



Communiqué de presse

Été à l'alpage: nouvelle saison pour le blog "Histoires d'alpage"

Berne, le 2 mai 2019 – **L'été dernier, huit alpagistes racontaient leur quotidien sur le blog histoiresdalpage.ch. Le blog revient cette année et sera alimenté par d'anciens et de nouveaux contributeurs, qui feront découvrir aux lecteurs tous les secrets de la production de fromage d'alpage. En prime: le blog devient multilingue!**

Du bon air frais, de l'herbe à profusion et une eau de montagne cristalline: les vaches estivées passent une centaine de jours dans ce décor idyllique, où leur lait est transformé en fromage d'alpage. Pour les alpagistes qui s'occupent du bétail, la vie pastorale est aussi synonyme de dur labeur. Dès le lever du jour, ils s'affairent auprès des vaches, s'occupent de les traire et transforment leur lait en un délicieux fromage d'alpage. Depuis 2010, des exploitants racontent cette vie à l'alpage – ses beaux côtés, mais aussi la rudesse des conditions de travail – sur histoiresdalpage.ch. Pour cette nouvelle saison 2019 qui débutera en juin, ce contenu sera multilingue. Le blog fait aussi peau neuve et est désormais intégré sur le site web de Fromage d'alpage suisse (fromagedalpage.ch/histoires-dalpage), ce qui assurera une meilleure vue d'ensemble et facilitera la navigation, en français, en allemand et en italien. Cette année, de nouveaux producteurs de fromage d'alpage feront également découvrir leur quotidien. Quant à la famille Rinnerthaler, fidèle à l'Oberland bernois, elle exploitera cette année l'alpage Vorder Menigen (1850 m), dans le Diemitgtal, après avoir précédemment exploité celui de Steistoos. Il y a quelques semaines, le jeune Emil est devenu grand frère. Toute la famille se réjouit du nouveau défi qui l'attend.

Plaisir et tradition à la BEA

Un produit rare et convoité: chaque année, quelque 5000 tonnes de fromage d'alpage suisse sont soigneusement élaborées à la main, ce qui représente 3 % de l'ensemble de la production nationale de fromage. Jusqu'au 5 mai 2019, les visiteurs qui se rendent à la foire de la BEA, à Berne, auront la possibilité de déguster des spécialités. Au stand de CasAlp, l'interprofession des producteurs de Berner Alpkäse AOP et de Berner Hobelkäse AOP, les gourmets seront accueillis par l'équipe de la fromagerie de Gstaad et par la famille Kaufmann, de Grindelwald. Ceux qui aiment écouter des histoires ne seront pas déçus, car les producteurs de fromage d'alpage ont toujours de nombreuses anecdotes à raconter sur la vie à l'alpage et sur leurs produits d'exception.

Pour de plus amples informations sur les différentes manifestations qui mettent à l'honneur le fromage d'alpage, pour lire les articles des alpagistes et pour obtenir des photos de presse, rendez-vous sur fromagedalpage.ch.

Contact

Adrian Erni, 079 464 64 59, medien@schweizeralpkäese.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.