

DECEMBRE 2015 - N° 18

L'ECHO *des* ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Nouvelle campagne de publicité

Ici toutes les saisons ont du bon !

La filière Beaufort vit au rythme des saisons. Et quelles saisons ! C'est ce qu'exprime notre nouvelle campagne d'affichage. Nos troupeaux passent l'hiver à l'étable dans les vallées enneigées, et aux beaux jours ils pâturent sur les alpages jusqu'à 2500 m d'altitude, profitant ainsi d'une flore exceptionnelle.

Pour les amateurs de Beaufort, l'approche des fêtes de fin d'année est toujours un plaisir. Car chez les fromagers se côtoient 2 types de Beaufort : les Beaufort d'hiver fabriqués au début de l'année (8 à 10 mois d'affinage) et les 1ers Beaufort d'été (6 mois d'affinage). Amusez-vous à les comparer, et vous serez sûrement d'accord pour dire que toutes les saisons ont du bon !

Si vous avez des difficultés à trouver du Beaufort dans votre région, plusieurs coopératives proposent la [vente en ligne](#).

A l'abri avec du foin à volonté

En hiver, les producteurs assurent, comme toute l'année, la traite 2 fois par jour. Le matin, avant 8 h pour permettre aux producteurs de travailler dans les stations (comme moniteur de ski, secouriste, perchman...) et le soir après 17h. En cette saison, il y a moins de contraintes d'horaires car le lait n'est ramassé qu'une fois par jour. Le foin récolté durant l'été, constitue l'aliment principal des vaches et il est donné à volonté.



Le chiffre de l'Echo

414

C'est le nombre d'exploitations de la filière Beaufort. La majorité d'entre elles sont de petite taille avec moins de 20 vaches.

Le mot de l'Echo

GAEC

26 % des exploitations de la filière Beaufort sont des Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun. Ils permettent aux producteurs de s'organiser pour répartir les tâches et le temps de travail. Cette organisation leur permet également, l'hiver, de travailler en station de ski.



— ORIGINE —
SAVOIE

Que notre montagne est belle !

Pour la 2ème année, nous avons organisé un concours des plus belles photos prises sur les terres du Beaufort. Admirez-les sur :

www.facebook.com/fromagebeaufort



REJOIGNEZ-NOUS SUR

facebook

Du 9 février au 3 mars

Si vous venez cet hiver dans l'une de nos stations, regardez le détail de la tournée du Beaufort Tour 2016 www.fromage-beaufort.com. Les producteurs de Beaufort vous ont préparé de nouvelles animations.



Le conseil du Fromager

Dans les stations de ski, tout le monde s'affère à l'approche des vacances de Noël. C'est le cas notamment à Valloire, dans cette jolie station-village de Maurienne où l'équipe de la coopérative des Arves a fêté le 1er anniversaire de son magasin. A ce jour, les coopératives ont ouvert 44 points de vente ... il y en a presque un par station.

Ici à Valloire, c'est Marie-Jeanne qui vous accueille. Vous y trouverez du Beaufort AOP bien sûr, mais aussi des tommes fermières de Valloire et de nombreuses spécialités locales.



Une recette gourmande

Un peu de dépaysement avec une recette très populaire aux Etats-Unis et au Canada : des scones... mais au Beaufort, bien sûr !

[» voir la recette.](#)



Joyeuses fêtes à tous.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr