

OCTOBRE 2015 - N° 17

# L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter  
DU BEAUFORT



## Il est temps de redescendre...

Au sein de la filière Beaufort, il n'y a pas de date précise pour organiser les démontagnées. Chaque alpage s'organise en fonction de l'état des prairies et bien sûr de la météo. Depuis quelques semaines, les troupeaux ont commencé leur descente vers les vallées, le plus souvent par étapes. C'est le cas pour l'alpage de Gérard Rullier. Aujourd'hui, c'est un grand jour et toute la famille est mobilisée (fille, fils, belle-fille...) au chalet d'alpage à la Ville des Glaciers (1800 m. d'altitude). Cet après-midi, après la traite des 80 vaches, et l'épandage du lisier pour entretenir les pâturages, en route pour 5 km d'une marche rythmée vers le village des Chapieux à 1500 m. Le troupeau va y rester 8 jours pour ensuite rejoindre la ferme à Bourg St Maurice.

## ÉVÈNEMENT HEUREUX !

À l'arrivée de leur démontagnée, les frères Bonnard ont eu une belle surprise. Sentant que Cabasse, une de leurs laitières, se rapprochait du terme, ils ont décidé de la descendre tranquillement la veille jusqu'à la commune de La Chambre en Maurienne. C'est là que Lionne a vu le jour quelques heures après l'arrivée de tout le troupeau. Elle aurait dû s'appeler Mignonne mais 2015 est l'année des L. Cette petite abondance a très vite été dorlotée et passera l'hiver au chaud dans l'étable.



Le chiffre de l'Echo

52 millions  
de litres de  
lactosérum

C'est la collecte annuelle attendue dans le nouveau site Savoie Lactée, basée à Albertville.

Le mot de l'Echo

LACTOSÉRUM

Ou petit-lait. Il est produit lors de la fabrication du Beaufort, au moment du décaillage. Pour 1 kg de Beaufort fabriqué, il reste 9 kg de lactosérum.

NOS POINTS DE  
VENTE

Pour connaître tous nos points de vente, consultez [notre site internet](#), et retrouvez aussi les coopératives qui proposent l'hiver la vente en ligne.



—ORIGINE—  
**SAVOIE**



À l'initiative de l'Union des Producteurs de Beaufort, des coopératives laitières se sont regroupées pour créer un site innovant de valorisation du lactosérum, issu de la fabrication du Beaufort, avec intégration d'une unité de méthanisation. Si la principale activité est tournée vers l'industrie agro-alimentaire avec la production de poudre de protéines et de Ricotte, du beurre de barrate est commercialisé en Savoie dans vos points de vente habituels sous la marque « Notre Montagne ».

### Encore une belle saison pour les Colporteurs des Alpes.

Vous avez été nombreux à les suivre sur les alpages et sur [www.facebook.com/fromagebeaufort](http://www.facebook.com/fromagebeaufort) : Riches rencontres avec les producteurs, belles tablées gourmandes, et de beaux souvenirs pour tous. Nous tenons à remercier cette super équipe 2015, toutes les personnes de la filière qui contribuent au succès de cette fameuse opération estivale.

### Le conseil du Fromager

Nous avons demandé à nos colporteurs leurs meilleurs souvenirs de dégustation de Beaufort : « Découpé en bâtonnets avec une bonne tranche de pain de campagne ou incorporé en fines lamelles dans la fameuse Polenta ». C'est un plat italien qui veut dire semoule de maïs. Elle se prépare en purée, gratinée au four, ou tout simplement poêlée.



### Une recette gourmande

L'automne a du bon surtout lorsqu'on en profite pour concocter un légume de saison : un patisson farci au Beaufort.

» [voir la recette.](#)

