

# Pasto

Le journal des p'tits bergers

## Un été en alpage!

Pasto, le journal des p'tits bergers, se prépare à passer les beaux jours en altitude! Toi qui iras randonner, sauras-tu reconnaître les vaches que tu croiseras?



**Pasto** te donne les clés pour distinguer la Brune de l'Abondance. Il t'invite à partager la vie des alpages.

Passes une journée avec Philippe, éleveur dans le canton de Fribourg, en Suisse.

Découvre la vie de Saliou Ba, jeune berger de l'ethnie Peul au Sénégal.

Puis tu pourras préparer toi-même une salade, comme un vrai berger, avec le **bricorigolo**.



Avec le soutien financier de :



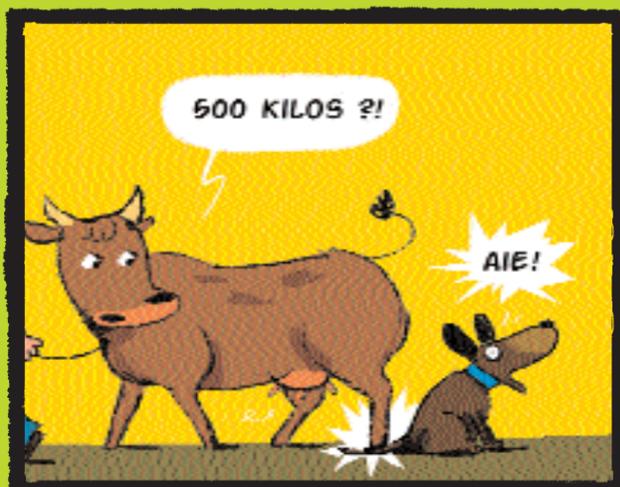
# Les reines s'affrontent

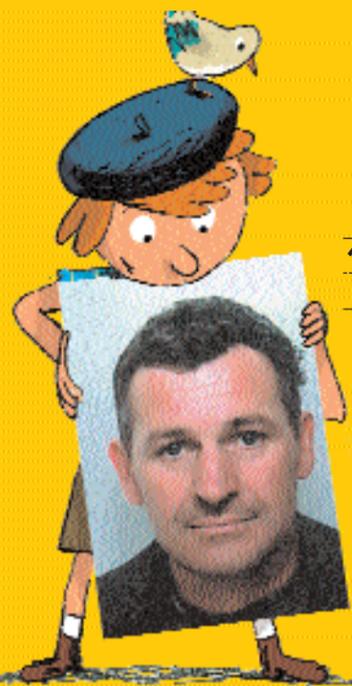
L'hérens et la valdôtaine pie noir-châtain n'ont pas peur de se servir de leurs cornes, pour montrer leur force... à leurs copines seulement! Ces races se battent pour désigner la cheftaine du troupeau, celle qui sera la reine. Quand elles sortent de l'étable, au printemps, les vaches se battent naturellement pour établir une hiérarchie. Elles se poussent, front contre front. Certaines se soumettent sans combattre. Les hommes profitent de ce goût du combat pour organiser des batailles entre les reines, lors de fêtes qui se déroulent à la montée et à la descente des alpages en Valais, en Vallée d'Aoste et en vallée de Chamonix.



## Norbert, le chien de berger titulaire

Bande dessinée : Didier Balicevic

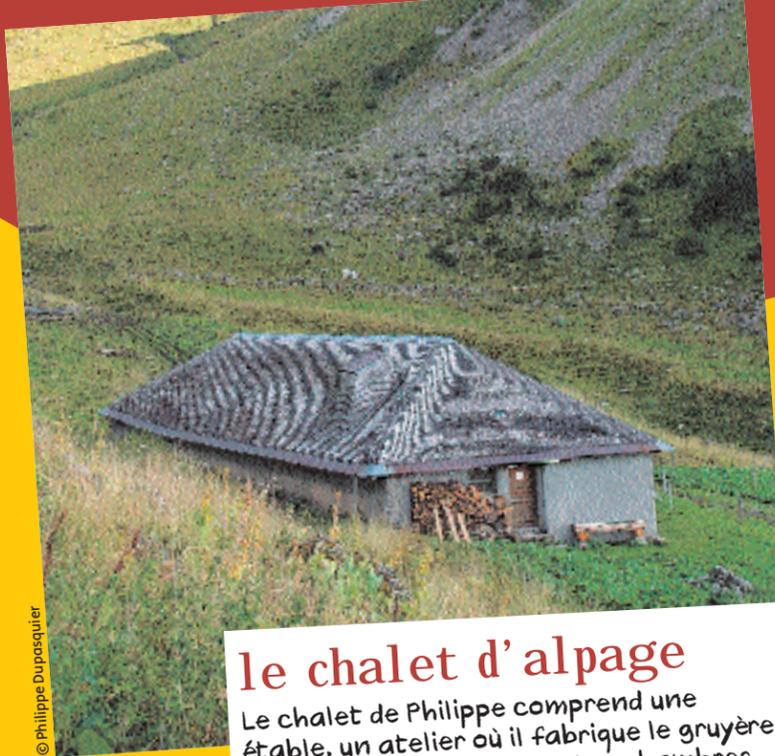




## Une journée avec

### Philippe éleveur de vaches

Philippe vit dans le canton de Fribourg, en Suisse. Il est éleveur, comme son père et son grand-père. Il tient d'eux sa passion : prendre soin des bêtes.



© Philippe Dupasquier

### Le chalet d'alpage

Le chalet de Philippe comprend une étable, un atelier où il fabrique le gruyère et une partie habitation. Les chambres sont situées à l'étage. Son toit, comme celui de nombreux chalets alpins, est recouvert de tuiles de bois appelées tavillons en Suisse et tavallons en Savoie.

**U**ne journée d'été commence à l'aube chez Philippe. Il quitte le chalet d'alpage dès 5h30 du matin. Il doit récupérer toutes ses vaches pour les traire. Elles ont passé la nuit dans les pâturages. Il met environ une heure à les rassembler, avec l'aide de son chien. Ouf, elles sont toutes là ! Philippe a juste le temps de prendre un café avec son employé et son apprenti avant de commencer la traite.

### De la traite au fromage

À 7h30, tout le monde nettoie les appareils de traite. La fabrication du fromage peut démarrer : écrémage, chauffage, moulage, pressage... Philippe connaît par cœur toutes les étapes qui font le secret de son délicieux gruyère d'alpage. Pendant ce temps, les vaches broutent l'herbe

bien grasse des alpages. Elles ne risquent pas de s'échapper car, au printemps, Philippe a pris soin de clôturer le terrain.

### Aider les bêtes à mettre bas

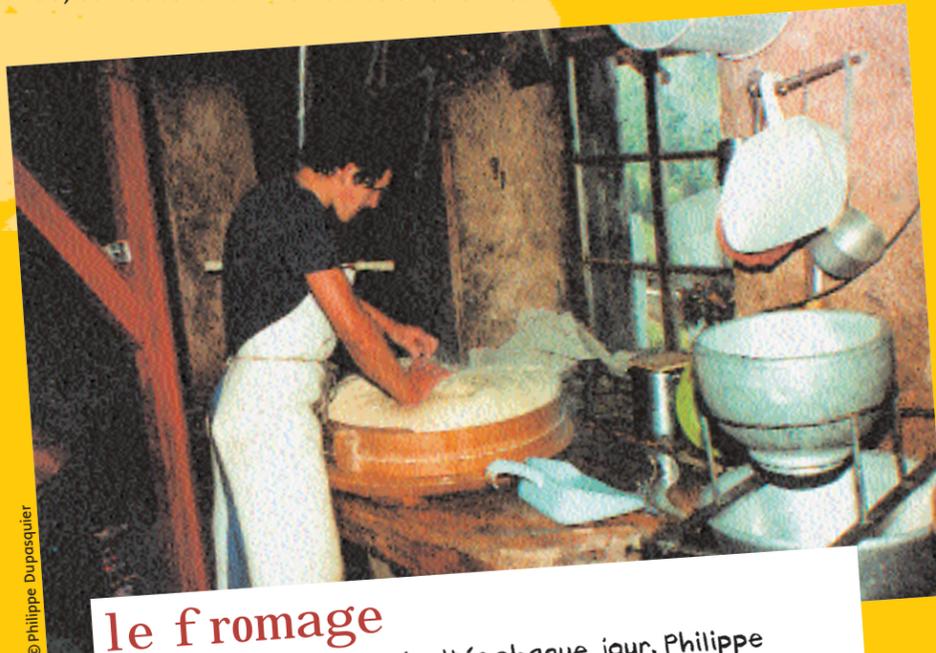
Vers 16h, il rassemble de nouveau ses vaches pour la seconde traite. Ce soir, Philippe est vigilant car une de ses vaches est sur le point de mettre bas. Il se pourrait bien qu'un veau naisse cette nuit. Vers 18h, il retrouve sa fille venue passer les vacances là-haut. Après le dîner, ils joueront aux cartes et discuteront. Philippe redescendra à la fin septembre avec ses vaches. Il passe l'hiver dans la vallée, où toute la famille habite une ferme.



© Philippe Dupasquier

### Le troupeau

Le troupeau est constitué principalement de Brunes des Alpes et de quelques vaches de race Holstein, meilleures productrices de lait mais plus fragiles. Entre septembre et décembre, les 55 vaches de Philippe donneront naissance chacune à un veau !



© Philippe Dupasquier

### Le fromage

Avec 700 litres de lait récoltés chaque jour, Philippe fabrique deux grosses meules de 35 kg de délicieux gruyère d'alpage. Comme d'autres producteurs de la région, il vend son fromage à une coopérative qui se charge ensuite de le revendre dans de nombreux magasins.



## Que de fromages

### LE BEAUFORT DE SAVOIE

Le beaufort d'alpage est fabriqué l'été, en chalet d'alpage. Son lait provient d'un seul troupeau, d'Abondance ou de Tarine, broutant au-dessus de 1500 mètres d'altitude. Ce fromage est fabriqué entre le Beaufortain et la Maurienne. Cousin du gruyère, sa production respecte des règles strictes. Il est moulé dans des cercles de hêtre, puis pressé et salé. Son affinage dure 5 à 10 mois pour lui permettre de développer son goût fruité et légèrement noisette. Un ovale bleu sur la croûte porte l'inscription : Beaufort.



D. Balicevic

### LE BAGNES EN SUISSE

Le bagnes est sans doute le plus célèbre des fromages à raclette au lait cru. Spécialité du Valais, il est fabriqué selon une recette ancestrale dans différentes laiteries et dans les alpages pendant l'été. Son lait provient des vaches d'Hérens, de Tachetées rouges ou Brunes. Elles broutent des prairies d'altitude très fleuries. Cela donne au lait, et au fromage, un goût et une odeur typiques. Le bagnes est affiné 3 mois pour devenir de la raclette. Il peut vieillir jusqu'à 8 mois. On dit alors qu'il est un fromage à rebibes, c'est-à-dire qu'il peut se déguster en copeaux, à la main.

### LO FROMADZO EN ITALIE

Quand les éleveurs de la Vallée d'Aoste n'ont pas assez de lait pour fabriquer la fontine, ils mélangent la traite du matin et celle du soir. Avec ce mélange de lait de vache, ils produisent lo Fromadzo. Parfois, ils ajoutent un peu de lait de chèvre et des herbes aromatiques. Les ancêtres faisaient reposer le lait dans les chaudrons et récupéraient la crème pour faire du beurre, avant de fabriquer le fromage.



# Les vaches d'alpage

Illustrations : Emmanuel Claus

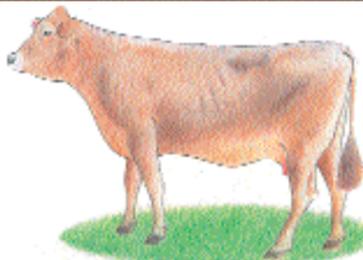


## la fromagère à lunettes

C'est une vache originaire de la vallée d'Abondance, en Haute-Savoie. Ses sabots durs facilitent sa marche sur des sols rocaillieux. Sa viande est excellente mais elle est avant tout élevée pour son lait. On lui doit d'excellents fromages : le reblochon, le beaufort ou le fameux fromage d'Abondance.

L'Abondance

Entre juin et octobre, les bergers italiens, français et suisses montent en alpage avec leur troupeau. Tout l'été, ils habitent un chalet en pleine montagne. Ils gardent et soignent les animaux qui profitent du plein air. Certains fabriquent du fromage.



## la plus vieille des suisses

Si la Brune des Alpes est une vache d'origine suisse, elle est aujourd'hui présente sur les cinq continents avec plus de cinq millions de têtes ! C'est une vache rustique qui fournit un lait très riche. Elle résiste très bien à la chaleur, à la soif et au froid. Elle peut évoluer à des altitudes de plus de 4 000 mètres. Son caractère doux la rend très attachante.

La Brune des Alpes



## la rustique

Elle ne se rencontre qu'autour du mont Blanc : dans le Valais suisse et vers Chamonix. Elle est élevée à la fois pour son lait et pour sa viande. En plus, elle offre de beaux spectacles ! Chaque printemps, avant la montée en alpage, elle se livre à de durs combats. Elle lutte front contre front avec ses rivales pour gagner le titre de reine et apporter la gloire à son propriétaire.

L'Hérens



## la vache à lait

Qu'elle est belle avec sa robe noire et blanche de pie noire. Bien connue, elle est la championne mondiale des productrices de lait, jusqu'à 10 000 litres par an. Elle est la vache à lait dans de nombreux pays à travers le monde. On l'appelle aussi Hollandaise, du fait de ses origines, ou Frisonne.

La Holstein



## la douce et généreuse

Elle trouve son origine dans la région de Franche-Comté du même nom. Elle est très présente en France et surtout dans l'Est, car elle se classe au troisième rang des vaches laitières. Elle fournit du lait pour les grands noms du fromage comme le comté, le vacherin, et aussi le reblochon. Race de grande taille, elle mesure environ 1,40 mètre au garrot.

La Montbéliarde



## la bonne mère

Elle est originaire d'une vallée suisse dont elle porte le nom. Elle fait partie des races les plus vieilles au monde. Elle est réputée pour ses qualités de fécondité. Elle est élevée pour sa viande ou pour son lait, avec lequel on produit de nombreux fromages comme le gruyère, l'emmental, le vacherin...

La Simmental



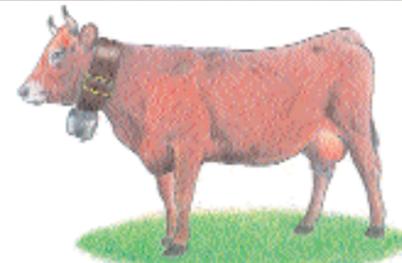
## la robuste italienne

Originaire de la Vallée d'Aoste, la Valdôtaine est parfaitement adaptée à la montagne. Il en existe deux genres. La pie rouge, aux poils blancs et bruns, d'un caractère tranquille, produit beaucoup de lait. La pie noire-châtain, à la robe qui va du roux au noir avec parfois des taches blanches, a l'instinct combatif. Elle combat dans les batailles de Reines, dont la finale régionale se déroule en octobre.

La Valdôtaine



Toutes les vaches pie rouge sont en quelque sorte des cousines.



## la grimpeuse endurante

Elle est née dans les hautes vallées de Savoie. Sa petite taille, son habileté, sa résistance aux variations de température et son endurance font d'elle une vraie montagnarde ! Sa peau de couleur fauve et ses extrémités noires la protègent du soleil. Elle est élevée pour son lait avec lequel on fabrique le beaufort, la tomme de Savoie ou le reblochon.

La Tarine



## Les p'tits plus de Pasto

### Vache mais célèbre

De fausses vaches défilent, en Belgique, en Suisse. Des sculptures de vaches parsèment les rues du Grand-Bornand en Haute-Savoie.

L'art vache est partout, dans la photo, la peinture, la décoration. L'art vache ?

C'est une forme d'expression artistique qui prend ce sympathique ruminant comme source d'inspiration. Quel succès !

### La vache fait sa pub

Beaucoup de marques se servent de la vache comme logo ou comme mascotte. Elle est l'un des animaux les plus représentés dans la publicité. On l'associe à la nature et à la douceur. Parmi les plus célèbres, la Vache qui rit ou la vache Milka avec sa belle robe mauve. Mais regarde bien les emballages, tu trouveras leurs cousines un peu partout : une sacrée célébrité !



### Super vache

Éleveurs et scientifiques veulent des bêtes qui produiront plus de lait ou de viande, résisteront mieux aux maladies. Ils croisent alors des bêtes, de races différentes, qui pourront transmettre ces qualités. Or, les races d'origine, adaptées à leur milieu, ont des propriétés transmises par les gènes. Celles-ci peuvent disparaître chez des animaux obtenus par croisement, et les rendre plus vulnérables.



## Alpages sans frontières

Viens découvrir la vie de berger, en famille. Tu apprendras comment les bergers s'occupent des bêtes, de la traite, de la fabrication du fromage. Ils te raconteront la vie dans les pâturages. Des jeux et des animations sont prévus pour toi. Tu pourras aussi goûter les produits fabriqués sur place.

Les 12 et 13 juillet à l'alpage de Fréterolles avec Morzine et Samoëns, en Haute-Savoie.

Le 16 juillet à l'alpage de Mascognaz à Ayas, Vallée d'Aoste

Le 26 juillet au chalet du Cormet à Beaufort, Savoie.

Le 30 juillet au chalet des Audèches à Charmey, Fribourg, Suisse.

Plus d'infos sur [www.echoalp.com/raf](http://www.echoalp.com/raf)

## Au bonheur des momes

Une fête grandiose chaque année qui réunit près de 70 compagnies d'artistes. Tu pourras assister à des représentations de cirque, de théâtre, de marionnettes, de danse, d'acrobaties. Une occasion rêvée de faire le clown. Ça se passe en plein air, dans la rue ou en salle. Et il y aura un stand «Un berger dans mon école» évidemment.

Du 21 au 26 août au Grand-Bornand, en Haute-Savoie. Plus d'infos sur [www.aubonheurdesmomes.com](http://www.aubonheurdesmomes.com)

## Des vaches en balade

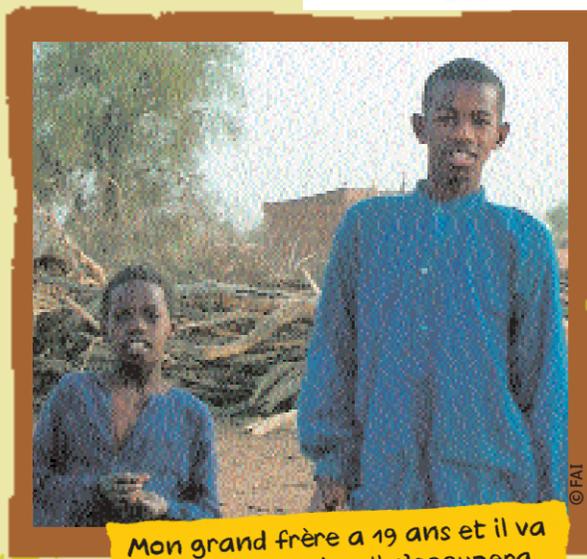
Les vaches vadrouillent en montagne pour trouver une herbe plus verte, plus fraîche. On appelle transhumance leur déplacement. Tu peux assister à celle qui part de Orcheiraz et rejoint Mandolon. C'est toujours une fête. Le samedi 6 août, à Hérémente dans le Valais suisse.



# Saliou Ba Peul du Sénégal

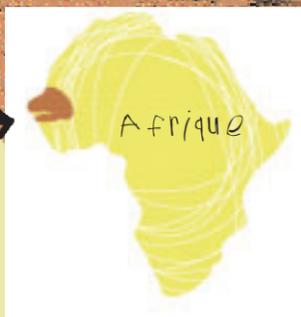
Dans l'ethnie Peul, nous sommes bergers de père en fils. À ma naissance, j'ai reçu en cadeau des animaux qui deviendront plus tard mon troupeau.

**J**e m'appelle Saliou et j'ai huit ans. J'habite une petite case à Bewedji, un village du nord du Sénégal. De février à juillet, pendant la saison sèche, l'herbe devient rare autour du village. Alors, je pars avec une partie de ma famille conduire nos zébus Gobra dans l'est et le sud du pays. Mais durant la saison des pluies, d'août à janvier, je m'occupe seul de notre troupeau. Je porte un bâton à la main et une gourde à l'épaule. J'ai toujours un couteau à la ceinture pour tailler du bois, manger... Après la traite du matin, vers 8 heures, je passe la journée avec les bergers des villages voisins. Nous emmenons nos zébus brouter les pâturages ou boire aux forages. Vers 17 heures, je rentre au village. Mes sœurs s'occupent de la traite car chez les Peuls, les femmes sont responsables du lait. Ensuite, elles le font cailler pour le vendre sur les marchés. Parfois, elles le transforment en beurre, puis le font fondre pour obtenir de l'huile. Ce soir, pour le dîner, nous nous régalerons de lait et de céréales.



Mon grand frère a 19 ans et il va bientôt se marier. Il s'occupera alors de son propre troupeau.

À lire : «Balle, enfant du Sénégal», d'Alain Gioanni, aux éditions Pempf. Un documentaire dans lequel une jeune Sénégalaise te fait découvrir la vie quotidienne dans son pays.



## Un Berger dans mon école



# Un sacré berger dans leur école

En Vallée d'Aoste, les élèves du primaire de Morgex ont été les pionniers du projet *Un berger dans mon école*. En mai 2004, ils ont participé à la journée collective du Grand-Bornand. Cette année, ils accueillent les autres enfants. Cette rencontre se déroulera le 31 mai avec plein d'animations et de spectacles sur le monde de l'alpage ! Un personnage unique a animé ces classes de troisième et quatrième primaires : il s'appelle Silvano. Chaque fois que Silvano entre dans les classes, c'est l'enthousiasme ! Il transmet toute sa passion par ses récits. Il raconte des histoires de vaches, de montagne et surtout la fabrication de la délicieuse fontine ! Une fois, Silvano a parlé de son institutrice de primaire. Elle élevait des vaches, elle savait donc quand les enfants pouvaient venir à l'école. Elle soignait son bétail, puis elle appelait ses élèves pour la leçon !



Silvano se reconnaît facilement à ses chapeaux. Il en porte toujours un !

## BRICORIGOLO

Il te faut

4 poignées de jeunes pousses de chénopode Bon-Henri, c'est un épinard sauvage  
12 pâquerettes et 2 pommes  
un morceau de gruyère, de beaufort ou d'Abondance  
Du vinaigre de vin  
Pour la sauce : huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre

## Prépare une belle salade d'alpage

Des épinards sauvages, des pâquerettes, du comté, des pommes : en voilà une salade de montagne originale.

Illustrations : Gaëlle Haas

1

Profite d'une randonnée en montagne pour passer près d'une bergerie. C'est là que pousse le chénopode. Quand tu l'auras bien identifié, cueille délicatement les plus petites pousses et mets-les dans un sac propre. N'oublie pas aussi de ramasser quelques délicieuses pâquerettes !

2

Lave soigneusement les épinards dans de l'eau vinaigrée.

3

Découpe les pommes en dés.

Fabrique des copeaux de fromage à l'aide d'un épiluche-légumes.

4

Pour la sauce, mélange 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à une cuillère de vinaigre balsamique. Ajoute du sel et du poivre.

5

Dans un saladier, verse la sauce sur les épinards. Dispose ensuite les autres ingrédients : dés de pomme, copeaux de fromage et pâquerettes. Bon appétit !