

OCTOBRE 2014 - N° 13

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



4 heures au rythme des cloches pour descendre des alpages

L'été, l'alpage de Tessens accueille 205 vaches qui appartiennent à 8 propriétaires différents. La démontagnée a eu lieu le week-end du 27 septembre. Pour le GAEC des Carrons qui compte 25 vaches, la descente aura duré 4 heures entre petit chemin, route en pierre, route goudronnée, passage dans la forêt... Les conditions météo de cet été ont été fatigantes pour les bergers et les fromagers. Mais, la qualité de l'herbe a permis une bonne production laitière et fromagère. Florent qui emmène d'un bon pas son troupeau vers la vallée se dit : « Ravi de monter au printemps, et content de descendre à l'automne... »

Ridelle, la tarine doyenne du troupeau

Ridelle fêtera en novembre ses 13 ans. C'est un élément précieux du GAEC des Carrons car tous les automnes, elle donne naissance à un veau, période idéale pour les producteurs. Elle a aussi gagné de nombreux prix dans les concours agricoles et a même été invitée à Paris au Salon International de l'Agriculture. Son 11ème veau est attendu pour novembre. Aidez son propriétaire à trouver son prénom. Ici, la logique est simple, les prénoms se terminent par « elle », ses précédents veaux s'appellent Bretelle, Chandelle, Gamelle... Celui-ci devra commencer par la lettre J. Envoyez-nous vos propositions à info@fromage-beaufort.com



Le chiffre de l'Echo

60 gr

de Beaufort couvrent les 2/3 des besoins quotidiens en calcium.

Le mot de l'Echo

CAILLAGE

ou coagulation. C'est la 1ère étape dans la fabrication d'un Beaufort. Après avoir versé le lait dans le chaudron en cuivre et réchauffé à 33°, le fromager ajoute la présure, préparée selon des méthodes traditionnelles. C'est ainsi que le lait passe de l'état liquide à l'état solide.

ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS

prises sur les terres du Beaufort. Les meilleures seront postées sur notre [page facebook](#) et nos coups de cœur recevront une surprise gourmande pour les fêtes de fin d'année. Photos à envoyer par [e-mail](#) et + d'infos sur notre [site internet](#).

Grand succès pour les Colporteurs des Alpagnes

Tout l'été avec les Colporteurs des Alpagnes, le public s'est passionné pour la vie sur les alpages : présentation des troupeaux, explications sur la traite, la fabrication, échanges avec des bergers, des fromagers... Au total, ce sont plus de 3000 personnes qui sont montées sur nos alpages et 63 000 fans qui ont suivi l'opération sur Facebook. Quand on sait comment le Beaufort est fabriqué, on l'apprécie encore plus !



Le conseil du Fromager

Saviez-vous que le Beaufort se marie à merveille avec certaines bières ? Le goût de noisette du fromage s'allie parfaitement à des bières brassées avec des brisures de noix, comme la Mandrin aux noix de la Brasserie artisanale du Dauphiné. Et le Beaufort aime rencontrer « la Yeti » de la brasserie des Cîmes (Savoie).



Une recette gourmande

Un burger tout court ce sont les enfants qui disent oui mais un burger au Beaufort c'est toute la famille qui accourt !

[» voir la recette.](#)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr
Si vous ne souhaitez plus recevoir notre newsletter, [cliquez ici](#).