



Communiqué de presse

Après la saison d'alpage, les festivités

Berne, le 17 octobre 2019 – **Cette année, les alpagistes ont mené leur bétail à l'alpage un peu plus tard que d'habitude. La faute à la neige, qui recouvrait encore les prairies à la mi-mai. Heureusement, le beau temps a bien régné durant l'été. Des milliers de meules de fromage d'alpage sont désormais entreposées en plaine dans l'attente d'être dégustées.**

« Au début, il y avait encore des plaques de neige et des taches brunes un peu partout. Puis, les premiers bourgeons sont apparus, et les prairies ont verdi et dévoilé leurs magnifiques fleurs. En automne, on a vu pousser les chardons argentés et les amanites tue-mouches, puis rougir les framboises, les mûres et enfin les aïrelles. Il y a quelque chose de beau en chaque saison. Et quand il commence à faire froid et humide, l'heure de la désalpe a sonné », écrivent Jessica et Raphael Rinnerthaler à propos de leur été à l'alpage. Avec leurs deux enfants, un chien, des vaches et des génisses, le couple a passé plus de trois mois sur l'alpage Vorder Menigen, dans l'Oberland bernois. Malgré le début tardif de la production de fromage à cause de la neige, les alpagistes sont satisfaits : « Un commerçant nous prend 50 meules en novembre. Mais sur les deux tonnes produites, la majorité sera écoulée en vente directe. Il y a eu beaucoup de lait et donc beaucoup de fromage ; c'est une bonne année », conclut la famille Rinnerthaler.

Il y a encore à faire pour nos producteurs de fromage d'alpage et blogueurs

Les huit alpagistes qui ont raconté leur quotidien sur le blog histoiresdalpage.ch sont redescendus en plaine il y a peu. Ils peuvent enfin souffler un peu et profiter de passer du temps à la maison. Après la désalpe et le partage du fromage – cérémonie durant laquelle le fromage produit à l'alpage est réparti entre les propriétaires des vaches selon le lait fourni –, les festivités continuent. Le 19^e concours de fromage d'alpage s'est déroulé le vendredi 10 octobre à l'OLMA de Saint-Gall. Le jury a évalué 198 fromages d'alpage répartis en cinq catégories. Le fromage d'alpage suisse est également représenté aux olympiades internationales du fromage à Galtür (Tyrol), dont celui de l'alpage Fasons (GR), que l'on a suivi sur le blog. « Notre fromage d'alpage a été distingué par une médaille d'or et notre mutschli à l'ail par une médaille d'argent », écrit fièrement Melanie Hertner. Qui poursuit : « C'est vraiment super pour toute l'équipe ; c'est une sorte de remerciement, de reconnaissance du travail fourni. » Les festivités autour de ce produit laitier suisse tant apprécié se poursuivent jusqu'à la mi-novembre. Elles sont l'occasion de déguster du fromage d'alpage frais et de la région, ainsi que de rencontrer personnellement les alpagistes. Rendez-vous par exemple à l'OLMA jusqu'au 20 octobre, au stand de la marque faïtière Fromage d'alpage suisse. Ou les 26 et 27 octobre au marché du fromage d'alpage de Muotathal, avec ses chèvres et ses stands de restauration. Et pour savourer une fondue au fromage d'alpage, c'est au marché de Nidwald les 16 et 17 novembre qu'il faut se rendre.

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 www.schweizeralpkase.ch/fr/medias/ et www.schweizeralpkase.ch/fr/histoires-dalpage/.

Renseignements Adrian Erni, 079 464 64 59, medien@schweizeralpkase.ch

Marque faïtière Fromage d'alpage suisse

La marque faïtière Fromage d'alpage suisse a été créée par la Société suisse d'économie alpestre (SSEA) et la fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL). Elle a pour objectifs la promotion de la collaboration régionale et interrégionale des fromagers d'alpage, le soutien à la commercialisation de leurs produits et le renforcement de la compétitivité du fromage d'alpage.