

Quelques définitions

Une exploitation agricole est dite professionnelle lorsqu'elle demande un travail équivalent à celui d'au moins une personne à $\frac{3}{4}$ de temps sur l'année et lorsque sa valeur économique égale au moins 8 unités de dimension européenne (UDE). En Savoie cela correspond à 14 ha de blé ou 8 vaches laitières ou un peu plus d'1 ha de vigne AOC.

Les conditions de fabrication du Beaufort consignées dans le **décret A.O.C.** Beaufort précisent :



La zone de fabrication : les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et d'une partie du Val d'Arly, soit 450 000 hectares sur les 630000 de la Savoie. Cette zone se caractérise par de vastes surfaces d'alpage, comparables à celles de l'Isère et de la Haute-Savoie réunies.

Les conditions de fabrication : l'utilisation de lait cru produit par des vaches de race tarine ou abondance nourries essentiellement à l'herbe et au foin, des pratiques fromagères traditionnelles et un affinage méticuleux de plusieurs mois en caves froides.

Valeur nutritionnelle :

100 grammes de beaufort contiennent en moyenne 1 gramme de calcium soit huit fois plus que dans le lait ou le yaourt.

60 grammes de beaufort couvrent 2/3 des besoins journaliers. Sa consommation est particulièrement conseillée aux adolescents, aux femmes enceintes et aux personnes âgées.

Une source de protéines importante

Le beaufort est également une importante source de protéines : 60 grammes de beaufort en apportent autant que 2 œufs ou 100 grammes de viande de bœuf.

30 grammes de matière grasse sont présents dans 100 grammes de Beaufort.

Elle assure la souplesse, le fondant de la pâte et retient les composés aromatiques.

Beaufort d'hiver / Beaufort d'été / Beaufort d'alpage ?

→ Pour en savoir plus : <http://www.fromage-beaufort.com/aoc.htm>
