

## Les étapes de la fabrication du beaufort

(extrait de <http://www.fromage-beaufort.com/fabrication.htm#2> , site du syndicat de défense du Beaufort)

**1 - Collectage du lait en bidons individuels** après chaque traite ou en regroupant le lait du matin et de la veille au soir. Que ce soit en fabrication d'alpage ou en coopérative, le lait est versé dans un chaudron en cuivre, à l'état cru et sans subir d'écémage.



### **2 - Caillage ou coagulation**

A 33°C, pour la coagulation, le fromager ajoute la **présure**, préparée selon une méthode ancestrale (caillette de veau macérée dans la "recuite") qui apporte aussi les levains lactiques.

### **3 - Décaillage**

A l'aide du "tranche-caillé", le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains, ce qui permet d'éliminer une grande quantité d'eau.

### **4 - Brassage et cuisson**

Les grains sont ensuite chauffés à 53-54°C et brassés constamment. Cette étape appelée "brassage sur le feu" parfait l'égouttage du grain.

### **5 - Moulage et pressage**



Quand il estime que le grain est "fait", le fromager retire la masse de grain du chaudron et l'installe dans une toile de lin et un cercle de bois qui confère au fromage son talon concave caractéristique. Il est pressé pendant 20 heures, période durant laquelle on le retourne régulièrement.

### **6 - Saumurage**

Après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage.

### **7 - Affinage**

Il est de 5 mois minimum et peut se prolonger jusqu'à plus de 12 mois. A une température inférieure à 10°C et une humidité élevée, les soins du caviste succèdent à ceux du fromager.



Il sale, frotte et retourne les fromages deux fois par semaine, conditions indispensables pour que se développent les arômes du fromage.

photo « Chambre d'Agriculture de la Savoie »



Ces étapes sont immuables, régies par le savoir-faire du fromager et du caviste et identiques dans tous les ateliers de fabrication.