

# Été 2025



## Fondation Facim

59 rue du C<sup>dt</sup> Perceval  
73000 Chambéry  
04 79 60 59 00

[info@fondation-facim.fr](mailto:info@fondation-facim.fr)

Retrouvez ci-après l'agenda de toutes les activités en alpages proposées cet été dont vous retrouverez les détails sur [www.fondation-facim.fr/destinations-savoie/saveurs-montagne](http://www.fondation-facim.fr/destinations-savoie/saveurs-montagne)



Crédit photo : Sancy Outdoor Production | Conception graphique : Vas-y Paulette

## La Fondation Facim

La Fondation Facim, reconnue d'utilité publique, œuvre pour la connaissance et la valorisation du patrimoine et de la culture en Savoie Mont Blanc et instaure un dialogue entre ce territoire et des créateurs contemporains, écrivains et artistes. Elle propose des visites et activités de découverte des patrimoines, des rendez-vous artistiques, des événements littéraires et publie des livres dans diverses collections.

Chaque été, la Fondation propose un programme culturel conjuguant notamment agriculture et tourisme. Des guides et des agriculteurs vous font découvrir l'agropastoralisme, patrimoine vivant des Hautes vallées de Savoie.

Plus d'infos : [www.fondation-facim.fr](http://www.fondation-facim.fr)

## Le Syndicat de Défense du Beaufort

Le Beaufort couvre la partie haute montagne de la Savoie (Beaufortain/Val d'Arly, Tarentaise et Maurienne). Là, de juin à octobre, en alpage entre 1 500 et 2 500 m d'altitude, les troupeaux pâturent une flore riche et variée. C'est un travail collectif autour d'un savoir-faire ancestral avec plus de 1000 personnes qui participent à son élaboration (producteurs de lait, fromagers, cavistes, techniciens) jusqu'à sa distribution. Ce sont également 17 000 vaches Tarines et Abondances.

Au fil des siècles, la filière a apprivoisé la nature et développé un savoir-faire unique. Depuis les années 60, elle s'est organisée pour faire perdurer l'agriculture en zone de montagne et s'efforce de respecter ce savoir-faire ancestral pour offrir un produit d'une qualité irréprochable. Les producteurs vous accueillent toute l'année pour des visites libres ou guidées des ateliers de fabrication et des caves d'affinage.

Plus d'infos : [www.fromage-beaufort.com](http://www.fromage-beaufort.com)

## La Société d'Economie Alpestre de Savoie

Créée dans le but de développer et soutenir l'économie alpestre du département, l'association regroupe l'ensemble des acteurs de l'alpage. Structure de conseil, elle participe à la gestion des espaces pastoraux savoyards et vise à l'amélioration des pratiques et des équipements des alpages, ainsi que des conditions de vie des gens de l'Alpe. Structure de concertation et de médiation, elle travaille pour la promotion de la culture pastorale et accompagne une utilisation partagée de ces espaces. Elle accompagne à ce titre plusieurs manifestations qui permettent la rencontre, la découverte et le partage entre différents acteurs.

Plus d'infos : [www.echoalp.com](http://www.echoalp.com)

Été  
2025

DÉCOUVERTE  
DES ALPAGES DE SAVOIE  
ET DE LEURS PRODUITS

À la  
rencontre  
des Alpagistes

Fondation  
Facim

VILLES  
& PAYS  
D'ART &  
D'HISTOIRE  
DE FRANCE

Société  
d'économie  
alpestre  
de Savoie

MAIRIE  
DE  
BEAUFORT

Au fil des siècles, de génération en génération, les éleveurs ont façonné et entretenu les montagnes. Terres d'élevage, les Hautes vallées de Savoie – labellisées Pays d'art et d'histoire® – sont fortement marquées dans leurs paysages, leurs savoir-faire et leurs cultures par l'agriculture de montagne et le pastoralisme.

La Fondation Facim, le Syndicat du Beaufort et la Société d'Economie Alpestre de Savoie vous proposent des moments de découverte et de partage en compagnie des hommes et des femmes qui vivent de l'agriculture de montagne. Ils vous racontent leur histoire, leurs métiers, leurs savoir-faire ainsi que leur quotidien, et vous font goûter leurs produits.

Partez à leur rencontre le temps :

- d'une randonnée découverte (demi-journée ou journée) avec un accompagnateur en montagne
- d'une visite guidée (2h) ou d'un circuit guidé (3h) avec un guide du Pays d'art et d'histoire

## PROGRAMME COMPLET À DÉCOUVRIR ICI :

<https://www.fondation-facim.fr/destinations-savoie/saveurs-montagne>



### JEUDI 3 JUILLET

15H30 Arêches-Beaufort

### MERCREDI 9 JUILLET

9H30 Val d'Isère  
14H30 Pralognan-la-Vanoise

### JEUDI 10 JUILLET

15H30 La Giettaz

### VENDREDI 11 JUILLET

8H30 Tignes  
14H30 Hauteluce

### DIMANCHE 13 JUILLET

15H30 Arêches-Beaufort

### MARDI 15 JUILLET

14H30 Plagne-Montalbert  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 16 JUILLET

7H Pralognan-la-Vanoise  
8H30 Montchavin-Les Coches  
9H30 Val d'Isère  
14H Les Belleville  
14H30 Pralognan-la-Vanoise

### JEUDI 17 JUILLET

16H30 Albiez-Montrond

### VENDREDI 18 JUILLET

8H30 Tignes  
9H Le Revard  
14H30 Bourg-St-Maurice  
14H30 Hauteluce  
18H Courchevel

### LUNDI 21 JUILLET

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MARDI 22 JUILLET

9H Le Revard  
14H30 Plagne-Montalbert  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 23 JUILLET

7H Pralognan-la-Vanoise  
9H30 Val d'Isère  
11H Montchavin-Les Coches  
14H Les Belleville  
14H30 La Rosière-Montvalezan  
14H30 Pralognan-la-Vanoise

### JEUDI 24 JUILLET

16H Bourg-St-Maurice  
16H30 Albiez-Montrond

### VENDREDI 25 JUILLET

8H30 Tignes  
9H Le Revard  
9H Peisey-Vallandry  
9H30 Val d'Isère  
18H Courchevel

### LUNDI 28 JUILLET

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MARDI 29 JUILLET

9H Le Revard  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 30 JUILLET

7H Pralognan-la-Vanoise  
8H30 Montchavin-Les Coches  
14H Les Belleville  
14H30 Pralognan-la-Vanoise

### JEUDI 31 JUILLET

16H30 Albiez-Montrond

### VENDREDI 1 AOÛT

8H30 Tignes  
9H Le Revard  
9H30 Val d'Isère  
14H30 Bourg-St-Maurice  
14H30 Hauteluce  
18H Courchevel

### LUNDI 4 AOÛT

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MARDI 5 AOÛT

9H Le Revard  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 6 AOÛT

7H Pralognan-la-Vanoise  
9H30 Val d'Isère  
11H Montchavin-Les Coches  
14H Les Belleville  
14H30 La Rosière-Montvalezan  
14H30 Pralognan-la-Vanoise

### JEUDI 7 AOÛT

15H30 Arêches-Beaufort  
16H30 Albiez-Montrond

### VENDREDI 8 AOÛT

8H30 Tignes  
9H Le Revard  
9H Peisey-Vallandry  
9H30 Val d'Isère  
14H30 Hauteluce  
16H Bourg-St-Maurice  
18H Courchevel

### LUNDI 11 AOÛT

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MARDI 12 AOÛT

9H Le Revard  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 13 AOÛT

7H Pralognan-la-Vanoise  
8H30 Montchavin-Les Coches  
9H30 Val d'Isère  
14H Les Belleville

### JEUDI 14 AOÛT

14H30 Bourg-St-Maurice  
15H30 Arêches-Beaufort  
16H30 Albiez-Montrond

### LUNDI 18 AOÛT

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MARDI 19 AOÛT

9H Le Revard  
16H30 Albiez-Montrond

### MERCREDI 20 AOÛT

9H30 Val d'Isère  
11H Montchavin-Les Coches  
14H Les Belleville  
14H30 La Rosière-Montvalezan

### JEUDI 21 AOÛT

16H30 Albiez-Montrond

### VENDREDI 22 AOÛT

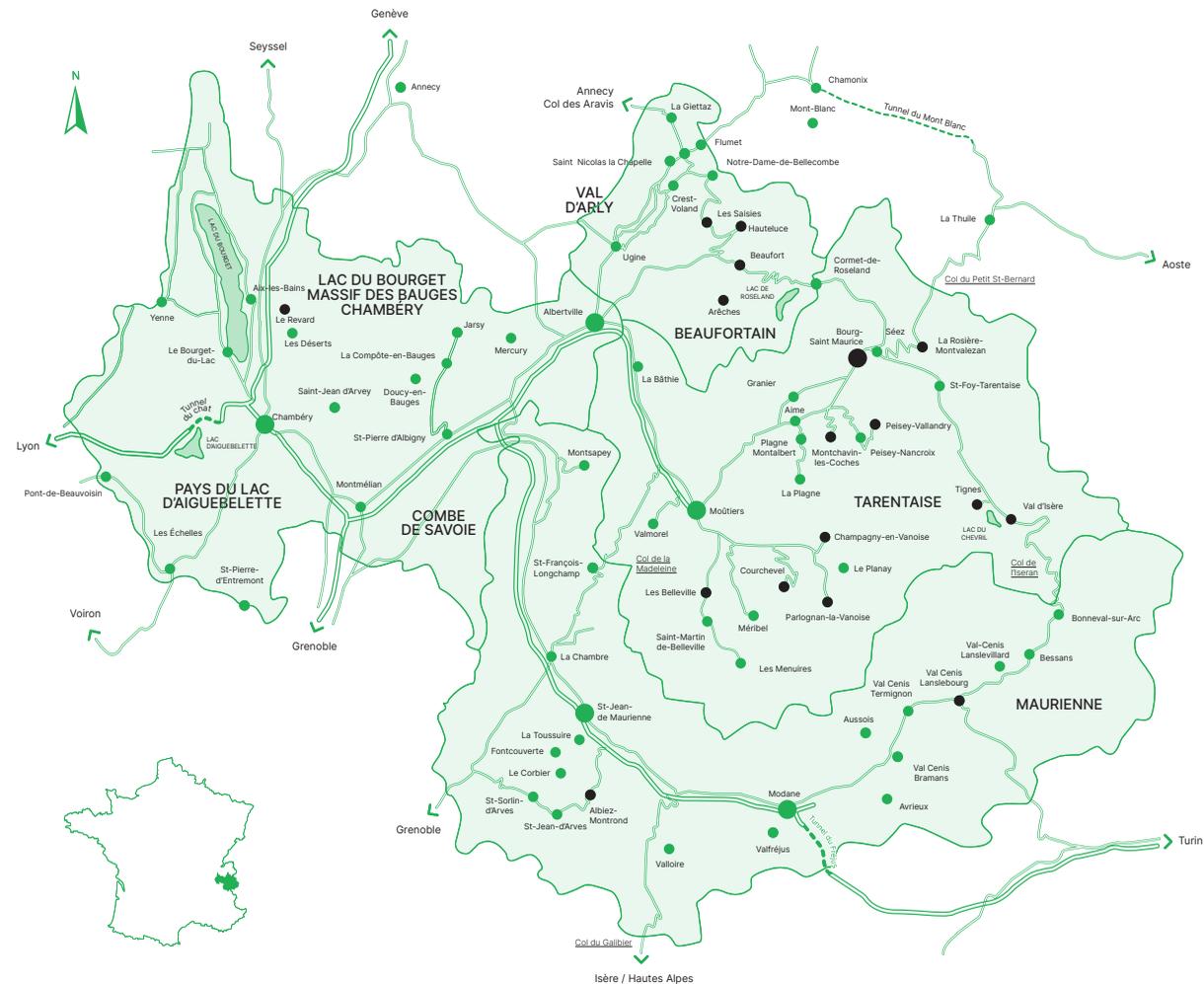
8H30 Tignes  
9H Le Revard  
9H Peisey-Vallandry  
14H30 Hauteluce  
16H Bourg-St-Maurice  
18H Courchevel

### LUNDI 25 AOÛT

15H30 Val Cenis Lanslebourg

### MERCREDI 27 AOÛT

15H30 Val Cenis Lanslebourg



## LA BONNE ATTITUDE EN ALPAGE

Vous allez à la rencontre d'hommes et de femmes au travail, avec leurs troupeaux et accompagnés de chiens. Vous êtes les bienvenus sur leur lieu de travail.

**Merci de respecter leur tranquillité et la propreté des lieux. Les alpages sont des espaces partagés.** Pour favoriser une cohabitation apaisée des différentes activités, restez sur les sentiers (l'herbe est notre richesse), refermez les clôtures derrière vous et gardez vos distances avec les troupeaux. Des chiens protègent les troupeaux face à la prédation par le loup. En cas de rencontre avec l'un d'eux, contournez le troupeau, dans la mesure du possible, et adoptez une attitude calme. Si le chien s'approche, arrêtez-vous quelques instants pour qu'il vous identifie puis continuez votre chemin en gardant un œil sur le chien.



Pour de plus amples informations, rendez-vous sur **Pasto-kezako**, 1er site dédié à la sensibilisation au pastoralisme. [www.pasto-kezako.fr](http://www.pasto-kezako.fr)



## PRENEZ LE TEMPS D'ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS DE BEAUFORT !

En coopérative ou chez un producteur, vous pouvez assister à une fabrication, visiter une cave d'affinage ou tout simplement avoir « envie de Beaufort », retrouvez toutes les adresses des ateliers de fabrication et magasins de vente sur <https://www.fromage-beaufort.com/fr/products/ou-nous-trouver>.

# ALPAGE