



Communiqué de presse

Entre idylle et dur labeur: histoiresdalpage.ch montre les coulisses de la production du fromage d'alpage

Berne, le 3 juillet 2018 – **Vaches, lait, pâturages verdoyants et montagne durant tout l'été. Sur le blog histoiresdalpage.ch, des producteurs de fromage d'alpage racontent leur vie à l'alpage, présentant la fabrication traditionnelle du fromage suisse et les différentes régions alpines de Suisse romande, de Suisse alémanique et du Tessin.**

Le fromage d'alpage suisse se décline en divers arômes, couleurs et degrés de dureté. Ce qui le rend unique? Les herbes fraîches des pâturages, différentes d'un alpage à l'autre, et les diverses méthodes de fabrication traditionnelles. Tous les fromages d'alpage ont toutefois un point commun: leur production est un procédé complexe exigeant beaucoup de force, de doigté et d'expérience. Le blog histoiresdalpage.ch fait découvrir la fabrication du fromage et la vie à l'alpage avec vaches, chèvres ou moutons. Huit alpagistes dévoilent les coulisses de leur quotidien durant les mois d'été: les bons côtés et les moments idylliques, mais aussi le dur labeur que représentent ces quatre mois à l'alpage. Les lecteurs découvrent aussi à quel point la fabrication du fromage d'alpage suisse diffère selon la région. Exemples en textes et en images avec l'alpage Empächli dans le canton de Glaris, l'alpage Steistoos à Lenk, l'alpage Formazzora à Faido, l'alpage Laisch à Scuol, l'alpage de Corjon à Rossinière, l'alpage de Tissiniva à Charmey, les alpages Schwandi et Laub dans le canton d'Obwald et l'alpage d'Oberstocken à Erlenbach.

À propos du fromage d'alpage suisse

Pour s'appeler ainsi, le fromage d'alpage suisse doit répondre à plusieurs critères. L'appellation protégée "Fromage d'alpage" implique que le lait de vaches, de chèvres ou de brebis paissant l'herbe de l'alpage est transformé en fromage directement sur place. En plus du nom protégé, les fromages d'alpage peuvent être certifiés AOP. Huit variétés sont porteuses du label. Pour cela, les produits doivent:

- être entièrement fabriqués de façon traditionnelle,
- avoir été produits et transformés dans une aire géographique délimitée, et
- toujours être d'une qualité égale, conformément au cahier des charges.

En Suisse, la production annuelle de fromage d'alpage s'élève à 5500 tonnes, soit 3% de la production de fromage totale du pays.



Informations et visuels pour les médias

Vous trouverez de plus amples informations sur les blogueurs et des photos sur les sites <https://www.fromagedalpage.ch/medias> et [histoiresdalpage.ch](https://www.histoiresdalpage.ch).

Renseignements

Adrian Erni, 079 464 64 59, adrian.erni@republica.ch

Marque faîtière Fromage d'alpage suisse

La marque faîtière Fromage d'alpage suisse a été créée par la Société suisse d'économie alpestre (SSEA) et la Fédération des Producteurs Suisses de Lait (FPSL). Elle a pour but de promouvoir la collaboration régionale et suprarégionale entre les fromagers d'alpage, de soutenir leurs activités de commercialisation du fromage, de promouvoir les ventes et de renforcer la compétitivité des fromages d'alpage.