

# Montagnes vivantes

N° 120 | Été 2023

## Une saison d'alpage



Aide suisse  
à la montagne



# Un été à l'alpage

Chères amies et chers amis de l'Aide suisse à la montagne, chères lectrices, chers lecteurs

L'été à l'alpage. Difficile de faire plus chargé en émotions. L'effort physique en pleine nature, la météo capricieuse, le paysage montagneux impressionnant, la collaboration étroite et les succès communs, mais aussi les divergences d'opinions. Après un été à l'alpage, soit on n'a plus du tout envie d'y retourner, soit on a attrapé le virus pour le restant de sa vie.

Dans «Montagnes vivantes», nous présentons régulièrement des exploitations d'alpage de toute la Suisse. Cet été, nous avons toutefois imaginé quelque chose de spécial. Nous avons choisi un alpage soutenu par l'Aide suisse à la montagne – celui de Curtginatsch sur le Schamserberg, dans les Grisons – et l'avons accompagné durant toute une saison d'alpage. Découvrez comment s'est passé l'été dernier pour l'armailli Janine Jourdan et son équipe, pourquoi l'alpage de Curtginatsch connaît trois déménagements et pourquoi l'on y produit depuis peu du fromage quadrangulaire.

Je suis ravie de vous proposer cette édition exceptionnelle. Nommée présidente du Conseil de fondation au mois de mars, je me réjouis des nombreuses rencontres intéressantes à venir – et qui, je l'espère, auront parfois lieu sur un alpage.

Bonne lecture



Eva Jaisli  
Présidente du Conseil de fondation

Avant de pouvoir fabriquer leur premier fromage, Janine Jourdan, fromagère, et son auxiliaire Lorenz Mohring doivent nettoyer les planches à fromage, dans la fontaine glacée située devant le chalet.



MARDI 14 JUIN | PRÉPARATION

## Mauvaises c

par Max Hugelshofer

La porte refuse tout bonnement de s'ouvrir. Janine Jourdan et Lorenz Mohring ont déjà essayé avec plusieurs clés, secoué la porte – rien n'y fait. «Je vais voir dans la cuisine, je trouverai peut-être d'autres clés», annonce Janine avant de disparaître. De son côté, Lorenz va chercher une visseuse sans fil à l'atelier: en dernier recours, il pourra dévisser les ferrures afin de pénétrer dans la pièce.



## lés, vraie impatience

La porte récalcitrante est située dans les Grisons, sur le Schamserberg, plus précisément à 2273 mètres d'altitude, sur l'alpage de Curtginatsch. Pour être encore plus précis, elle se trouve sur la façade de la vieille étable. Derrière elle sont entreposées les planches dont ils ont un besoin urgent, destinées à la cave à fromage. Apparemment. Pour l'instant, personne ne sait le pourquoi du comment. Ce mardi marque en effet le premier jour des préparatifs pour la saison d'alpage de cette année.

Janine, armailli, et Lorenz, auxiliaire, sont ici pour la première fois. C'est aussi le cas pour Aron Csutoros, auxiliaire du vacher, qui est accompagné de son amie Julia et du petit Fabian. Seul le vacher, Marc Buff, est presque un vieux de la vieille. Cette année, c'est la cinquième fois qu'il passe l'été sur l'alpage du Curtginatsch. C'est pour cela qu'il a déjà répondu aujourd'hui aux nombreuses questions de ses collègues. Mais pour l'instant, il n'est pas là. Avec Aron, ils sont en train d'installer des piquets pour la

barrière qui empêchera les porcs de l'alpage de se balader à leur guise. Il faut faire vite. Personne ne sait quand arriveront les porcs, dont la mission est de consommer le petit-lait issu de la production fromagère. Cela pourrait être après-demain comme cet après-midi.

L'incertitude règne de manière générale. Quand les ouvriers auront-ils fini de remplacer les planches abîmées dans la fromagerie? Quel est l'endroit le plus sûr pour entreposer les provisions? Comment fonctionne l'alimentation électrique provenant de la petite centrale hydroélectrique? Et, surtout, que reste-t-il à faire avant la montée à l'alpage et l'arrivée des vaches? Elles sont attendues samedi, mais là encore, rien n'est gravé dans le marbre.

### Quatre débutants sur l'alpage

L'absence de clé serait presque un non-événement. Personne n'est en colère ou stressé. L'ambiance rappelle un peu celle d'un premier jour de camp de vacances. Tout le monde se réjouit des mois à venir. D'une aventure en aparté du monde «normal». À l'exception de Marc, personne n'était jamais venu sur un alpage. Ils sont tous originaires d'Allemagne, Janine du Sud, le reste des environs de Dresde. Toutefois, bien qu'ils n'aient aucune expérience de l'alpage, ce ne sont pas des débutants. En temps normal, Janine est fromagère dans une entreprise de taille moyenne, Aron et Lorenz sont tous deux employés dans la même grande exploitation agricole. Aron résume la situation: «Je pars du principe que je vais réaliser le même travail ici qu'à la maison, mais avec des outils différents. Et avec une bien meilleure vue.» Dans les conversations du personnel de l'alpage, l'impatience est toujours teintée d'un certain respect. «En ce moment, sous le soleil et à 22° C, c'est merveilleux»

La porte récalcitrante a finalement libéré les planches à fromage.



leux de travailler ensemble ici en haut. Mais je veux bien croire que je verrai les choses autrement quand il aura plu pendant deux semaines, que je n'aurai plus un vêtement sec et que tout ce dont j'aurai envie sera de passer une journée tranquille dans un lit douillet», estime Janine.

### Le maître d'alpage tire les ficelles

On entend toujours des histoires horribles sur les alpages, avec du personnel qui se déchire, est surmené, et s'en va à la moitié de l'été en laissant derrière lui un vaste chaos. Sur l'alpage du Curtginatsch, Werner Fravi doit veiller à ce que cela n'arrive pas. Le maître d'alpage est responsable du recrutement, mais est aussi l'interlocuteur de choix en cas de problème ou de question. Cet été, il est confiant. «Nous avons certes beaucoup de petits nouveaux, mais il s'agit de personnes positives et terre à terre, qui comprennent leur tâche», se réjouit-il. Bien sûr, il préférerait retrouver chaque année la même équipe. Mais les choses ne sont malheureusement

pas si simples. Il est très difficile de trouver du personnel d'alpage. Et presque impossible de trouver des gens qui reviennent tous les ans. Il existe en effet peu d'employeurs prêts à accorder à leurs collaborateurs un congé non payé de trois mois. Aussi une saison d'alpage reste-t-elle pour beaucoup une parenthèse unique qui ne se produit qu'une fois dans une vie. Retour sur l'alpage. Janine et Lorenz sont désormais en train de laver des planches à fromage dans la fontaine glacée située devant le chalet. Des planches à fromage? Janine a donc trouvé la bonne clé? Non. C'était beaucoup plus simple. La porte n'était pas fermée à clé, uniquement verrouillée de l'intérieur. Il suffisait de grimper depuis l'étable et de tirer le verrou. Et qui le savait? Marc, bien sûr. Réalisant qu'il avait oublié quelque chose, il a quitté ses barrières pour revenir un instant au chalet.

SAMEDI 18 JUIN | MONTÉE À L'ALPAGE

# Le sprint des vaches

Le déroulement est clair: peu après 7 h, le car postal traverse Mathon. C'est le coup d'envoi de la montée à l'alpage. Dès qu'il est passé, tous les paysans libèrent leurs vaches laitières de l'étable et entament alors tous ensemble une randonnée de deux heures qui les mène jusqu'à l'alpage de Curtginatsch. «Au début, les vaches marchent d'un pas rapide mais elles finissent par ralentir», déclare Anita Clopath qui, comme chaque année, conduit les six vaches de sa fille Regina Camenisch sur

l'alpage. En fin de parcours, la balade devient agréable. Voilà pour la théorie.

La réalité est un tout petit peu différente. Il n'est pas encore 7 h et le car postal est encore loin quand quelqu'un se met à crier: «C'est parti!» Dans un fort tintement de cloches, un troupeau de vaches remonte la Dorfstrasse en trotinant, suivi par quelques personnes munies de bâtons. Les meuglements des protégées d'Anita deviennent assourdissants. Jusqu'à ce qu'elle ouvre la barrière électrifiée et

que ses vaches se précipitent à leur tour. D'une allure rapide, toutes partent en direction de Wergenstein. Bientôt, le car postal arrive en sens inverse. Il doit s'arrêter et est immédiatement encerclé par les bovins. Mais ils ne font que passer. Car le «pas rapide» des vaches est plutôt un trot qui contraint leurs accompagnateurs à courir derrière le troupeau. Au bout de quelques minutes, on arrive au croisement de la route qui mène à l'alpage. La montée est ardue. Pourtant, le rythme reste soutenu. Ce n'est que



Tandis que les vaches en tête de troupeau courent encore à quelques mètres de l'arrivée, Anita Clopath, agricultrice, doit encourager les retardataires.

près d'une heure plus tard que les vaches quittent l'asphalte pour un chemin de gravier, et perdent pour certaines un peu de leur élan. Le champ s'étire en longueur et, pour encourager les retardataires, il faut élever la voix et manier le bâton.

### Une file de 100 vaches

Dans l'intervalle, les «vaches piétonnes» de Mathon les plus rapides ont déjà rattrapé les vaches les plus lentes qui ont été précédemment déposées au croisement par une bétailière. Il s'agit des animaux de Lohn, Pazen ou Donat, pour lesquels le trajet à pied serait trop long. Près de 100 vaches parcourent désormais les derniers kilomètres qui les séparent de la limite inférieure de l'alpage de Curtginatsch. Le chemin, de plus en plus étroit, ressemble toujours plus à un immense serpent marron. En fin de parcours, il devient vraiment escarpé. Puis, on aperçoit la barrière de l'alpage. À l'entrée, Marc le vacher et son auxiliaire Aron accueillent les petites protégées. Janine l'armailli et son

auxiliaire Lorenz n'ont pas non plus hésité à quitter le chalet et à parcourir les 300 mètres de dénivelé pour observer l'arrivée des vaches.

Werner, le maître d'alpage, s'occupe à présent du «bureau de l'alpage». Il est assis dans le pré, un classeur fédéral sur les genoux. Les paysans lui tendent un à un leur fiche d'inscription. Werner la contrôle, puis la leur rend. Y sont inscrits les noms des vaches de chaque paysan, ainsi que le numéro correspondant, qui a été tondu sur les flancs de chacune d'entre elles un peu plus tôt. Puis vient l'heure de compter. 93 têtes. Un peu moins qu'annoncé. Une vache est décédée peu avant la montée à l'alpage, une autre est malade et rejoindra le troupeau dans quelques jours. Le personnel d'alpage, les paysans et le maître d'alpage échangent encore quelques mots, mangent une part du gâteau que Janine a apporté. Puis, chacun repart de son côté: les paysans redescendent, les montagnards remontent vers le chalet. Et les vaches? Entre-temps,

elles se sont dispersées et arpentent le pâturage en petits groupes, en quête des herbes et des plantes les plus juteuses. Elles sont là où elles rêvaient d'être depuis des semaines. Et pour la première fois aujourd'hui, elles se sont arrêtées de courir pour manger et se reposer.



Le car postal s'est retrouvé dans un embouteillage dû aux vaches.



À l'aube, les vachers emmènent leurs vaches à la traite.

MERCREDI 3 AOÛT | DÉPLACEMENT DE L'ESPACE DE TRAITE

## Ça déménage sur l'alpage

Cinq heures du matin. Il fait encore nuit, seuls les contours des chaînes de montagnes se dessinent à l'horizon. Mais sur l'alpage de Curtginatsch, les faisceaux de deux lampes frontales dansent déjà dans l'obscurité. Ce sont celles des vachers Marco Buff et Aron Csutoros, qui s'apprentent à chercher leur troupeau de vaches, à 100 m au-dessus du chalet. Certaines broutent déjà, d'autres sont encore endormies. «Hop, hop, debout», lance Marc, dont le dialecte valaisan est plus prononcé que d'habitude en cette heure matinale. Il salue certaines de ses vaches préférées en leur flattant le

museau, lance quelques mots à d'autres. Puis c'est le départ. «Jöööööööhööö», s'écrie Marc. «Eeeajajaj», répond Aron, à quelques dizaines de mètres de là. Lentement, les vaches se mettent en marche, trottant paisiblement vers la vallée. Un quart d'heure plus tard, elles sont rassemblées sur la grande place derrière l'étable. De temps en temps, un meuglement retentit. Mais le troupeau attend patiemment. À l'intérieur de la salle de traite, le travail bat son plein. Dès que la porte s'ouvre, neuf vaches entrent d'elles-mêmes. Elles savent exactement où aller. Marc et Aron net-



traite. À chaque saison d'alpage, elle déménage en effet trois fois: d'abord du bas de l'alpage jusqu'au chalet, puis, sur les hauteurs de l'alpage et, vers l'automne, retour au chalet. L'été, les vaches broutent dans les pâturages. Lorsqu'elles ont terminé une portion, Marc et Aron déplacent des centaines de mètres de clôtures pour ouvrir une nouvelle parcelle, un peu plus haut. Au bout d'un moment, les vaches se trouvent trop loin de la salle de traite. Sur presque tous les alpages, il faut donc la déplacer.

#### Transport en pièces détachées

Roman Hassler, Thomas Dolf et Werner Sutter connaissent leur affaire. Avec Marc et Aron, ils décrochent les tuyaux, enroulent les câbles électriques et démontent les barrières. La salle de traite, dont la structure semblait au départ fixe, est en fait composée de deux remorques. Roman en tire une avec son tracteur rouge sur le chemin de gravier escarpé. Au bout du chemin se trouve une surface plane, au milieu du cadre montagneux. Dès ce soir, les vaches de Curtginatsch seront traitées ici.

La deuxième remorque ainsi qu'un camion de chantier, qui sert d'espace de stockage et de local technique, arrivent peu après. Commence alors un travail millimétré. Les différents éléments de la salle de traite doivent être minutieusement disposés les uns par rapport aux autres. Lorsque les hommes relèvent les parois en tôle des remorques, on comprend mieux pourquoi: ces parois forment un toit, et si tout n'est pas exactement au bon endroit, il pleut à l'intérieur. «Nous nous sommes entraînés pendant des heures pour arriver au bon ajustement», plaisante Thomas. Mais cette fois, tout est parfait. Peu avant midi, les agriculteurs redescendent dans la vallée pour continuer à faire les foins. Pour Marc et Aron, il n'y aura pas de pause après le repas tardif: il reste de nombreuses clôtures à planter avant de traire les vaches sur leur nouveau site, en fin d'après-midi, à 2387 m d'altitude.

toient chaque trayon avec de la laine de bois et traient à la main quelques giclées de lait, pour vérifier. Normalement, le lait s'écoule par terre, mais parfois, Marc en profite pour glisser sa tasse de café. «Il n'y a rien de meilleur que le lait frais dans son café», affirme-t-il. La trayeuse est mise en marche. Pendant un moment, seul le bruit régulier de la pompe se fait entendre. Lorsque les pis sont vides, Aron et Marc retirent les ventouses d'une main habile pour les plonger brièvement dans un liquide rouge désinfectant. Ils actionnent un levier pour ouvrir une barrière, à l'avant de la salle. Les vaches ressortent, c'est le tour des neuf suivantes, jusqu'à ce que toutes soient passées.

Tous les matins, ce travail dure environ deux heures. Mais aujourd'hui, il faut aller vite, car à neuf heures, trois paysans de la vallée viennent prêter main-forte pour déplacer la salle de



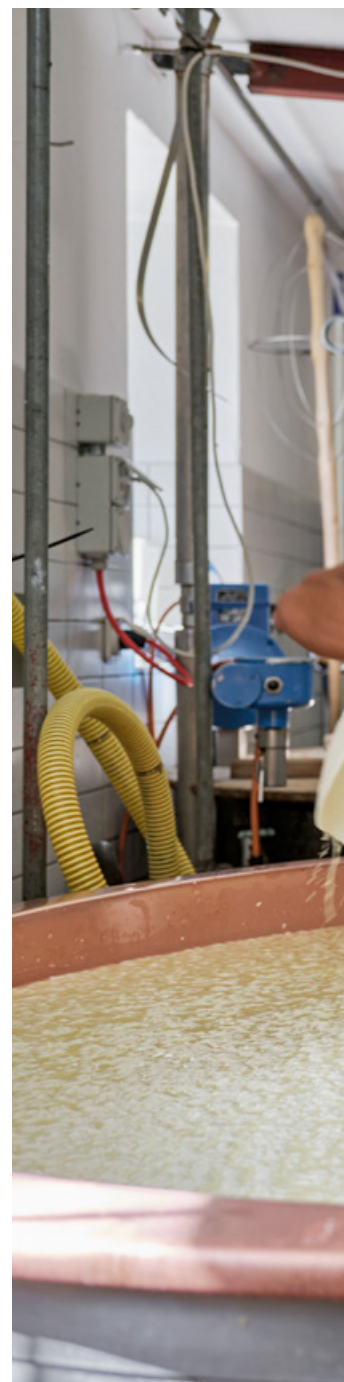
La salle de traite est composée de deux remorques.

# 7 t de fromage d'alpage, fabriquées à la main

Janine Jourdan baisse la musique sur son petit haut-parleur. Elle doit se concentrer car la production entre dans sa phase critique. Au cours des dernières heures, le lait s'est affermi dans la cuve à fromage en cuivre grâce à l'ajout de la culture et de la présure et à un chauffage contrôlé. Il est désormais temps de découper le caillé. La fromagère s'empare du grand tranche-caillé, le plonge dans la cuve, effectue un demi-tour avec son outil, puis, dans un mouvement fluide, le passe à son auxiliaire d'armailli Lorenz Mohring. Celui-ci poursuit le mouvement sans interruption avant de rendre le tranche-caillé à Janine. Leur va-et-vient ressemble à une sorte de ballet. On voit qu'ils ont passé plus de la moitié de l'été à pratiquer ce geste à l'alpage. «Au début, c'était beaucoup moins élégant», s'amuse Lorenz. Tout était nouveau pour eux lorsqu'ils sont arrivés à l'alpage au mois de juin et

ont fabriqué leur premier fromage. Janine étant elle-même fromagère, il est clair qu'elle connaît son métier sur le bout des doigts. Toutefois, sur l'alpage, quelques particularités subsistent et peuvent donner du fil à retordre quand on débute. À son arrivée, Janine était fâchée avec le four à bois qui produit de la vapeur d'eau afin de faire chauffer le lait dans la cuve. Température, niveau d'eau, pression de vapeur: tout doit être parfait. La fromagère ne s'est jamais vraiment entendue avec le système. À présent, c'est Lorenz qui veille à ce que tout fonctionne. La fabrication du fromage se fait à deux. En revanche, Janine s'occupe de la «paperasse» qui est également de mise à l'alpage.

Entre-temps, le caillé a pris la consistance souhaitée. Janine accroche le malaxeur et ouvre la soupape à vapeur pour réchauffer à nouveau la



Janine et Lorenz maîtrisent le ballet du tranche-caillé à la perfection.



L'équipe d'alpage 2022. Le vacher Marc Buff déclare: «Cela n'a jamais aussi bien marché.»





masse. Plus tard, tous deux sortiront les petits morceaux de la cuve à l'aide d'une toile et d'un câble et en rempliront les moules déjà prêts. Ensuite, ils placeront un poids dessus et retourneront les fromages frais plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour être plongés dans la saumure. D'ici la fin de la saison d'alpage en septembre, Janine et Lorenz auront transformé près de 80 000 litres de lait en fromage, soit 7,3 tonnes de fromage d'alpage. Les paysans de la val-

lée sont déjà venus chercher la première cargaison afin de libérer de l'espace dans la cave. Un coup d'œil sur les planches en bois dans les étagères rouges révèle qu'il existe deux sortes de fromage. La meule ronde traditionnelle et au moins autant de blocs carrés. La production de ces derniers, assez récente, est liée à la commercialisation du fromage.

**«J'étais fâchée avec le four à bois.»**



MERCREDI 31 AOÛT | LA COMMERCIALISATION

# Avec le fromage carré, les sandwiches tournent rond

Une fois n'est pas coutume, le temps est plutôt maussade aujourd'hui sur l'alpage de Curtginatsch. La bruine et les nuages menaçants sont toutefois presque les bienvenus après tant de soleil. Et d'ailleurs, la pluie fait du bien à l'alpage. Deux phares percent la nappe de brouillard gris qui colle aux flancs de la montagne. C'est la Jeep de Regina Camenisch, agricultrice. Elle a fait le voyage depuis Mathon pour venir chercher du fromage. Du carré, pas du rond. Les fromages ronds sont produits depuis des siècles pour les paysannes et les paysans dont les vaches estivent. Tous sont cependant responsables de leur com-

mercialisation. Certains n'ont aucune difficulté; pour d'autres, en revanche, l'effort est devenu de plus en plus important. Trop, pour beaucoup d'entre eux. Aussi se sont-ils réunis afin de créer l'association des producteurs agricoles du Schamserberg. Ensemble, ils ont cherché un client fixe pour leur fromage. Ils ont pour cela reçu le soutien du Parc naturel Beverin. Sa responsable de projet, Stephanie Joos, a fini par prendre contact avec Roni Merz de la boulangerie Merz à Coire. Ce faisant, elle a enfoncé des portes ouvertes car non seulement le jeune entrepreneur était en train de moderniser l'entreprise familiale tradi-

Avec le véhicule frigorifique électrique, Stephanie Joos livre la boulangerie Merz à Coire.



rant Muntsulej à Mathon, ou plutôt sa cave. Comme le restaurant appartient également aux paysans organisés en coopérative, les producteurs agricoles ont pu y aménager une salle de transformation et ont le droit d'utiliser la chambre froide du restaurant. Regina y fait disparaître les fromages carrés. Puis, elle prépare la trancheuse et l'appareil de mise sous vide et s'empare du premier fromage. Avec un économe, elle élimine d'abord la croûte. Ensuite, elle divise la meule en trois blocs à l'aide d'un grand couteau à fromage. Elle place alors ceux-ci dans la trancheuse, qui les transforme en jolies tranches régulières. Les tranches empilées passent dans la machine de mise sous vide avant de repartir dans la chambre froide.

Regina répète ces gestes presque chaque semaine. Toujours entre deux tâches, quand la ferme et la famille le permettent. «Je peux organiser mon travail comme je le souhaite et ne dois pas trop m'éloigner de la ferme. C'est une activité idéale», affirme-t-elle.

Les tranches de fromage emballées passent la nuit dans la chambre froide

## «Les petits pains au fromage d'alpage sont très appréciés.»

avant de reprendre leur voyage. Il fait encore sombre quand Stephanie monte les escaliers avec les bacs en plastique et charge le véhicule frigorifique parké à l'extérieur. Ce véhicule très spécial, orné de dessins illustrant des produits locaux, appartient lui aussi à une association de producteurs locaux et est entièrement électrique. C'est là encore le Parc naturel

Beverin qui est à l'origine de son acquisition, avec le soutien financier de l'Aide suisse à la montagne. Dans sa voiture électrique, Stephanie se rend à Coire, à la boulangerie Merz. Là-bas, la production a déjà commencé. Des dizaines de petits pains aux noix ont été découpés. Un collaborateur les garnit de moutarde aux figues, tandis qu'un autre y glisse les tranches de fromage. Terminé. «Notre clientèle adore les petits pains au fromage d'alpage», se réjouit Roni Merz, propriétaire de l'établissement. En 2021, les neuf magasins en ont vendu près de 9000, et il semblerait que ce chiffre soit encore plus élevé cette année.

tionnelle, mais il cherchait également de nouveaux fournisseurs locaux. Le délicieux fromage d'alpage se révélait parfait pour ses sandwiches. Il était prêt à acheter le fromage de l'alpage de Curtginatsch à bon prix, toutefois à une condition: le fromage devait arriver déjà découpé, en tranches régulières. Pas simple avec du fromage rond. Avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, les producteurs agricoles de Schamserberg ont donc investi dans des moules à fromage carrés et dans une machine de découpe professionnelle – et ils ont renversé en un tournemain les traditions séculaires de l'alpage avec leurs meules de fromage quadrangulaires.

Le coffre de la Jeep de Regina est désormais plein. Après avoir échangé quelques mots avec Janine, la fromagère, il est temps de redescendre dans la vallée. Destination: le restau-



La nouvelle machine facilite grandement le travail de Regina Camenisch.

VENDREDI 9 SEPTEMBRE | DÉSALPE

# À pieds nus vers la vallée

La saison d'alpage se termine. Marc Buff et Aron Csutoros ont traité une dernière fois les vaches le matin et celles-ci s'agitent derrière la clôture. Elles sentent que la journée s'annonce inhabituelle. Les paysans de Mathon sont montés ensemble sur l'alpage de Curtginatsch. Ils redescendront avec les vaches de la même manière, à pied. Les bêtes ne sont plus que douze. Celles qui ont déjà été tarées, c'est-à-dire qui ne donnent plus de lait, passent encore une semaine dans un pré à l'autre bout de l'alpage.

## Plus agréable qu'à la montée

Encore un café avec le personnel de l'alpage, des remerciements pour la bonne surveillance des vaches, et c'est parti. La désalpe motive clairement moins les vaches que la montée. Elles courent peu, et les guides, équi-

pés de leur bâton, ont plus à faire pour détourner les bêtes de l'herbe des prairies juteuses qui s'étendent à gauche et à droite du chemin. Barbara Sutter marche en tête du petit troupeau et indique la direction. Pieds nus, car, après une heure, ses nouvelles chaussures de randonnée lui ont causé des ampoules. «Je suis contente que les vaches reviennent à la maison», dit la paysanne de montagne de Mathon, marchant impassiblement pieds nus sur l'herbe humide et froide et les pierres pointues. Deux heures plus tard, la destination est atteinte: les prairies communales au-dessus du village. Les vaches peuvent de nouveau s'y remplir la panse avant d'être traitées pour la première fois dans leur étable le soir venu.



«Les vaches sont enfin de retour à la maison.»



Aujourd'hui, on partage le fromage à Curtginatsch et, pour une fois, le vacher, Marc Buff, ne boit pas son café seul.



La paysanne Barbara Sutter descend ses bêtes vers Mathon les pieds nus.

LUNDI 12 SEPTEMBRE | PARTAGE DU FROMAGE

# L'heure des comptes

Il y a foule sur la place devant l'étable d'alpage. Les véhicules sont garés pare-chocs contre pare-chocs. Réunis à Curtginatsch pour le partage du fromage, les paysannes et les paysans bavardent en mangeant des gâteaux. Pour eux, cette journée constitue le clou de la saison d'alpage; pour le personnel, elle en marque presque la

fin. Dans la fromagerie, le maître d'alpage, Werner Fravi, a aménagé un petit bureau. Son carnet révèle la quantité de fromage à laquelle chaque paysan et paysanne a droit. La fromagère, Janine Jourdan, et ses assistants sortent les meules rondes de la cave et annoncent leur poids, que Simon Beeli tape sur une vieille calculatrice.

La plupart des meules pèsent entre cinq et six kilos, comme en témoigne le mauvais état de la touche «5» de la calculatrice de Simon. «Il manque encore 12,3 kilos», signale Werner. «Ici, j'en ai une de 6,4 – tu m'en apportes une de 5,9, s'il te plaît?» crie Janine à Lorenz, son auxiliaire.

## Une part différente pour chacun

Certains paysans remplissent le coffre de leur voiture de fromage, d'autres ne reçoivent que trois ou quatre meules. Cela dépend non seulement du nombre de vaches qu'ils ont amenées sur l'alpage, mais aussi de la part de leur lait



Sur l'alpage, tout le monde participe au chargement du fromage.

revenue aux producteurs agricoles de Schamserberg pour la production de fromage quadrangulaire.

### **Le temps du bilan dans la cave vide**

La cave à fromage se vide au même rythme que la place de parc située devant le chalet et, bientôt, Janine, Lorenz, Marc, Aron et Julia se retrouvent presque perdus dans la cave dégarnie. Le moment est venu de tirer un bilan de l'été. Janine l'a fort apprécié et est ravie du nombre de retours positifs qu'elle a reçus sur le goût du fromage. Lorenz indique qu'il a vécu tellement de beaux moments qu'il ne sait pas lequel est le meilleur. Et Marc déclare avec conviction: «Nous n'avions encore jamais formé une si bonne équipe ici en haut.» Il est bien décidé à revenir veiller au bien-être des animaux sur l'alpage de Curtginatsch l'année prochaine. Et les autres? Lorenz et Aron suivront ensemble une formation

continue agricole d'un an. Ils ne pourront donc pas être de la partie l'été prochain. Mais tous deux précisent qu'ils réitéreront l'expérience. Janine ne se prononce pas encore. «J'ai beaucoup aimé cette période et reviendrais volontiers l'année prochaine. Mais cela dépend aussi de la tournure que prendra mon travail. Je ne suis pas certaine de trouver un employeur qui m'accorde aussi facilement un congé non payé l'été prochain.»

La saison d'alpage est-elle désormais finie? Pas tout à fait. Les quatre alpagistes passeront encore quelques jours à ranger et à nettoyer, avant le point d'orgue de la saison d'alpage: le couronnement des fromages à la Plantahof.



La calculatrice de Simon Beeli turbine pendant que la cave à fromage se vide.

VENREDI 16 SEPTEMBRE | LA REMISE DES PRIX

# Fin de saison dans la plaine

Le suspense est à son comble: l'équipe dépose une meule pour l'évaluation.

Jouant les touristes, Janine, Lorenz, Aron et Julia se sont installés à l'hôtel de l'école agricole Plantahof, à Landquart. Le chalet de Curtginatsch est fermé pour l'hiver et, demain, ils rentreront en Allemagne. Pour l'heure, ils cheminent tranquillement avec Marc en direction de la salle polyvalente. Seule la meule de fromage emballée que Janine tient sous le bras laisse deviner le caractère officiel de leur excursion. Chaque automne, la Plantahof accueille la cérémonie de remise de prix aux fromages d'alpage des Grisons. Y participer est un honneur. Une file s'est d'ailleurs formée devant la table à laquelle on remet les fromages. Janine coupe sa meule en deux. Tous se penchent avec intérêt pour examiner la surface du fromage. «Il a l'air très beau», trouve Lorenz. «Il ne devrait pas y avoir ces trous», objecte Janine, plus critique. Un petit fanion portant le numéro 41 est planté dans le fromage, qui est emporté. Chaque alpage ne peut proposer qu'un seul fromage pour la remise des prix. Le hasard joue donc un rôle: «Le résultat sera très différent si on choisit la meilleure meule ou la moins bonne», explique Janine.

## Les jurés se mettent au travail

Il faut désormais attendre que le jury rende son verdict. Lorenz et Aron vont visiter l'étable ultramoderne de la Plantahof, Janine retrouve une alpagiste qu'elle avait rencontrée au cours de fabrication de fromage d'alpage au printemps. Entre-temps, dans la salle, où se déroulent aussi les expositions de bétail, les 74 fromages d'alpage ont été alignés sur des tables à la décoration automnale et les jurés se mettent au travail par équipes de trois. Chaque équipe compte un technologue du lait, une personne du terrain et une autre issue de la restauration. Les fromages sont évalués selon des critères fixés qui leur confèrent



des points. En fonction de leur nombre, les fromages remporteront le bronze, l'argent ou l'or ou repartiront bredouilles.

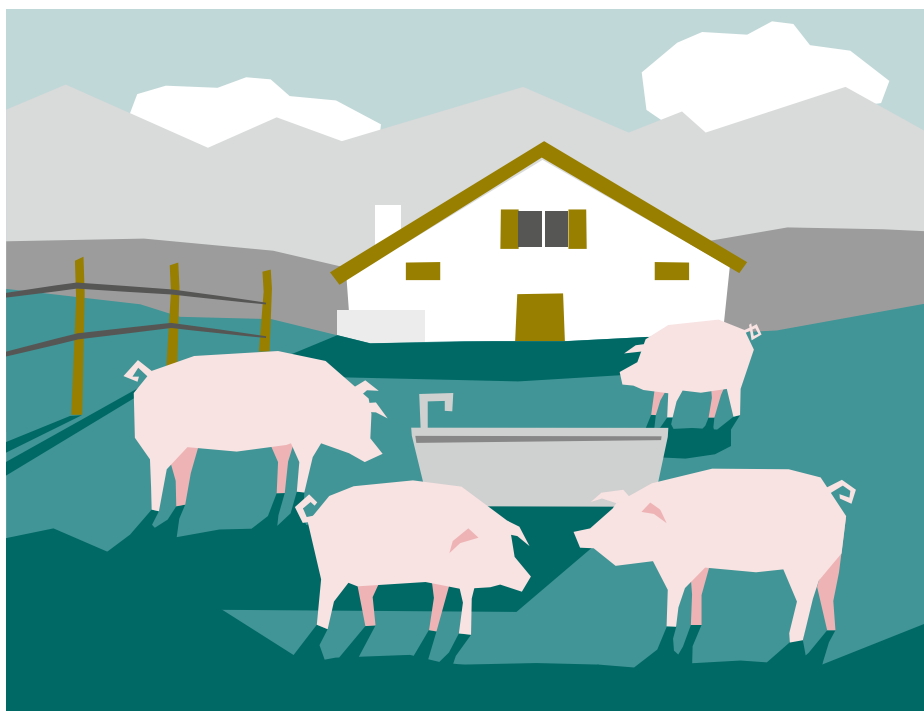
Les équipes avancent lentement et méthodiquement entre les rangées. Stefan Bless et ses deux collègues parviennent alors au fromage numéro 41. Ils observent la demi-meule d'un regard critique et en évaluent la surface, la croûte et les trous. Leurs visages semblent approuvateurs; seuls les trous irréguliers que Janine avait déjà remarqués valent au fromage de Curtginatsch une légère déduction de points. Stefan pique alors le fromage et plie le morceau retiré jusqu'à ce qu'il se brise pour évaluer la consistance. Le front des jurés se plisse. La dégustation confirme ce qu'ils pensaient: «Un peu trop gras», juge l'expert. Des points sont retirés. De plus, le fromage est un peu trop acide. «Pour le moment, ce n'est pas gênant, mais pendant la maturation, la qualité peut en pâtir», dit Stefan, qui tient à

souligner que seule la qualité générale du fromage est évaluée, par exemple sa durée de conservation. «Le goût proprement dit n'est en revanche pas si important, car chacun l'apprécie différemment», explique-t-il.

Cette année, le fromage de l'alpage de Curtginatsch n'obtient aucune récompense. Même si Janine et son équipe ont toujours reçu des retours très favorables pendant tout l'été. Si cela pèse brièvement sur leur moral lors de la remise des prix en fin de soirée, cela ne remet pas en cause le bilan positif qu'ils tirent de l'été. Et Janine de déclarer: «Je préfère que le fromage plaise aux clients et fasse un fiasco auprès des jurés que le contraire.»

## Une journée sur l'alpage à gagner

Nous mettons en jeu une journée exclusive pour deux personnes sur l'alpage de Curtginatsch. Les gagnants découvriront le quotidien des montagnards et montagnards, la fabrication du fromage et, s'ils n'ont rien contre le fait de se lever tôt, le rassemblement et la traite des vaches. Ils repartiront, bien entendu, avec un morceau de fromage de Curtginatsch. Pour participer, retournez-nous le talon qui se trouve au centre de ce magazine ou scannez le code QR ci-dessous. Bonne chance!



## Une vie plus saine pour les porcs des Alpes

Sur presque tous les alpages pourvus d'une fromagerie, on trouve quelques porcs des Alpes. C'est aussi le cas à Curtginatsch. Le 28 porcs mangent le petit-lait issu de la production du fromage. C'est ainsi qu'un déchet devient jambon, si l'on peut dire. Autrefois, selon le nombre de vaches estivantes, chaque paysan emmenait un ou deux de ses porcs sur l'alpage. Ce système avait cependant des effets indésirables: les bêtes se bles-

saient souvent en se battant pour établir la hiérarchie dans le nouveau groupe, et, surtout, elles se transmettaient mutuellement des maladies. «Il y a 30 ans, il était normal qu'un quart des porcs des Alpes ne survivent pas à l'été», se rappelle Simon Beeli, paysan de montagne de Mathon. Aujourd'hui, ces problèmes n'existent plus, car les porcs proviennent de la même étable et ont déjà cohabité au préalable.

## ΨP Gnocchis au fromage frais, avec basilic et tomates

Agrémentés de fromage d'alpage mûr âgé d'une année, ces gnocchis simples à préparer constituent un délicieux plat estival.

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

#### Gnocchis

**400 g de fromage frais (sérac)**  
**200 à 250 g de finot de blé dur (quantité selon la consistance souhaitée)**  
**40 g de fromage d'alpage mûr, râpé**  
**1 gros œuf**  
**1 pincée de noix de muscade**

#### 2 pincées de sel

#### Garniture

**300 g de tomates dattes**  
**2 bouquets de basilic**  
**100 g de fromage d'alpage mûr, en copeaux**  
**Poivre grossièrement moulu**  
**Huile d'olive extra vierge, selon les besoins**

Pour les gnocchis, mélanger 200 g de finot de blé dur et tous les autres ingrédients et pétrir pour obtenir une pâte. Pour des gnocchis très mous: la pâte ne doit presque plus coller aux doigts. Pour des gnocchis plus fermes: on peut ajouter le reste de farine. Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Pendant ce temps, couper les tomates en deux et le basilic en fines lamelles. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Réchauffer un plat à gratin pour lequel on dispose d'un couvercle.

Saupoudrer un grand plat d'un peu de farine. Confectionner des rouleaux d'environ 2 cm de diamètre avec la pâte à gnocchis. Couper les rouleaux en morceaux d'environ 1,5 cm. Faire cuire les gnocchis par portions dans une eau frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les sortir à l'aide d'une

écumoire, les mettre dans le plat à gratin préparé et les tenir au chaud. Pour servir, mélanger les gnocchis avec les tomates et le basilic, arroser d'huile d'olive et poivrer.







## Un petit goût de retour chez soi

J'ai accompagné les alpagistes de Curtginatsch pendant tout un été. J'ai couru derrière les vaches, ma caméra à la main, pendant la montée à l'alpage et, là-haut, j'ai admiré un des levers de soleil les plus spectaculaires de ma vie et vu en une journée plus de marmottes qu'au cours de tout l'été. J'ai profité de l'air frais à plus de 2000 m d'altitude pendant que la canicule sévissait dans la vallée et, un jour, mes orteils ont presque gelé sous la bruine. J'ai fait plus ample connaissance avec les montagnardes et montagnards et mangé des croûtes au fromage, des cornettes et du pain avec eux et, en échange, je leur apportais des fruits et légumes frais et des croissants aux noisettes lors de mes visites. J'ai emprunté dix fois les routes de montagne étroites et sinueuses qui mènent de Wergenstein à Curtginatsch. Et chaque fois, j'ai eu un peu plus l'impression de rentrer chez moi lorsque j'atteignais le point culminant et que les prairies et les bâtiments de «mon» alpage se dévoilaient à mes yeux.

Max Hugelshofer, rédacteur



## Électricité: l'éternel souci à Curtginatsch

En principe, l'électricité ne pose aucun problème sur l'alpage de Curtginatsch: une petite centrale hydraulique fournit du courant neutre en CO<sub>2</sub> à la fromagerie et au chalet et les deux emplacements du dispositif de traite mobile sont raccordés. En principe. Car, en réalité, l'alimentation en électricité pourrait être grandement améliorée. La centrale hydraulique ne disposant pas d'un réservoir suffisamment important, elle ne peut produire assez d'électricité en cas de sécheresse. L'été dernier, cela a été le cas pendant presque toute la saison d'alpage, ce qui a obligé les montagnardes et montagnards à recourir fréquemment au générateur bruyant et nauséabond installé derrière l'étable. Lorsque, un jour, celui-ci a rendu l'âme, les vachers, Marc et Aron, ont eu des sueurs froides. Car, sans électricité, pas de traite. Et sans traite, pas d'exploitation.

## Le soutien

L'alpage de Curtginatsch a reçu plusieurs fois le soutien de l'Aide suisse à la montagne. En 1991, pour la transformation du chalet et le nouveau système de captage d'eau. Puis en 2003, lorsque l'esplanade située devant l'emplacement de traite a dû être rénovée, et en 2016, lors de l'achat d'un dispositif de traite mobile. Enfin, l'association des producteurs agricoles du Schamserberg a obtenu une aide financière pour l'achat de moules à fromage carrés ainsi que de machines pour couper et portionner le fromage, qui est livré à la boulangerie Merz, à Coire.

## L'été à l'alpage en vidéo

De la montée à l'alpage à la désalpe en passant par la traite, la fabrication et la transformation du fromage d'alpage et son partage, nous avons documenté l'été 2022 à l'alpage de Curtginatsch en vidéo. Vous trouverez la playlist sur notre chaîne YouTube. Le code QR ci-dessous vous y mènera directement.

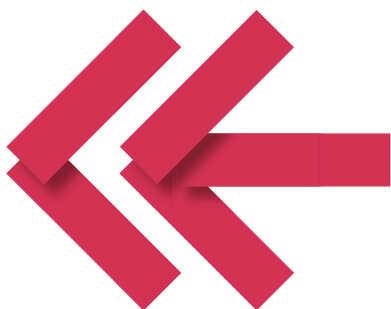
YouTube



## Succès à l'OLMA

Le fromage de Curtginatsch n'a pas décroché de médaille lors de la remise de prix aux fromages d'alpage grisons. Quelle ne fut donc pas la joie des alpagistes lorsque, un mois plus tard, leur fromage a obtenu une «reconnaissance de qualité exceptionnelle» à la cérémonie de l'OLMA!





**Il y a 10 ans**



**INAUGURATION D'UN ATELIER DE CORS DES ALPES**

# 700 cors des Alpes plus tard...

**Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a aidé Heinz et Marietta Tschiemer à ouvrir leur atelier de cors des Alpes. Aujourd'hui, les cors Bernatone sont fermement établis sur le marché. Mais les Tschiemer ne s'en contentent pas.**

*par Max Hugelshofer*

**HABKERN | BE** «Aujourd'hui, nous en sommes là où nous souhaitons être selon notre premier business plan», déclare Heinz Tschiemer. Concrètement: au lieu de deux personnes il y a dix ans, la liste des effectifs en compte huit aujourd'hui, la ferme des parents est désormais intégrée à l'entreprise, au même titre que la scierie familiale – et les quelque 700 cors des Alpes de la marque Bernatone fabriqués jusqu'ici se sont vendus comme des petits pains. Parallèlement, la famille Tschiemer a

développé la vente directe des produits de la ferme: tous les lundis, Marietta approvisionne le village en pain. La scierie fonctionne entièrement avec du courant «maison», grâce à une installation photovoltaïque. À l'époque où Heinz a ouvert son atelier de cors des Alpes, déjà, il ne s'agissait pas exclusivement de fabriquer et de vendre des cors des Alpes. «Je souhaitais avant tout apporter la plus grande création de valeur possible ici, dans le village reculé de Habkern», explique-t-il. Pari tenu:

le bois provient d'épicéas de qualité abattus dans les forêts autour du village, il est découpé dans la scierie de l'exploitation et transformé en cors des Alpes dans l'atelier, au moyen d'une fraiseuse CNC. Des visites guidées sont régulièrement organisées et suivies d'un apéritif avec du pain et du fromage d'alpage faits maison, dont les visiteurs achètent volontiers un morceau. L'exploitation familiale s'est transformée en une petite entreprise. Désormais, Marietta ne travaille plus que rarement dans l'atelier de



# Dons à choix



## Dons en général

C'est l'Aide suisse à la montagne qui décide quel projet doit être soutenu.



## Dons en faveur d'un projet particulier

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch). Le montant minimal pour ce genre de dons est de 1000 francs.



## Dons de condoléances

À l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs. Vous trouverez toutes les indications utiles sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch) à la rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons de condoléances.



## Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos invités à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch), rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons événementiels.



## Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens par testament à l'Aide suisse à la montagne? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller, téléphone 044 712 60 54.

## Modes de versement

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Compte WIR 264641-38-0000

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

## Avez-vous des questions au sujet des dons?

Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60, [info@aidemontagne.ch](mailto:info@aidemontagne.ch), [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)

## Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



## Mentions légales

**Éditeur** Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch) **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Häsli, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG, Zurich **Production, correctorat et impression** Druckerei Kyburz AG, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 8, p. 9, p. 15, p. 17), Alexandra Rozkosny (p. 18, p. 19) **Mode de parution** «Montagnes vivantes» paraît 4 x par an, en français et en allemand **Abonnement** 5 francs/an sont compris dans le don **Tirage total** 100000 exemplaires

Marietta et Heinz Tschiemer avec leurs enfants il y a dix ans et aujourd'hui. Leur fils Marco a complété la troupe.



cors des Alpes et s'occupe principalement de la ferme, du ménage et des trois garçons. Jan et Matthias encore assis dans les bras de leurs parents sur la photo publiée il y a dix ans dans «Le Montagnard», ont été rejoints par Marco il y a près de huit ans. Non seulement les trois garçons prêtent main-forte dans l'étable, à la fenaison et dans l'atelier, mais ils assurent également la relève des lutteurs de Habkern.

[bernatonne.ch](http://bernatonne.ch)

Prochain numéro

# Délicieux



Fondation Aide suisse à la montagne  
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil  
T 044 712 60 60  
[info@aidemontagne.ch](mailto:info@aidemontagne.ch) | [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)  
Compte pour les dons:  
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2