

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT

Au cœur de l'hiver, goûtez l'été !



D'ici Noël, les premiers Beaufort d'été vont arriver dans les magasins. On appelle « Beaufort d'été », les fromages fabriqués avec le lait qui provient de nos troupeaux lorsqu'ils pâturent les alpages entre 1500 et 2500 m. d'altitude. Là-haut, la flore est riche et variée - jusqu'à 60 espèces végétales différentes par m². Nos vaches profitent alors d'un menu 3 étoiles et ainsi leur lait est très riche. C'est pour cela que le Beaufort d'été a une pâte plus jaune et que son goût est fruité.

Mais si pour Noël, votre fromager vous conseille plutôt de prendre un Beaufort d'hiver, écoutez-le car entre un Beaufort d'été, affiné 5 mois et un Beaufort d'hiver, affiné 10 mois, le choix est parfois difficile... ou alors, goûtez un morceau des 2 !

Pour ceux qui préfèrent faire leurs achats en ligne, sachez qu'il est désormais possible de passer ses commandes auprès de nos coopératives.

+ infos sur www.fromage-beaufort.com - rubrique news.

Tentez votre chance avec notre calendrier de l'Avent sur Facebook

Des lots à gagner tous les jours : 1 séjour de 3 jours ou 1 week-end pour 2 personnes à Arêches-Beaufort, des kilos de Beaufort, 1 paire de skis Dynastar...

<https://www.facebook.com/fromagebeaufort>

Pendant que Tarjette et ses filles attendent que l'hiver passe...

Après avoir arpenté cet été les alpages, nos vaches sont maintenant bien au chaud dans les étables. Elles vont y passer tout l'hiver, à l'abri des intempéries.

Mais pendant ce temps, les éleveurs ne chôment pas. Pour beaucoup d'entre eux, c'est une période intense de « double activité » qui se prépare. Après la traite du matin, et les soins apportés à leurs troupeaux, ils filent vers les stations de ski et deviennent pour la journée : moniteur de ski, perchman ou secouriste... et vers 17 H retour à l'étable pour la traite du soir !



Le conseil du Fromager

Nous avons rencontré Mme Ida Dalla-Costa, vendeuse au magasin de Moûtiers. La boutique vient d'être refaite et il y a en plus du rayon coupe traditionnelle, un



Le chiffre de l'Echo

450 000 hectares

soit 2 tiers du département de la Savoie. C'est l'aire d'appellation qui couvre la zone de production du Beaufort. Elle couvre les vallées de la Maurienne, de la Tarentaise, du Beaufortain et une partie du Val d'Arly.

Le mot de l'Echo

TOILE DE LIN

Depuis le XVII^{ème} siècle, les meules de Beaufort sont moulées avec une grande toile de lin et un cercle de bois. C'est l'empreinte de cette toile qui donne son aspect irrégulier à la meule.



ORIGINE
SAVOIE

rayon libre service.

« C'est une période de l'année où tous les amateurs de fromage trouvent leur bonheur. Ceux qui recherchent des goûts prononcés, se régaleront avec un Beaufort d'hiver affiné pendant 10 mois dans nos caves. Mais, nous avons aussi des clients qui viennent pour le Beaufort d'été car son goût fruité est léger et subtil et les enfants adorent. Ma devise : À Noël, tous les goûts se retrouvent dans le Beaufort ! »



Recette

Il n'y a pas que le Beaufort qui s'invite aux réveillons ! Il y a aussi le saumon !

Alors préparez à vos invités un tartare de saumon au Beaufort... Bonnes fêtes !

[» voir la recette.](#)



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr
Si vous ne souhaitez plus recevoir notre newsletter, [cliquez ici](#).