

JUIN 2012 - N° 4

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



En route vers les alpages !

Tous les ans vers la mi-juin, les troupeaux partent vers les alpages : on parle de « l'emmontagnée ». C'est une caractéristique ancestrale du Beaufort, le système dit « agropastoral » qui consiste à utiliser au mieux les ressources naturelles de nos montagnes. Les vaches quittent les vallées pour aller pâturer jusqu'à 2 500 m d'altitude, elles grimpent progressivement au fil des semaines et disposent ainsi d'une alimentation riche et variée pendant tout l'été. Pendant ce temps, dans les vallées, c'est la récolte des foins en prévision de l'hiver.

La montée dans les alpages est toujours un moment fort de l'année qui demande une vraie organisation notamment pour les producteurs qui fabriquent le Beaufort sur place, et qui doivent alors veiller à pouvoir transformer le lait dès la 1ère traite en alpages.

Le chiffre de l'Echo

100 jours

c'est la période durant laquelle les vaches sont dans les alpages. Elle s'étend de début juin à fin septembre.

Le mot de l'Echo

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE

Le Beaufort chalet d'alpage n'est qu'une petite partie de la production estivale (environ 10 000 meules). Les règles sont strictes : fabrication 2 fois par jour, dans un chalet à plus de 1500 mètres d'altitude et avec le lait d'un seul troupeau.

Tarjette et Hollande

Le mois dernier, nous vous proposons de deviner le prénom que le propriétaire de Tarjette allait donner à son veau. Née en 2012, son prénom devait commencer par la lettre H. Nous étions le 7 mai... ce fut Hollande ! Les 5 premières personnes ayant envoyé la bonne réponse, ont reçu 1kg de Beaufort.

La petite Hollande aura 2 mois le 26 juin, elle pèse déjà 75 kg. Elle est en période de sevrage. Elle devra attendre 1 an avant de partir gambader dans les alpages.



Le conseil du Fromager

Béatrice Girod, vendeuse au magasin de la Coopérative d'Aime, nous donne ses conseils pour pouvoir transporter du Beaufort pendant les chaleurs estivales. Vous pouvez demander à votre fromager de mettre le fromage sous vide, mais cela ne suffit pas. Il est important ensuite de le protéger en le mettant, idéalement, dans une glacière ou si votre trajet n'est pas trop long, l'envelopper dans un torchon, ou un journal.



Une recette gourmande

Fêtons la montée en alpages avec la salade des alpages

[» voir la recette.](#)



ORIGINE
SAVOIE

Nos voleurs courent toujours, aidez-nous à les retrouver...



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