



Le chiffre de l'Echo

125 000

meules de Beaufort ont été fabriquées en 2011. 65 875 meules de Beaufort d'hiver, 49 250 meules de Beaufort d'été et 9875 meules de Beaufort Chalet d'Alpage

Le mot de l'Echo

L'AFFINAGE

Il s'agit de la dernière étape dans la fabrication d'un Beaufort, assurée par le caviste. Les meules sont placées dans une cave fraîche (< à 12°C) entre 5 à 12 mois. 2 fois par semaine, elles sont salées, frottées et retournées pour offrir une palette unique d'arômes.

Au revoir, les alpages.

C'est cette semaine qu'ont lieu les dernières descentes d'alpage. Après avoir passé environ 100 jours en altitude entre 1500 et 2500 m, les troupeaux regagnent progressivement les vallées. Cette année, la « démontagnée » a démarré un peu plus tôt, dès le 20 septembre. Ce sont les chutes de neige précoces en altitude (dès fin août, puis mi-septembre) qui ont précipité le départ de certains. Arrivées dans nos vallées encore aux couleurs de l'automne, les vaches vont pâturer à proximité de l'étable jusqu'aux premiers froids et chutes de neige. Les éleveurs retardent au maximum la rentrée à l'étable car les vaches y resteront jusqu'à la fin avril.

Les retrouvailles de Tarjette et Hollande

Trop jeune pour quitter la vallée, Hollande avait laissé sa mère partir seule dans les alpages. Mère et fille se sont retrouvées lundi dernier et elles se sont ignorées ! En effet, il n'y a plus de lien affectif entre elles. En revanche, elles auront probablement des traits de caractère, des comportements identiques qui feront que progressivement elles se ressembleront. Tarjette, par exemple, est une meneuse : elle est toujours en tête du troupeau lors des déplacements.



Le conseil du Fromager

En ce moment dans nos fromageries, c'est la fin du Beaufort d'été (été 2011) et l'arrivée du Beaufort d'hiver. Il faudra attendre mi-décembre pour les Beaufort d'été 2012 qui n'auront alors que 6 mois d'affinage. Préférez encore à cette époque le Beaufort d'hiver dont l'affinage est plus long.

Si vous avez des difficultés à vous procurer du Beaufort, sachez que plusieurs coopératives proposent un service de vente en ligne :

- [Coopérative laitière de Haute Maurienne Vanoise](#)



—ORIGINE—
SAVOIE

- [Coopérative laitière du Beaufortain](#)
- [Coopérative laitière de Haute Tarentaise](#)
- [Coopérative laitière de Moutiers](#)
- [Coopérative laitière d'Aime](#)

Une recette gourmande

Profitez de l'automne avec
Les aumônières de poires au Beaufort

[» voir la recette.](#)



Grand jeu Trésor des Alpes 2012

Rendez-vous à tous les participants le [samedi 6 octobre](#) au col du Joly



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