



Brassage du caillé pendant la chauffe

## La vie à l'alpage

La vie des hommes à l'alpage est rythmée par les animaux et surtout par la traite qu'il faut effectuer tous les matins et tous les soirs...

La journée débute alors que le soleil dort encore : il est entre 3 ou 4 heures quand les bêtes sont rassemblées : la traite doit être terminée vers 6 ou 7 heures pour permettre au fromager de commencer la fabrication du Beaufort ou de la Tomme de Savoie.

Après un petit déjeuner déjà bien mérité et pendant que le fromager transforme le lait, il faut aller nourrir les animaux.

Avant on allait "en champ" c'est-à-dire qu'il y avait des bergers pour chaque troupeau qui faisaient pâturer les bêtes dans un espace déterminé ; maintenant on fait des parcs et les animaux restent seuls. On prépare les clôtures pour la nuit, on va voir les génisses (bovin femelle qui n'a pas encore fait de veau) qui sont dans d'autres parcs : il y a toujours quelque chose à faire... Après le déjeuner, une petite sieste s'impose car la journée est loin d'être finie.

Vers 15 ou 16 heures, il faut repartir traire : ceci doit être fait toutes les 12 heures. Une fois terminé, le fromager recommencera un autre Beaufort.

Quelques travaux, des parcs à faire pour le lendemain et la nuit est déjà là. C'est un travail harassant qui ne connaît pas les jours de congé, mais quel plaisir d'être en plein air avec les animaux.

## La fabrication du Beaufort

Après la traite, le lait est versé dans le chaudron en cuivre. Il est alors chauffé une première fois à 32 degrés puis, est "mis en caillé" (c'est-à-dire emprésuré) : on le laisse reposer ainsi pendant 30 minutes.

Vient ensuite le décaillage : c'est la découpe de cette masse avec le tranche caillé pour obtenir des grains de la taille d'un petit pois. Puis le fromager change d'outil et passe au brassoir. Quinze minutes de brassage à froid, puis sans interrompre le brassage, il chauffe progressivement jusqu'à atteindre 55 degrés ; les grains doivent avoir la grosseur d'un petit grain de riz.

Vient maintenant un moment important : il faut "tirer" le fromage c'est-à-dire séparer le solide (futur fromage) du liquide (petit lait). À l'aide d'une baguette métallique souple et d'une toile spéciale, le fromager racle le fond du chaudron, sort la pâte et la pose dans le cercle, sur la presse.

Pendant 24 heures, le beaufort est pressé progressivement pour expulser tout le petit lait et retourné régulièrement. Puis il est trempé pendant 24 heures dans un bain de saumure, 24 heures d'égouttage puis descente à la cave où les soins peuvent commencer. Un jour salage le matin et frottage l'après midi et un jour retournement, cela pendant 5 mois environ.



Caillé au sortir du chaudron

Couverture : Aiguille de Beauré - Crédit photos : Ph. Janin - Réalisation juin 2006 : citygrafik - 04 50 09 78 36

1€

### Renseignements

Office de Tourisme de Bourg-Saint-Maurice les Arcs :

04 79 07 12 57



# Sentier de Bonneval les Bains au plateau des Veis Bourg-Saint-Maurice

> Vallée des Veis

Randonnée sportive

Aller-retour : 7 à 8 heures

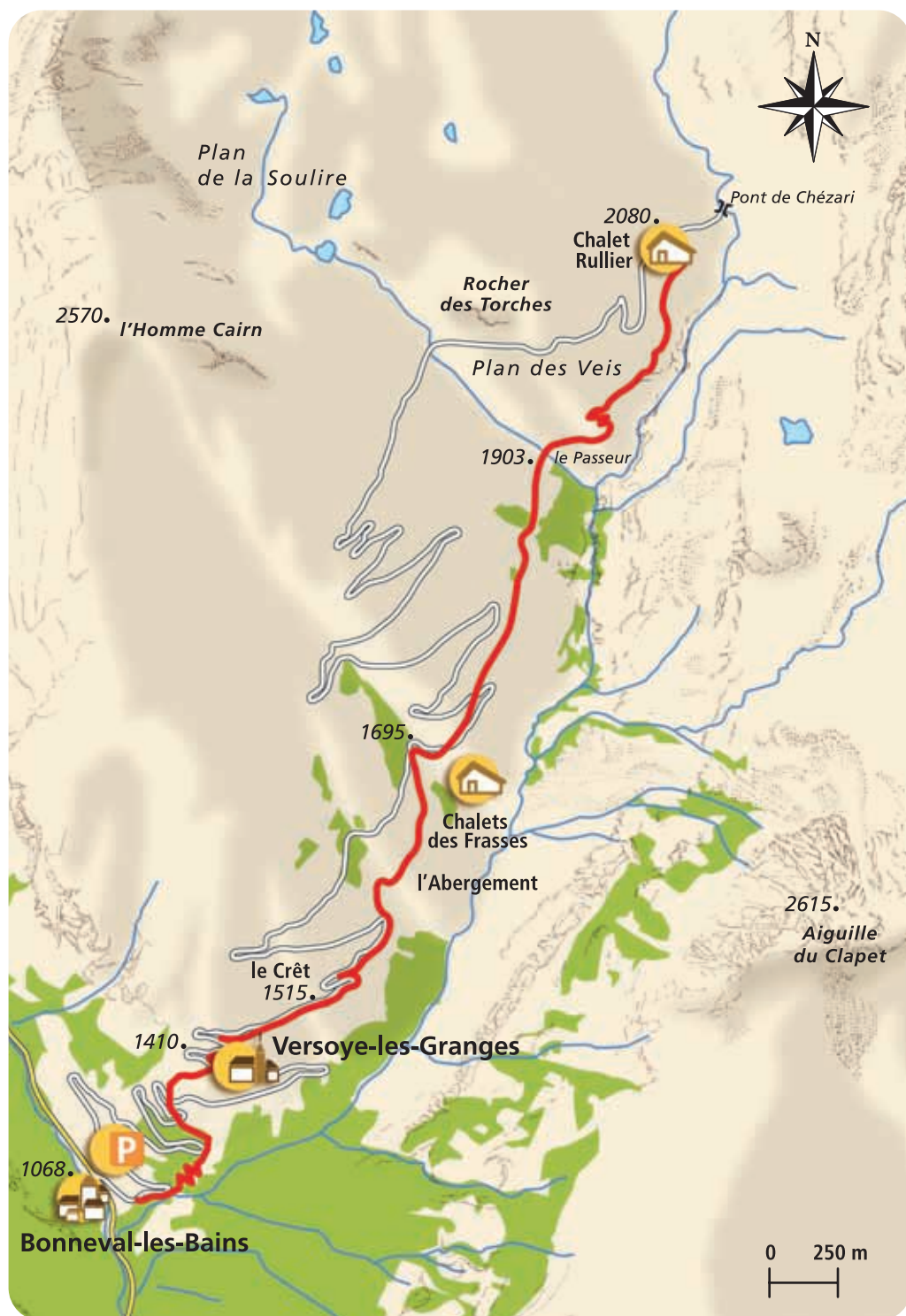
Dénivelé : 1000 m




### Intérêts

Traversée de villages typiques, possibilité de découvrir la vie à l'alpage : belle randonnée de moyenne montagne.

Cross through typical villages, possibility to discover the pastures life: beautiful hikes in middle mountain.



**Départ :** Parking des anciens thermes de Bonneval  
**Accès voiture :** depuis Bourg-Saint-Maurice direction les Chapieux jusqu'aux anciens thermes de Bonneval (5 km de Bourg). Garer la voiture puis redescendre un peu et prendre la route direction Bonneval les Bains, Versoye.  
**Altitude maximale :** 2080 m  
**Balisage :** panneaux jaunes   
**Carte IGN :** Saint-Gervais Top 25 – 3531 ET, Les Arcs-La Plagne Top 25-3532 ET

### ITINÉRAIRE

Traverser le petit village de Bonneval les Bains et suivre la route jusqu'à la première épingle à cheveux. Le chemin démarre à droite dans le talus de la route : jusqu'à Versoye, il va grimper assez raide mais il est bien entretenu et à l'ombre des noisetiers et des frênes.

En moins d'une heure, vous voilà arrivés au hameau de Versoye.

D'ici le sentier est moins bien tracé. Il faut traverser le village en passant devant l'église jusqu'à la route goudronnée puis du virage, prendre un vieux chemin en mauvais état à travers les pâturages, sous la route jusqu'au Crêt. Si vous hésitez, vous pouvez suivre la route jusqu'aux maisons du Crêt.

La route a été construite sur l'ancien sentier ce qui fait qu'à plusieurs reprises vous allez la couper. Après le Crêt, prendre la route pendant 500 m environ et dans le virage, monter par la piste de l'Abergement pendant 200 m environ puis prendre le sentier en direction des chalets des Frasses. Après le ruisseau, remonter sur la route puis l'emprunter pendant 50 m. Couper le virage en prenant le chemin à gauche. Recouper la piste d'alpage, vous voilà définitivement sur le chemin.

### CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- ➔ **Météo France Savoie :** 08 92 68 02 73
- ➔ **Secours :** 112 et 04 79 08 29 30
- ➔ **Conseils de prudence :** ne pas partir seul, avoir de bonnes chaussures, ne pas s'aventurer sur les névés...
- ➔ **Respecter l'environnement, les troupeaux et le travail des agriculteurs :** refermer les clôtures derrière soi, tenir son chien en laisse car il y a beaucoup de moutons, redescendre ses déchets...

Il longe un ancien canal d'eau désaffecté et traverse les alpages, les bosquets d'arcosses, passe devant les ruines des chalets de Beau Crêt pour arriver dans un passage plus raide qui porte le nom de Passeur. Une passe taillée dans le rocher pour, autrefois, permettre aux animaux de gagner les pâturages d'altitude. Vous êtes bientôt arrivés : le sentier serpente entre les blocs de rochers et la vue se dégage de plus en plus sur le Plan des Veis et enfin voici le chalet Rullier. Allez rendre visite à l'agricultrice qui se fera un plaisir de vous parler de son métier et de sa montagne...



Versoye

