

DECEMBRE 2012 - N° 6

L'ECHO des ALPAGES

La News letter
DU BEAUFORT

L'été en hiver



Tandis que nos vaches sont bien au chaud dans les étables, et que chaque jour nous fabriquons le Beaufort dit d'hiver, notre production de l'été 2012 arrive chez les fromagers. C'est une des particularités du Beaufort, car notre fromage est affiné au moins 5 mois dans nos caves.

Le Beaufort d'été a une pâte plus jaune et un goût plus fruité que celui d'hiver car, l'été dans les alpages, l'alimentation des vaches est riche et très variée. On y trouve jusqu'à 60 espèces végétales différentes par m2.

Le chiffre de l'Echo

195 000 kg

de foin sont consommés par jour par nos 13 000 vaches

Le mot de l'Echo

Cercle de bois

Utilisé avec une toile de lin pour le moulage du Beaufort depuis le XVIIème siècle, ils sont fabriqués sur mesure avec du hêtre en Savoie.

Tarjette et Hollande. Bien au chaud à l'étable

Tarjette et sa fille Hollande ne passent pas l'hiver dans la même étable. Tarjette est avec les vaches laitières, la traite a lieu le matin entre 5H et 7H et le soir entre 16H et 18H. Hollande, quant à elle, est avec les génisses. Les 2 étables sont à environ 500 m. l'une de l'autre. Les 2 chiens qui passent l'été dans les alpages, restent eux aussi l'hiver dans les étables. Pour pallier au manque d'exercices, les éleveurs prennent toujours un petit moment pour jouer au ballon avec eux !



Le conseil du Fromager

Pour les fêtes, Mme Aline Juglaret, vendeuse à la Coopérative de Bourg St Maurice, suggère à ses clients de faire des petites brochettes en alternant des dés de Beaufort et des petits pruneaux. C'est beau et délicieux. Et puis en cette période, on cherche des idées de cadeaux... vous pouvez offrir une belle tranche de Beaufort, dans sa boîte cadeau.



Une recette gourmande

Prenons le temps de déguster un délicieux soufflé aux girolles et au Beaufort

» [voir la recette.](#)



—ORIGINE—
SAVOIE

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