

Communiqué de presse
Janvier 2022

SAVOIE



**Après les hommes de la campagne d'affichage de 2021,
c'est au tour des femmes de la filière Beaufort d'être à l'honneur !**



Ils nous ont fait rêver, les hommes de la filière Beaufort avec la campagne d'affichage 2021 « Beau Fort » ! C'est au tour des femmes, cette année, d'être à la une...

Belles et fortes, elles le sont. Passionnées et engagées aussi.

Filles, sœurs, femmes d'éleveur ou productrices, fières de perpétuer un savoir-faire ancestral, elles sont nombreuses dans la filière à dédier leur vie à la fabrication du Beaufort.

Oui, ce sont des femmes d'exception !

Malgré une existence qui peut sembler rude, c'est un bonheur pour elles de travailler au sein d'une nature majestueuse, d'être aux petits soins pour leurs animaux et de s'appliquer à toujours proposer un fromage de la plus haute qualité.

Leur quotidien est intense.

En hiver, les femmes de la filière Beaufort se partagent entre l'étable où les Tarines et les Abondances sont bien au chaud avec du foin à volonté, la traite, le soin aux jeunes veaux, la remise en état des machines, la fabrication du Beaufort et la mise en cave d'affinage. Dès leur tâche accomplie, certaines filent souvent vers une 2^{ème} vie, en stations, comme monitrice de ski par exemple.

En juin, c'est l'emmontagnée, un des plus grands moments de la vie d'une productrice de Beaufort, celui de la sortie des vaches après 6 mois à l'étable et du transport du matériel vers l'alpage. Une aventure exaltante, riche en émotions, qui ouvre la période dite des « 100 jours » ! Là-haut, elles retrouvent tout ce qui les fait vibrer : la liberté, les grands espaces, le lien avec la nature, le silence. Elles savourent la joie de voir leurs vaches gambader dans les prés, paître et repaître l'herbe grasse, riche de multiples espèces végétales. Leurs journées s'organisent autour des deux traites quotidiennes, de la mise en place des parcs pour les vaches avec piquets et bobine, des foins et, parfois, de la fabrication du Beaufort directement sur l'alpage.

Pour tout savoir sur leur parcours

Caroline FRISON, 30 ans

GAEC de Roselend – Le Châtelard à Bourg-St-Maurice - Tarentaise

Caroline est installée en GAEC avec son papa, Didier.



Elle suit un parcours scolaire dans le milieu agricole avec un Bac et un BTS agricole puis une spécialisation dans l'élevage laitier. Elle part ensuite au Québec pour un stage de 5 mois.

L'appel de la montagne est le plus fort. Elle revient au bercail.

De 2014 à 2019, elle est inséminatrice l'hiver. L'été, elle monte en alpage, d'abord en tant que salariée. Le 1^{er} mai 2017, elle s'installe en Gaec avec son papa. En 2019, elle décide de se consacrer à 100% à son exploitation.

L'hiver, le bâtiment est au Châtelard au-dessus de Bourg St Maurice. Ils livrent leur lait à la Coopérative Laitière de Haute-Tarentaise. Leur étable est une stabulation libre. Leur troupeau comprend 70 vaches, 100% tarines.

L'été, père et fille montent à leur alpage, Les Moillettes dans le Beaufortain, un site splendide au-dessus du Lac de Roselend et au pied du Roc du Vent. Ils livrent leur lait à la Coopérative Laitière du Beaufortain.

Au sommet de leur alpage, se niche leur deuxième chalet familial, tout juste retapé.

Caroline a la vie d'alpagiste dans le sang. Elle perpétue, avec détermination, la tradition familiale. Ses grands-parents venaient déjà en alpage sur cette montagne et vivaient dans ce chalet.

Pour cette jeune femme à la forte personnalité et à la joie de vivre contagieuse, la passion est bel et bien là : « *Je ne peux imaginer un été loin de mes tarines et de ces montagnes. C'est ma vie !* »

Sonia ALBERT, 36 ans

GAEC le Framboisier – Tessens - Tarentaise

Sonia est installée en Gaec avec son frère Damien.



Ils ont grandi tous les deux dans l'exploitation aux côtés de leurs grands-parents puis de leurs parents, sur les pentes du Versant du Soleil à Tessens.

Leur troupeau comprend 32 tarines. Leur bâtiment à l'attache date de 1992.

L'été, les vaches montent au Groupement Pastoral de Tessens dont Damien est le président.

Originaire de ce petit village de Tarentaise, Sonia a grandi dans le milieu de l'agriculture de montagne. Elle aidait ses parents à la ferme dès qu'elle le pouvait.

Afin de découvrir de nouveaux horizons, elle part quelques années de la vallée avant d'y revenir. En 2009, elle a l'opportunité de s'installer en Gaec avec son frère, Damien. C'est sans hésitation qu'elle prend la relève de cet héritage familial.

Ce que Sonia préfère dans son métier, ce sont ses belles tarines et la liberté de son emploi du temps même si, dans l'agriculture, on ne compte pas ses heures.

En plus de son travail sur l'exploitation, elle est occasionnellement vendeuse au magasin de la Coopérative Laitière du Canton d'Aime, pour laquelle elle livre son lait pour la fabrication du Beaufort.

Dynamique et souriante, elle aime le contact avec les clients et c'est avec une grande fierté qu'elle leur parle de ce produit, la finalité de son travail.

Pour elle, la filière Beaufort, c'est une grande famille qui partage les mêmes objectifs. Elle s'implique ainsi dans différents projets pour le collectif : marraine d'une jeune entrante dans la filière et toujours partante pour participer sur les animations.

Ces deux enfants, Marius et Mélodie, équipés de leur combinaison de travail, l'accompagnent dès qu'ils le peuvent sur l'exploitation l'hiver ou sur l'alpage de Tessens l'été.

Le point en chiffres sur les femmes dans la filière Beaufort

La filière Beaufort représente 1100 emplois et 390 exploitations laitières : 850 emplois au total dans les exploitations (600 exploitants et exploitantes et 250 salariés(ées)).

*Sur les 600 exploitants, **115 sont des exploitantes, soit près de 20% de femmes** qui ont le statut d'exploitante agricole.*

*Sur l'ensemble des salariés agricoles, on estime également à **20% la main d'œuvre féminine.***

*250 emplois sont liés à la production (fromagers), à l'affinage (cavistes) et à la commercialisation (vendeurs (euses)) : **+ de 40% des emplois sont occupés par des femmes** avec près de 100 vendeuses équivalent temps plein pour un peu plus de 50 points de vente directs (stations et vallées) et quelques points de vente hors zone de production (Grenoble, Chambéry, Annecy et Paris).*



www.fromage-beaufort.fr

