



Communiqué de presse

Mi-figue, mi-raisin, les blogueurs des alpages quittent les hauteurs

Berne, le 18 septembre 2018 – **Les alpagistes ont passé tout l'été à l'alpage en compagnie de leurs vaches. Mais l'heure du départ a sonné : jusqu'en novembre, désalpes pittoresques et marchés de fromage d'alpage auront lieu dans toute la Suisse.**

Les alpagistes ont passé une centaine de jours dans leur chalet afin de faire profiter leur bétail de l'herbe juteuse des montagnes et de fabriquer du savoureux fromage d'alpage à partir du lait frais traité de leurs bêtes. L'arrivée de l'automne annonce la fin de cette douce idylle promise par la vie à l'alpage. Les fromagers entreprennent la désalpe avec leurs vaches parées de couronnes de fleurs et de cloches et se préparent déjà au retour à la vie en plaine. « Aujourd'hui, en fin de journée, l'air était empreint de mélancolie. Kevin était assis devant le chalet et étudiait ses projets pour l'hiver. [...] Et notre Tarci était assis en silence sur le petit banc devant le chalet. Pour lui, la plus belle période de l'année s'achève et il broie un peu du noir. Mais un grand moment l'attend encore: la fête du partage du fromage. » C'est ainsi que la blogueuse Regula Colombo décrit sur histoiresdalpage.ch l'ambiance qui règne sur l'alpage Formazzora. Katharina Rhyner, de l'alpage Empächli, se réjouit quant à elle plutôt de la désalpe : « D'une certaine manière, c'est aussi agréable de redescendre. On est plus près de la maison et on voit le bout de cet été à l'alpage. Je suis déjà très fatiguée et je me réjouis de pouvoir faire la grasse matinée [...] et d'avoir des journées moins stressantes. »

Du traditionnel partage du fromage aux différents marchés et concours de fromage d'alpage

Fin septembre, la désalpe s'accompagne – dans le canton de Berne principalement – du rituel du partage du fromage, ou « Chästeilet » en suisse-allemand. Le fromage est réparti entre les propriétaires des vaches en fonction du lait qu'elles ont produit durant l'été à l'alpage. La désalpe est aussi l'occasion d'autres festivités. Les 15 et 16 septembre, par exemple, aura lieu la 20^e édition du concours bernois du fromage d'alpage dans le parc naturel du Diemtigtal (BE). Landquart (GR) accueillera le concours cantonal du fromage d'alpage le 20 septembre, et Les Charbonnières (JU) célébreront la 8^e journée des alpages du Jura vaudois le 22 septembre. Enfin, les Swiss Cheese Awards et la fête du fromage avec un marché des fromages et un petit-déjeuner du fromager se dérouleront du 28 au 30 septembre à Lucerne.

Vous trouverez de plus amples informations sur les diverses manifestations autour du fromage d'alpage et sur les blogueurs ainsi que des photos sur les sites <https://www.schweizeralpkaese.ch/fr/calendrier/>, <https://www.schweizeralpkaese.ch/fr/medias/> et 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.