

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Election gourmande

Le concours biennal du Beaufort s'est tenu le 16/02 aux Saisies. Un rendez-vous important pour la filière car c'est l'occasion pour les producteurs de présenter le fruit de leur travail à un jury constitué de professionnels. Au total, ce sont 18 fromages différents qui ont été dégustés (9 Beauforts d'été et 9 Beauforts chalet d'alpage).

- 1er dans la catégorie Beaufort été : la coopérative laitière du Beaufortain.
- 1er dans la catégorie Beaufort chalet d'alpage : Le groupement pastoral de Tessens.

» [Retrouvez l'ensemble des résultats sur notre site internet.](#)

Le Beaufort au Salon

Venez nous voir au Salon de l'Agriculture du 25 février au 4 mars
Paris Porte de Versailles - Hall 1 - Allée R - Stand n°91

Tarjette attend un heureux événement

Bonne nouvelle ! Tarjette attend un veau pour début avril. D'ici là, elle va se reposer, bien au chaud dans l'étable. Son régime alimentaire est précis : 15 kg de foin par jour agrémenté de 80 litres d'eau.



Le conseil du Fromager

Marie-Thérèse Barbado, vendeuse à la coopérative de Moûtiers, Place Grenette à Albertville, nous recommande le Beaufort d'été. Ce sont des meules du mois de juin, fruit du séjour de nos vaches dans les alpages, là où leur alimentation est riche et variée. C'est pour cela que le Beaufort d'été a une pâte un peu plus jaune que celui d'hiver, est plus fruité et offre une plus grande palette d'arômes. C'est un délice !



Une recette gourmande

Samossas au Beaufort
Une pointe d'exotisme pour le Beaufort

» [voir la recette.](#)



Le chiffre de l'Echo

1000

femmes et hommes
participent à la
fabrication du Beaufort

Le mot de l'Echo

COOPÉRATIVE

L'une des particularités du Beaufort est le regroupement volontaire des producteurs de lait pour former des coopératives.

Au total, ce sont 406 producteurs de lait qui se sont regroupés en 7 coopératives pour optimiser leur travail. Chaque producteur est propriétaire de la coopérative à laquelle il appartient.

