



Communiqué de presse

La production de fromage d'alpage suisse tourne à plein régime

Berne, le 9 août 2018 – Il y a environ deux mois, les fromagers d'alpage se sont installés à la montagne avec leurs vaches. Les premiers fromages ont maintenant été produits, malgré la sécheresse, et sont affinés dans les caves pour développer leur goût inimitable.

La période de fabrication limitée du fromage d'alpage en fait une denrée rare particulièrement appréciée. Comme il est produit uniquement à l'alpage durant l'été, on ne le trouve que pendant un certain temps et dans certains endroits. Les plantes parfumées et riches en nutriments ainsi que l'eau pure des montagnes que les vaches consomment durant les mois d'été à l'alpage confèrent au fromage son goût unique et différent d'une région à l'autre. Chaque année, grâce à leur savoir-faire artisanal, les fromagers fabriquent et affinent quelque 5000 tonnes de fromage d'alpage suisse – soit 3 % de la production nationale de fromage. Actuellement, la production tourne à plein régime. Le lait d'alpage a été transformé en fromage et les meules sont stockées dans les fromageries d'alpage, où elles seront affinées en cave jusqu'à être prêtes à la vente.

Dans les coulisses avec le blog des histoires d'alpage

Le blog histoiresdalpage.ch donne un aperçu de la production du fromage d'alpage. Huit alpagistes provenant de huit régions différentes emmènent le lecteur à la découverte de la vie à la montagne durant l'été. Ainsi, il apprendra par exemple que sur l'alpage Formazzora, il n'y a ni fleurs ni suffisamment d'herbe pour les vaches en raison de la sécheresse. Conséquence : les vaches donnent moins de lait pour le savoureux fromage. « Depuis 22 ans que je viens ici, ça n'a jamais été aussi sec, alors même que l'hiver a été rude cette année. Je ne sais pas si nous allons tenir jusqu'à début septembre », écrit la blogueuse Regula Colombo. Anna Nesa, qui écrit depuis l'alpage Laisch, s'inquiète aussi des températures plus élevées que de coutume : « Lorsque je regarde les pâturages, je me fais du souci. Combien de temps allons-nous encore pouvoir rester ? Il n'y a déjà presque plus de quoi nourrir les animaux, et quand on regarde les prairies, on se croirait en septembre. » Les prochaines semaines nous diront si les fromagers d'alpage tiendront jusqu'en septembre et dans quelle mesure la chaleur et la sécheresse auront affecté la production de fromage d'alpage. Une chose est sûre : il y aura moins de fromage d'alpage dans les rayons. En revanche, ni la qualité ni le goût ne sont touchés par cette situation. Cette année aussi, le fromage d'alpage déploiera son arôme inimitable.

Recettes d'alpage

En plus de nous parler de leur quotidien à l'alpage, des vaches au pâturage et de la production fromagère, les blogueurs nous livrent toute une palette de recettes. Laissez-vous tenter par un rafraîchissant thé aux fleurs d'alpage, des bricelets sucrés au vin ou une délicate panna cotta à la crème d'alpage et aux petits fruits !



Informations et visuels pour les médias

Vous trouverez de plus amples informations sur le fromage d'alpage suisse et les blogueurs ainsi que des photos sur les sites <https://www.schweizeralpkäse.ch/fr/medias/> et histoiresdalpage.ch.

Renseignements

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

Marque faitière Fromage d'alpage suisse

La marque faitière 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.