemine la machine à traire, un outil indispensable pour l'exploitation. Elle sera déplacée tous les matins pour éviter que la boue sur la plateforme de traite n'endommage la végétation. Dans la vallée, on ramasse le foin et on prépare le matériel qui sera monté.



**« Tranches de Vie » est une Websérie consacrée à la filière Beaufort**

*Elle décline sur 4 saisons, en 3 épisodes (1 famille pour chaque vallée de production, la Tarentaise, le Beaufortain/Val d'Arly et la Maurienne, soit un total de 12 épisodes), la passion et la vie quotidienne des producteurs de Beaufort.*

*Suivez-les dans leur quotidien !*

[www.fromage-beaufort.fr](http://www.fromage-beaufort.fr)

