

## Un peu d'histoire

Au Moyen-Âge, ce sont les moines et les communautés villageoises qui ont entrepris de défricher des surfaces d'alpages pour accueillir les troupeaux laitiers. Ils fabriquaient alors un fromage appelé "vachelin".

**Un siècle après l'apparition de son nom, l'existence du Beaufort est menacée.**

Dans les années 1960, période d'exode rural, la production de Beaufort périclité jusqu'en dessous des 500 tonnes.

### Le renouveau du Beaufort

C'est alors que quelques agriculteurs réfléchissent à une nouvelle organisation. Le Beaufort doit, par sa qualité, justifier d'un prix élevé permettant de supporter les surcoûts de l'agriculture en haute montagne. **La coopération**, en créant des ateliers (caves coopératives) qui assurent la fabrication, l'affinage et la commercialisation, s'avère être la structure-clé de cette renaissance.

Commence alors sous l'impulsion de l'**Union des Producteurs de Beaufort**, qui regroupe l'ensemble des coopératives de la zone Beaufort, la mise en place d'une politique de filière :

- recherche d'une meilleure maîtrise de la qualité par la création du service technique en collaboration avec différents organismes de recherches (INRA, ITFF) ;
- démarche de reconnaissance du fromage en AOC qui aboutira en 1968
- travaux nécessaires à une diminution de la pénibilité de la production du lait. Il s'agit essentiellement du développement de la traite mécanique en alpage et de la mécanisation partielle des travaux de fenaison.



Cette politique, associée à la politique agricole nationale de la montagne, a permis à l'agriculture de subsister et à la production de Beaufort d'atteindre près de 4120 tonnes en 2002.