

JUIN 2014 - N° 12

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Lieux magnifiques, rencontres insolites... Suivez cet été nos nouveaux colporteurs des Alpes.

Ils sont 4 : Alicia, Dominique, Nicolas et Karine. Et cet été, leur mission sera de vous faire découvrir nos alpages. Du 27 juillet au 21 août, ils silloneront notre zone de production et vous attendront **tous les lundis et les jeudis**, soit là-haut sur un alpage, soit dans la vallée pour des journées pleines de découvertes, de rencontres, de dégustation... Au total, 24 animations gratuites. Le programme sera bientôt disponible sur notre nouveau site internet www.fromage-beaufort.com, dans nos ateliers et les offices de tourisme.

Nos troupeaux partent vers leur quartier d'été !

Événement incontournable au sein de notre filière : l'emmontagnée. C'est en ce moment que les troupeaux partent vers les alpages. Inutile de vous dire que ce sont des journées encore plus denses que d'habitude : assurer la traite du matin, le transport du matériel, la traite de l'après-midi et la collecte du lait et sa transformation en Beaufort.



2 rendez-vous qui devraient vous plaire :

- La 10ème Fête des Fromages de Savoie le 29 juin à St-Germain-la-Chambotte (73). Territoire de l'IGP Tomme de Savoie
- La Fête annuelle de la Terre au Cormet de Roselend le 27 juillet : Grande fête organisée par les jeunes agriculteurs et présentation officielle de nos colporteurs des alpages.

Tarjette risque de rater le départ pour les alpages !

Comme l'an dernier, Tarjette attend un heureux événement... Mais cette année, son vêlage tarde au grand désespoir de son propriétaire. Il ne peut bien sûr pas l'emmener sur les alpages dans cet état. C'est rare, car le plus souvent, les veaux arrivent avant l'emmontagnée. Tant pis, Tarjette restera plus longtemps dans la vallée... et rejoindra le reste de la troupe un peu plus tard.

Le conseil du Fromager

La coopérative de Saint-Sorlin-d'Arves a ouvert cet hiver un superbe magasin. Quant à l'ancienne boutique, elle est en cours de réhabilitation pour accueillir une



Le chiffre de l'Echo

5 mois

C'est la durée minimale qu'une meule de Beaufort doit passer dans les caves d'affinage. A une température inférieure à 10°C et une humidité élevée, le caviste la sale, la frotte et la retourne deux fois par semaine.

Le mot de l'Echo

CASÉINE

Sur chaque meule de Beaufort est apposée une plaque de caséine ovale bleue reprenant l'immatriculation de l'atelier de production, le mois et l'année de fabrication. Une plaque de caséine carrée rouge est apposée à l'opposé de la bleue pour le Beaufort Chalet d'Alpage.



exposition permanente sur le... Beaufort !

Brigitte Sibue la vendeuse vous incite à profiter des longues soirées pour savourer en apéritif des dés ou des bâtonnets de Beaufort. A accompagner de raisins secs, petits légumes frais...



REJOIGNEZ-NOUS SUR
facebook

Une recette gourmande

Hum... la photo est belle et la recette est très bonne ! Cuisinez nos fameux muffins au Beaufort, noix et pommes.

[» voir la recette.](#)



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