

Abcodaire des Alpes



é d i t o

...50 expressions dans ces pages pour tenter de dire l'ALPE, son Histoire et ses histoires...

Ambition (dé)raisonnable pour parler de ce bien commun, tant support des économies alpestres qu'espace de lien social ou réservoir de ressources environnementales. Le propos n'est pas d'être exhaustif, mais plutôt de proposer de rebondir d'une expression à une autre comme l'eau du torrent qui dévalerait de pierre en pierre, pour mettre en lien permanent « l'en haut » et la vallée. La pente est rude mais l'espace alpestre est riche de la diversité de ses paysages, des générations de femmes et d'hommes qui y montent des troupeaux depuis des siècles, voire des millénaires, des produits qui en sortent tous les jours, de la diversité de la vie naturelle qui s'y développe.

La réalisation de cet ABCDaire est une histoire partenariale qui réunit dans les mêmes pages, les mémoires de celles et ceux qui se sont prêtés à l'exercice, des curieux qui sont allés à la recherche des archives et des témoignages, des rédacteurs et des illustrateurs. Dans le cadre du programme transfrontalier Mesalpes, la Société d'Économie Alpestre et la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-blanc, à travers la Maison de l'alpage, ont su mobiliser les acteurs des patrimoines de la Haute-Savoie pour cette production, et notamment dans une étroite collaboration avec le réseau Empreintes.

Parmi les très nombreux sujets abordés dans les pages qui suivent, il est celui de l'ouverture : ouverture des paysages dans cette lutte permanente entre l'herbe et l'arbre, ouverture sensorielle pour les dégustations qui nous sont proposées, ouverture à l'autre, celui qui travaille ou celui qui passe sur le chemin, qu'il soit d'ici ou d'ailleurs.

Et si ce travail n'a pas d'autre ambition que d'être une pièce de plus du puzzle constitué par les représentations nombreuses qui participent à la transmission des richesses de l'ALPE, que cette ouverture soit celle qui permette d'inventer le futur de l'ALPE avec tous ceux qui seront les relais de ce document.

Bonne lecture à chacun !

Antoine ROUILLON

Directeur de la Société d'Économie Alpestre de Haute-Savoie

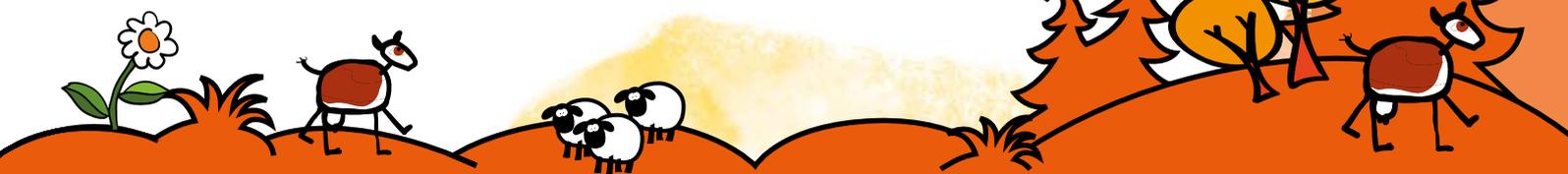
Nicolas EVRARD

Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc
Vice président en charge du Territoire et de l'Innovation

Le menu de ce PDF est interactif.

Il vous suffit de cliquer sur le numéro de page pour revenir au sommaire !

P. 1	Accessibilité	P. 36	Nature
P. 2	Amour toujours	P. 38	Opinel
P. 3	Architecture	P. 39	Page de pub
P. 5	Art	P. 40	Plateau de fromages
P. 6	Bergers, bergères	P. 41	Prédation
P. 8	Broussailles	P. 42	Pression foncière
P. 9	Cloches et sonnailles	P. 43	Quatre saisons
P. 10	Contrebande	P. 44	Races
P. 11	Défrichage	P. 45	Reine
P. 12	Dis voir	P. 46	Résiste, prouve que tu existes
P. 13	Double vie	P. 47	Solidarité
P. 15	Eau	P. 48	Son des Alpages
P. 17	Emmontagnée	P. 49	Tradition, un héritage qui a de l'avenir
P. 18	Étagements	P. 50	Ustensiles
P. 19	Êtres merveilleux	P. 51	Vétérinaire, Santé
P. 20	Fête et foire	P. 52	Waaahou, c'est beau !
P. 21	Fruitières	P. 54	Xylo
P. 22	Gaec et Cie	P. 55	Y faut pas y craindre
P. 23	Heidi	P. 56	Zut, c'est déjà fini
P. 24	Herbe	P. 57	Quelques adresses
P. 25	Il était un foin		
P. 26	Import/Export		
P. 27	Jeunes		
P. 28	Kilomètres à pied		
P. 29	Labels		
P. 30	Loisirs		
P. 31	Look		
P. 32	Made in alpage		
P. 33	Maquignon		
P. 34	Monchu		
P. 35	Montagnarde attitude		



AcCessiBiliTé

L'alpage : un trésor pour qui s'y promène et une richesse pour qui y travaille. Mais faut-il encore pouvoir y accéder... Chaque jour, plusieurs dizaines de kilomètres (sans parler des centaines de mètres de dénivelés !) doivent être parcourus pour les besoins d'exploitation : monter les bêtes, le matériel, les vivres, acheminer l'eau, démonter, remonter les parcs suivant la pousse de l'herbe, descendre la production...

Et recommencer sans cesse... Sans oublier de permettre à celui qui travaille en haut d'assurer quotidiennement sa vie de famille. Pour tout cela, il a fallu trouver les moyens de répondre aux contraintes du milieu montagnard, qui sont nombreuses.

La saisonnalité, l'enneigement, le relief marqué, le terrain accidenté, le couvert végétal, etc. sont autant d'obstacles au déplacement ou à la pérennité des itinéraires. Au fil du temps, les alpages les plus isolés ont naturellement été abandonnés, tandis qu'aujourd'hui beaucoup d'énergie est encore déployée pour améliorer la desserte des terrains les plus propices. Les accès motorisés ont été privilégiés pour la rapidité de déplacement qu'ils permettent ou leur capacité de transport... Parfois au grand dam des promeneurs mal informés.

Berger se déplaçant en quad pour suivre ses troupeaux



Le câble de Platé en 1947



En savoir plus...

En 1954, les habitants de Pormenaz voient arriver un système bien original pour acheminer le lait : un câble qui relie l'alpage au village du Mont, en contrebas.

À peu près à la même époque, la population de Mégevette n'est pas moins intriguée de voir se construire

un long tube plastique qui descend de la montagne. On l'appelle le « pipelait » et il permet de relier la coopérative laitière. Des solutions innovantes pour l'époque...

Et toujours d'actualité comme avec l'installation du nouveau câble à l'alpage de Blaitière, à Chamonix, en 2012.



Monte Charge de Blaitière, 2012

Autour du sujet

Kilomètres à pied

Quatre saisons

Tradition, un héritage qui a de l'avenir

AmOur

ToUjoUrs

Ce sont de mignons petits personnages : d'un côté, le berger, muni de son bâton, de l'autre, la bergère, qui porte un ample chapeau de paille. Très élégants, ils se tiennent par la main, sont entourés de moutons et vêtus à la mode du XVIII^e siècle. Le couple du berger et de la bergère qui s'aiment d'un amour naïf, traverse l'histoire et se retrouve depuis les comptines que l'on chante aux enfants jusqu'aux décors des boîtes à gâteaux.

Pendant longtemps, dans les campagnes, la réalité a été toutefois beaucoup moins lisse. Le berger menait une vie difficile. Il avait la réputation de ne savoir rien faire d'autre que son métier et traînait avec lui l'image d'un homme seul et marginal. Difficile dans ces conditions de trouver « sa » bergère, une expression passée dans le langage courant...

Si les mœurs étaient plus rudes qu'à la ville, l'amour demeurait néanmoins central et pour choisir convenablement cette fameuse bergère, le meilleur moyen restait encore de la regarder couper la tomme. Si elle enlevait toute la croûte, c'était certain qu'il s'agissait d'une dépensière... Si elle n'enlevait rien : c'était une avare...

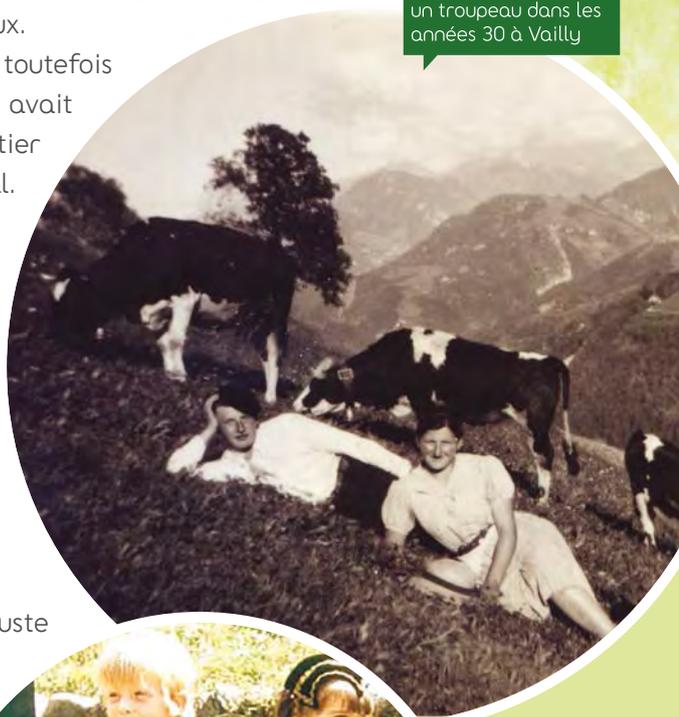
La bonne bergère était celle qui savait ôter le nécessaire. Comme souvent dans la vie, tout était une question de juste milieu !

En savoir plus...

Les amours platoniques du petit berger et de sa bergère ont inspiré dès l'Antiquité nombre de poètes et d'écrivains. Cette production littéraire a connu son apogée entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, constituant même une véritable « littérature pastorale » dont les lecteurs étaient friands. Tous ces textes ont des caractéristiques communes : les héros ne sont pas de simples pâtres [bergers] mais des enfants de personnes bien nées qui ont choisi de vivre en montagne loin des intrigues. Les troupeaux de moutons dont ils ont la garde demandent peu de soins et leur permettent de se consacrer à leurs chastes amours.

Oui mais voilà, dans la réalité et de nos jours, la situation n'a rien à voir ! Si le berger est le gardien d'une tradition, sa vie personnelle n'est pas moins entrée dans la modernité. Si tout n'est évidemment pas simple, de plus en plus nombreux sont ceux qui vivent en couple, avec des enfants et dont l'un des deux conjoints n'œuvre pas obligatoirement dans l'agriculture...

Jeune couple gardant un troupeau dans les années 30 à Vailly



Couple d'enfants en costumes traditionnels

Autour du sujet

Bergers, bergères

Heidi

Page de pub

A

ArChitEctUre

« Là-haut sur la montagne, l'était un vieux chalet... » Ah oui, vraiment, la chanson est toujours d'actualité ? Certainement pas ! Les chalets utilisés aujourd'hui ne sont plus ni vieux, ni délabrés. Leur architecture a subi les évolutions et les transformations de la société. Certains chalets

se retrouvent abandonnés, d'autres servent de résidences secondaires comme ceux que l'on voit fleurir depuis leur invention par l'architecte Henry-Jacques Le Même pour la baronne de Rothschild, à Megève. Heureusement,

une partie a conservé sa vocation originelle liée au pastoralisme. Les techniques de production et les normes européennes se sont chargées de les faire évoluer pour intégrer des préoccupations d'hygiène, de sécurité et de confort qui correspondent aux standards actuels et ainsi, améliorent les conditions de travail. Le chalet est toujours un lieu vivant qui accueille encore hommes, femmes, familles et animaux durant quatre à six mois de l'année.

Vous rêver de découvrir un chalet ? Suivez-nous, la visite commence par ici ! Le premier lieu qui attirera votre attention sera probablement l'étable. C'est là que vous comprendrez comment les vaches sont traitées et comment le lait est acheminé.

Dans la salle de fabrication, le changement de décor et d'ambiance risque de vous marquer. C'est dans cet endroit frais, carrelé de blanc, équipé d'inox que s'effectue la transformation du lait en fromage. Enfin, à la cave ou au point de vente, vous ne pourrez pas résister à l'envie d'acheter le fromage qui désormais n'aura plus de secret pour vous. À la fin de ce petit tour, vous pensez tout savoir des lieux ?

Vous vous dites que vous avez tout vu ? Certainement pas... Il existe une partie dans laquelle le visiteur ne pourra pas pénétrer. Et pour cause, elle est privative et donc restera fermée à la visite : la cuisine, les chambres sont le lieu de vie de l'alpage et de sa famille.

La visite ne vous a pas suffi ? Vous voulez en savoir davantage ? Il est important de retenir que l'architecture d'alpage ne consiste pas seulement en de grands chalets. L'évolution de l'activité pastorale a conduit soit à la restauration et à la modernisation des chalets existants, soit à la construction de nouveaux chalets. Et là, le contraste peut être saisissant ! De plus, dans les étages supérieurs de l'alpage, il n'est pas rare de rencontrer de petites cabanes de berger (quatre murs et un toit !) qui viennent parfois en complément d'un logement principal, plus bas, ou qui servent quand les conditions d'accès sont difficiles.



Chalet d'alpage
des Bauges

Autour du sujet

Pression foncière

Solidarité

*Tradition, un héritage
qui a de l'avenir*

En savoir plus...

Les bâtiments signent les lieux où ils sont bâtis. Si les mélèzes ou les épicéas poussent à proximité, le bois constituera le principal matériau pour la charpente, le bardage ou la couverture du toit, en ancelles ou tavaillons. Au contraire, si l'arbre est rare ou inexistant, la bâtisse sera de pierre et la toiture d'ardoise ou de larges lauzes (pierres plates très lourdes).

Toit de tavaillons dans les Aravis



Abri de berger sur l'alpage des Vorêts, Tournette

A rT

– Il y a des baignoires dans les alpages ! Et en plus, elles sont peintes en peaux de vaches ! C'est quoi ce truc ?

– Ce truc ? Une installation de Sophie Goyard !

Eh oui, si l'œuvre déroute, elle n'en est pas moins le fruit de la réflexion et de l'imagination d'une artiste qui renouvelle, non sans humour et poésie, les codes de la montagne et de ses troupeaux de vaches. Adieu les toiles un peu kitch qui trônaient autrefois chez nos grands-parents. Bonjour l'art environnemental ! À l'instar de Sophie Goyard, nombreux sont désormais les plasticiens qui explorent des voies nouvelles, parfois même un peu inattendues, inspirées directement des alpages. Et ça décoiffe ! La sculptrice Carolo, une montagnarde, a eu l'idée de se servir de ce qui apparaît pour elle comme des déesses structurant le paysage. Les montagnes enneigées, peut-être ? Les vastes étendues de forêts ou de pâturages ? Non... Les

bouses de vaches ! Bousculant la matière qu'elle définit comme un lien entre l'homme et l'animal, elle crée des êtres de bouse. Un univers décalé, certes surprenant mais passionnant. C'est là que la production artistique s'engouffre depuis plusieurs années. Et elle touche tous les domaines de la création.

La compagnie de la Toupine, avec son installation « une vache de manège et son orgameuh », prouve que l'univers des alpages et du spectacle se rejoignent.

En savoir plus...

Les vastes étendues de pâturages, la majesté des hautes montagnes enneigées, les regards doux et sympathiques des vaches : les alpages sont depuis des siècles une source d'inspiration pour les artistes de tous bords. Des noms connus ou moins connus y ont posé leur chevalet. N'est-ce pas la Pointe d'Andey peinte par Ferdinand Hodler qui figure à Orsay, en bonne place dans les collections du musée ? Les Alpes suisses et autrichiennes ont été les creusets du romantisme, qu'il soit allemand ou français, et ont inspiré des poètes comme Goethe, Alphonse de Lamartine mais aussi des musiciens tels que Beethoven.

Troupeaux de moutons et bergers des Alpes ont ému Doisneau et ont donné lieu à une série de clichés sur l'agropastoralisme. Bref, l'univers alpin a donné naissance à une production artistique extrêmement dense. Il est depuis le XVIII^e siècle l'instigateur d'une forte tradition. Pas étonnant donc que cette dernière se perpétue de nos jours, comme pour vérifier ce qu'écrivait Victor Hugo en son temps : « Avez-vous quelquefois, calme et silencieux, monté sur la montagne, en présence des cieux ? ».



Installation de Bidons sans frontières à l'alpage de Charousse

Autour du sujet

Look

Montagnarde attitude

Page de pub

Bergers, bergères

Les alpages, c'est joli, c'est sympa. Mais si le rêve est possible, c'est grâce à ceux qui y travaillent, à commencer par les bergers... et les bergères ! Bien que remontant à l'Antiquité, on garde encore aujourd'hui une vision très bucolique du métier. D'ailleurs, beaucoup l'envient ! Aujourd'hui, la profession n'est évidemment pas anodine. Ne devient pas berger qui veut car, si garder les troupeaux est un des plus vieux métiers du monde, il a aussi considérablement changé. Finis les clichés du jeune garçon qui s'occupe des moutons de la famille ou de la gamine qui tricote en attendant que la journée passe à la montagne. Être berger aujourd'hui, ce n'est pas un mais plusieurs métiers !

Travailler seul ou en équipe pendant les 120 jours d'estive, vivre en pleine nature en s'adaptant aux conditions climatiques, avoir la responsabilité de troupeaux importants pour en assurer le bien-être, gérer les pâturages pour que les bêtes ne manquent de rien, leur garantir une protection de qualité, les soigner, gérer la traite, la fabrication, s'impliquer dans les relations avec les clients, entretenir l'alpage : voici la réalité d'un travail complexe qui exige une grande polyvalence ! Le seul terme de « berger » est à lui seul bien restrictif : berger, vacher, éleveur, alpagiste... Il est tout cela à la fois !

Alpagiste est d'ailleurs un néologisme qui présente l'avantage d'englober toutes les nuances citées, contrairement au mot de « berger », fort en symbole, mais qui à l'origine n'a trait qu'au gardien de troupeaux de moutons. Il ne s'agit d'ailleurs pas que de compétences professionnelles. Cela va bien au-delà ! Il faut faire preuve d'un certain état d'esprit car le métier ne va pas sans certains inconvénients : travail saisonnier, il est prenant, laisse peu de loisirs et demande un grand investissement personnel. Le berger a donc sa propre approche de la vie, et sait s'accommoder de l'isolement et de conditions de vie difficiles. Garant de savoir-faire et de traditions, il ne peut être autrement que passionné et motivé malgré les exigences liées à son travail.



Berger et son chien, en vallée d'Aoste, dans les années 1950

Autour du sujet

Double vie

Jeunes

Vétérinaire

Bergers, bergères

En savoir plus...

Pour pallier le déficit en main-d'œuvre, normaliser le métier et répondre à une demande qui augmente, des formations permettent à tous ceux prêts à devenir berger d'acquérir des compétences. C'est que l'alpage bénéficie depuis quelques années d'un courant porteur qui l'associe à la notion de liberté et il draine donc des candidats ! La méthode n'est pas celle des écoles traditionnelles mais repose sur la transmission du savoir-faire par les gens de la profession. Le but n'est pas de délivrer un diplôme mais de reconnaître les compétences des personnes. C'est ainsi

que fonctionne, depuis presque dix ans maintenant,

l'association des bergers du Jura vaudois qui

se charge chaque été de transmettre ses

connaissances. En Savoie, au lycée

agricole de la Motte-Servolex,

depuis 2004, la formation

itinérante de bergers-vachers

dispense elle aussi 800 heures

de cours, dont 6 semaines

sur le terrain, en alpage.

Une démarche concrète qui

donne du crédit aux jeunes

et moins jeunes qui suivent

la formation, leur ouvrant

les portes des réseaux

pastoraux.



Berger et son chien,
2013, pays du Mont-
blanc

Broussailles

Alerte ! Un constat alarmant s'impose : depuis 30 ans, les surfaces d'alpage diminuent, transformant ainsi les paysages en de vastes zones de broussailles (landes, rhododendrons, vernes, etc.). La faute à l'abandon et à la dynamique de végétation naturelle... En 50 ans, rien qu'en Haute-Savoie, 40 % des terres dévolues aux alpages d'altitude ont disparu !

Les conséquences de la fermeture des paysages sont multiples : au-delà de l'esthétique paysagère d'un milieu ouvert qui nous permet d'admirer de beaux panoramas de montagne lors de nos randonnées, l'embroussaillement contribue à un appauvrissement de la biodiversité. N'oublions pas : c'est aussi le maintien des paysages ouverts qui permet à nos territoires d'offrir des domaines skiables étendus et sécurisés. En effet, les alpages pâturés en été qui se trouvent sous nos skis en hiver, favorisent la stabilité du manteau neigeux ! Quelles solutions pour lutter contre l'embroussaillement ? Certaines méthodes ont fait leurs preuves comme les coupes mécaniques, le débroussaillement chimique (qui n'a plus la cote...) ou les troupeaux de chèvres et de moutons « débroussailleurs ». La force de tonte animale et le travail d'un berger n'ont pas leur pareil en matière de préservation des milieux ouverts.

En savoir plus...

Notre salut viendra peut-être de la chèvre ! Les troupeaux – et pas que de chèvres d'ailleurs – font preuve d'aptitudes naturelles à consommer des broussailles. Le cocktail parfait ? Un bon mélange d'herbe et de broussailles. Il aide à couvrir les dépenses liées aux déplacements des troupeaux ou à leurs besoins pour la lactation. La chèvre est en première ligne : 70 à 100 % de son régime alimentaire se compose de broussailles. Un atout-charme qui la place bien loin devant les brebis pour qui ces chiffres atteignent 20 à 60 % ou encore les génisses (10 à 30 %). Et ce n'est pas tout ! Depuis 2004, le Conseil général de la Haute-Savoie et la SEA ont mis en place un plan de reconquête des paysages à travers les Troupeaux d'Intérêts Collectifs (TIC). Depuis le début de l'expérience, près de 2 000 hectares d'alpages ont été reconquis. Ces dispositifs d'aide sont parfois relayés par des partenariats durables entre berger et acteurs locaux, comme dans la vallée de Chamonix avec la Compagnie du Mont-Blanc qui soutient l'activité pastorale sur les pistes de ski des Grands Montets.



Vaches qui pâturent sur les alpages servant de pistes skiables en hiver



Chèvres du Rove qui mangent l'écorce des ligneux

Autour du sujet

Défrichage

Étagements

Herbe

Xylo

Cloches et sonnailles

Alpagiste préparant
les sonnailles pour la
démontagnée



Au son de l'Alpage du
Truc à Saint-Gervais



Autour du sujet

*Emmontagnée,
démontagnée*

Opinel

Son des alpages

Ustensiles

En alpage, le vocabulaire a son importance. On parle d'ailleurs rarement de cloche. Pour éviter tout impair malencontreux, le non-initié s'attachera donc à dire « les clarines » ou « les sonnailles ». La cloche est en montagne bien plus qu'un moyen pour retrouver les animaux ! Le son produit, le matériau utilisé et jusqu'au collier, tout joue un rôle.

Pourquoi ? Parce que la cloche fait partie de l'identité du territoire, elle contribue à la fierté du propriétaire du troupeau. Chaque son de cloche a un caractère et l'on n'attribue pas n'importe quelle cloche à n'importe quelle vache ! Au moment de l'emmontagnée, on sortira des cloches plus prestigieuses que celles portées durant la saison d'alpage. A l'inverse, à l'occasion d'un décès dans la famille, on sort les petites : tout le troupeau fait le deuil. La cloche est également un marqueur sonore entre la période hivernale et estivale comme en témoigne Fernand Léger, berger en Haute-Tarentaise : « Lorsque j'étais gamin, l'hiver, les gens restaient à l'intérieur. Tout était calme. Ensuite, avec le retour des beaux jours, la musique revenait. Ça nous avait toujours fait vibrer ». Chaque vallée, qu'elle soit suisse, valdôtaine, savoyarde ou jurassienne, a son tintement bien particulier, facilement reconnaissable par les passionnés.

En savoir plus...

Si les cloches anciennes sont devenues des objets de collection recherchés, il existe encore de nos jours trois fabricants officiels qui perpétuent la tradition en France ainsi qu'en Vallée d'Aoste. Par exemple, chez les Devouassoud, à Chamonix, pas moins de cinquante et une opérations sont nécessaires pour obtenir le son très particulier de leurs sonnettes. Le tintement de la sonnaille est-il grave ? On dira qu'elle a un son masculin. Il est plutôt clair ?

Alors, la sonnaille est plutôt féminine. Si le marché de la cloche est toujours prisé par les éleveurs et les agriculteurs, la sonnaille pénètre en effet largement dans les foyers où on l'apprécie en décoration, conquérant ainsi une nouvelle clientèle.

Contrebande

Des silhouettes se dessinent dans le noir. Elles connaissent parfaitement les chemins, évitent soigneusement de passer près de la cabane des douanes. Elles cachent du tabac, du sucre, du sel, du café, du chocolat... Avec la Suisse toute proche, où ces produits se vendent à des prix très bas, les Savoyards n'hésitent pas à mettre en place leur petit commerce. Au grand dam des autorités. C'est que le contrebandier risque gros. Aujourd'hui, la vapeur s'est inversée : ce sont les Suisses qui viennent faire leurs courses en France. Les histoires de fraudes et de frontières ne sont pas prêtes de s'arrêter...

En savoir plus...

Espaces isolés et zones frontières, la montagne a toujours été propice aux activités illégales. Parmi les grands noms de la contrebande, l'un a marqué l'histoire : Joseph-Samuel Farinet. Né dans le Vallée d'Aoste, dans le courant du XIX^e siècle, il est surtout réputé comme faux-monnaieur. Aujourd'hui, le village de Saillon en Valais, où il trouva refuge, lui voue un véritable culte. Il a fait de Farinet un symbole de l'esprit de liberté.

Contrebandiers poursuivis par les douaniers de se délestant de leur marchandise

Illustrations J. Phalipou



Contrebandiers poursuivis à Vonnes

La légende de Jean de Sevan

Autour du sujet

Import/Export

Maquignon

Défrichage

Remontons le temps. La dernière grande glaciation, appelée période du Würm, s'achève vers - 11.000 ans. Elle a profondément modelé le paysage alpin et tenu l'Homme à l'écart de ces territoires. Ce n'est qu'à la faveur de variations climatiques apportant des températures plus douces que celui-ci a pu s'aventurer dans les massifs... pour la chasse !

Faisons un premier bond dans le temps. Vers - 6.000 ans, les chasseurs-cueilleurs se sédentarisent. Ils deviennent bergers et agriculteurs. À l'âge du bronze, les Ligures, un des premiers peuples alpins, installent des villages au bord des lacs et commencent à conquérir les alpages.

La fréquentation des sites herbeux d'altitude reste ponctuelle et épisodique mais d'autant plus importante que la végétation forestière atteint son maximum. Elle couvre alors les vallées jusqu'à 2500 m.

Notre voyage n'est pas fini : les outils et les techniques évoluant avec l'apparition du métal, les populations installées vont commencer à déboiser les versants pour créer les premiers pâturages. L'aventure du défrichage commence. À partir de - 500 ans, les peuples Celtes, Ceutrons et Allobroges, qui vivent sur le territoire des Alpes du Nord, marqueront véritablement le paysage alpestre avec des grands travaux de déforestation, traces d'une occupation régulière des sites d'altitude. L'activité pastorale restera intense jusqu'à l'an Mil, avec, pour seuls témoins des vestiges archéologiques, les tourbières ou les lacs d'altitude, véritables archives environnementales.

En savoir plus...

Contrairement à ce que l'historiographie en a dit, il existe finalement peu d'écrits favorisant l'idée que les ordres religieux ont été des moines défricheurs, créateurs des alpages et de la culture du travail du bois. Les paysans alpins exploitaient déjà les terres et exerçaient leur droit d'usages bien avant la suprématie du clergé... Il faut attendre la fin du Moyen-Âge et de nombreux conflits entre paysans et religieux (ou seigneurs laïcs !) pour que les pâturages leurs soient rendus, sous forme de baux comme l'albergement. De ces contrats découle toute une organisation des « montagnes », selon qu'ils aient été établis à des particuliers ou à des communautés. La pression pastorale n'aura de cesse de croître en même temps que la population jusqu'au XIX^e siècle. Mais aujourd'hui, la forêt n'a jamais été aussi présente. Par endroit, elle a largement repris ses droits et continue de le faire. L'alpage redevient un espace à conquérir...

La Chartreuse du
Reposoir, fondée en 1151



Reconquête
d'espace pastoral

Autour du sujet

Broussailles

Étagements

Xylo

Dis voir

«Dis voir, les bergers, ils ont vraiment tous des vestes en peau de mouton ?». Dans une société où le lien entre ville et montagne s'est considérablement distendu, la médiation culturelle et environnementale autour du thème de l'agropastoralisme est là pour répondre au mieux aux questions des petits comme des grands... Mais elle doit aujourd'hui encore se développer. Si les maisons thématiques permettent de préserver les connaissances et de les transmettre, elles n'éliminent pas pour autant les clichés. Qu'est-ce que l'alpage? Un espace de loisirs où l'on peut vivre des expériences et des activités de plein air inoubliables? Un espace naturel dont on souhaite présenter la richesse de la faune et de la flore? Un espace de travail, public ou privé, sur lequel tout le monde peut circuler librement?

La définition est bien difficile à donner... Les angles d'approche sont multiples mais celle de l'espace de vie qui fait vivre les agriculteurs de montagne est parfois oubliée, passée en désuétude, alors que très actuelle. Se préserver des clichés est une obligation morale. Compléter les connaissances et surtout encourager à les approfondir en allant au contact des alpagistes, maisons de l'alpage et autres professionnels de l'agropastoralisme : tel est le but de cet abécédaire !

En savoir plus...

Les maisons thématiques ne sont pas les seuls maillons de la chaîne de médiation. Le meilleur moyen pour comprendre l'alpage reste de le découvrir sur place en rencontrant d'autres acteurs importants de cet univers : alpagistes, accompagnateurs en montagne, éducateurs à l'environnement, médiateurs culturels, Société d'Économie Alpestre, ou encore services des chambres d'agriculture. Tous ont un rôle et l'enjeu est important.

Médiation autour de l'installation de Bidons sans Frontières à l'alpage de Charousse



Visite scolaire d'un chalet d'alpage

Autour du sujet

Double vie

Fêtes et foires

Loisirs

Monchu

DoUBle vie pas comme les autres

Frédéric Ouvrier-Bufferet, vous avez 47 ans et vous avez créé le GAEC Vent des Cimes avec deux associés. Pouvez-vous nous dire quel a été votre parcours et comment on en vient à non seulement gérer le troupeau mais aussi un refuge pour randonneurs au pied du Charvin ?

«L'alpage, c'est un virus que j'ai attrapé très jeune alors que je faisais un stage pour obtenir mon BEP agricole. Depuis, il ne m'a jamais quitté. L'exceptionnel cadre naturel, tout comme la vie qu'on y mène ont nourri cette passion. Le travail occupe 24 heures sur 24 de mon temps pendant les mois d'estive mais j'aime cette existence qui touche presque au spirituel».

Et le troupeau vous rappelle à la réalité? «Avec 70 vaches, autant de génisses et 40 chèvres qui passent l'été à la montagne, plus la petite restauration et la buvette au refuge, la réalité est facile à recontacter!».

Christian Fournier, 59 ans, est lui aussi un double actif : «J'ai toujours été attiré par le métier d'éleveur», nous confie-t-il, «mais c'est comme sculpteur sur bois que je me suis lancé dans la vie. J'aimais créer des animaux : bouquetins, chamois... La sculpture marchait bien, les clients appréciaient de repartir avec un souvenir original. J'ai fait ça pendant longtemps et puis, tout a changé. La sculpture a commencé à moins

marcher alors que la consommation issue du terroir, n'a pas cessé de progresser. Finie la sculpture, je me suis mis éleveur à temps plein. Et quand on dit temps plein, c'est une réalité : les journées commencent à 5 h 30 le matin pour se finir à minuit. L'avenir, je le vois à travers l'abattoir de Megève qui ouvre de nouveaux débouchés avec la production de viande». Quand on est double actif, il faut en effet être aussi réactif ! C'est le cas d'Annick et Humbert Ducrey, qui tiennent depuis vingt ans l'auberge La Grand Montaz, une affaire de famille fondée en 1953 ! Aubergistes à midi ainsi que deux soirs par semaine, le reste du temps est tout occupé par les bêtes [chevaux et chèvres]. «Il faut savoir passer de l'un à l'autre et sans cesse évoluer» explique Annick.



Frédéric Ouvrier-Bufferet
du GAEC Vent des Cimes

En savoir plus...

Berger l'été, moniteur de ski l'hiver. En montagne, l'image est forte car la proportion d'exploitants à temps partiel est nettement plus importante qu'ailleurs. Et les chiffres sont éloquentes puisqu'on estime à 30 % la part des agriculteurs qui, parallèlement, tirent des revenus d'une autre profession que l'agriculture. Cela ne date pas d'hier.

Dès le XVIII^e siècle, les paysans exercent des activités complémentaires comme l'horlogerie dans la région de Cluses. Avec l'essor de l'ère industrielle, l'avènement du train puis de la voiture, le développement du tourisme, les agriculteurs qui avaient toujours vécu jusque là de leur propre production découvrent des perspectives nouvelles et surtout, une possibilité de compléter leurs revenus. Les industries du décolletage, dans la vallée de l'Arve, emploient par exemple, les paysans du Mont-Saxonnex ou de Brizon qui confectionnent des roulements. Peu à peu, ils descendent à la ville sonnante, par la même occasion le glas de l'agriculture de montagne.



Auberge de la Grand Montaz, tenue par la famille Ducrey

Autour du sujet

Jeunes

Quatre saisons

Bergers, bergères

Eau

L'eau de montagne, pour beaucoup, se limite à la bouteille en plastique que l'on achète en supermarché. «Et hop, un pack dans le Caddie et le tour est joué». Dans ce domaine, le consommateur n'a d'ailleurs que l'embaras du choix car les eaux minérales sont nombreuses, qu'elles soient plates ou gazeuses. L'eau en montagne est abondante, les Alpes sont le plus important réservoir d'eau douce de France, ce qui donne l'impression qu'il s'agit d'une ressource inépuisable. Mais ici comme ailleurs, elle est un enjeu très important.

Dans les Alpes du Nord, la montagne est un espace partagé et convoité par de nombreux usagers qui génèrent des effluents : tourisme, pistes de ski, refuges, captages d'eau potable, agropastoralisme, exploitation forestière, hydroélectricité... Si bien que la pollution de l'eau devient un enjeu et un sujet plus préoccupant qu'il ne l'était il y a quelques décennies. La fréquentation touristique très dense en été comme en hiver, a un impact considérable. Le touriste a d'ailleurs une grande responsabilité : fabrication de neige de culture, travaux de damage, commodités sanitaires, déchets et ordures ménagères, fréquentation motorisée, utilisation des sources d'eau potable... Tout cela doit être contrôlé et mesuré à toutes les échelles. Quant au berger, il ne peut évidemment se passer d'eau. Le bétail doit boire : une vache consomme environ 100 litres en moyenne par jour ! L'eau est un élément indispensable dans la fabrication du fromage.

Elle est donc un facteur déterminant pour le maintien de l'activité pastorale. La forêt et le sol détiennent aussi un rôle majeur : ils limitent le ruissellement et agissent comme des filtres et des zones tampons épurant l'eau de ses bactéries. Une bonne gestion de l'exploitation forestière est donc primordiale pour une planification raisonnée de l'exploitation agricole en fonction du relief, des sols, des précipitations et des trajets possibles de l'eau. À l'inverse, certains sols peu profonds constituent des milieux très fragiles. C'est le cas des sols karstiques, qui laissent échapper l'eau par des cavités souterraines. Elle se déverse ainsi directement dans les nappes phréatiques sans qu'il y ait eu épuration naturelle. Ces sites nécessitent une attention particulière quant à leur exploitation et parfois des interdictions strictes d'utilisation, afin d'éviter des contaminations sévères des réserves d'eau potable dont tout le monde dépend.



Fontaine de Pormenaz

Autour du sujet

Accessibilité

Nature

Tradition, un héritage qui a de l'avenir

En savoir plus...

Fruit du relief qui stoppe les perturbations, les vallées encaissées entre les chaînes de montagnes reçoivent moins de précipitations que les territoires d'altitude. Depuis des siècles, les hommes ont eu recours à l'irrigation artificielle pour pallier le manque d'eau en vallée. Leurs constructions qui visaient à acheminer et répartir l'eau des montagnes, ont parfois été audacieuses tout autant qu'ingénieuses : les premiers biefs ou les rus en Val d'Aoste, sont d'ailleurs toujours exploités. Ils remontent au XIII^e siècle. Nul ne connaît leur origine qui demeure mystérieuse... Des formes simples (rigoles creusées dans le sol) aux formes complexes (canaux suspendus), les biefs sont encore un exemple de nécessaire inventivité et de solidarité montagnardes. Leur usage et leur entretien nécessitaient en effet une organisation collective faite de droits et de devoirs pour tous ceux qui voulaient accéder à la précieuse ressource.

L'installation de citernes enterrées permet une meilleure protection de l'eau contre le gel et les bactéries, tout en limitant l'impact paysager.

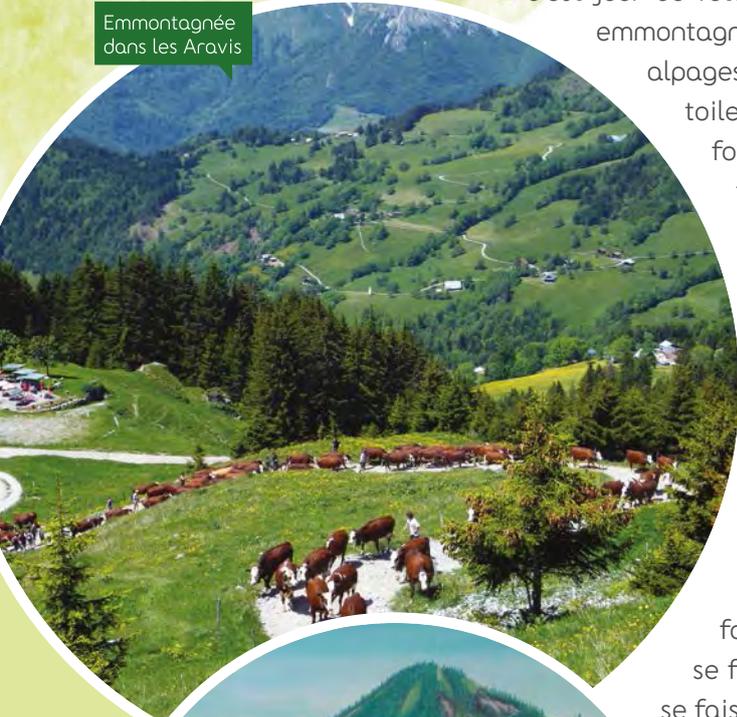


Impluvium ou bassin de stockage des eaux pluviales

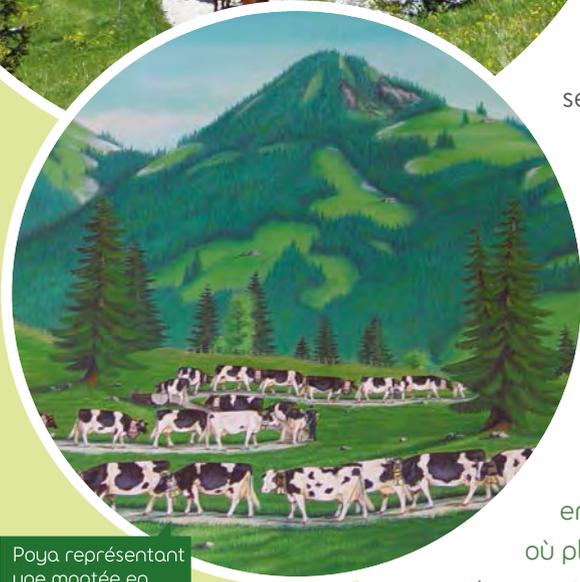


Emmontagnée démontagnée

Emmontagnée
dans les Aravis



Poya représentant
une montée en
alpage en Suisse



Ce matin, tout le village est en effervescence. Le soleil brille, il commence à faire chaud : la belle saison débute. Tout le monde s'est levé tôt. Certes, c'est jour de fête mais le travail ne va pas manquer. Aujourd'hui, on emmontagne ! Les vaches vont gagner leurs quartiers d'été dans les alpages. Les hommes les ont préparées aux festivités : ils les ont toilettées et ont accroché des cloches à leur cou. Les voilà qui forment cortège et se mettent en marche dans un joyeux tohu-bohu. L'emmontagnée et la démontagnée sont toujours des moments forts de la vie agricole même si, contrairement à autrefois, l'alpagiste ne reste pas quatre mois seul avec ses bêtes : il y a une vie entre l'alpage et la vallée ! Ce grand déménagement a bien sûr pour raison première de faire brouter le bétail dans une herbe plus grasse qui donnera un meilleur lait, la seconde étant de libérer les prairies de la vallée pour faire le foin qui servira pendant l'hiver. Et ce n'est pas tout : il est aussi largement conditionné par des données climatiques comme la fonte des neiges. La montée à l'alpage peut donc ne pas se faire d'une seule traite mais être progressive, le départ se faisant vers 1 100 mètres pour monter ensuite petit à petit, et se terminer aux alentours de 2 400 mètres.

En savoir plus...

Qui n'a jamais vu une poya, peinte ou sculptée sur bois représentant un cortège de vaches toutes enrubbannées et fleuries qui montent à l'alpage, guidées par leur berger ? Elle est même devenue, par-delà les frontières, un des emblèmes incontournables de l'art populaire alpestre. Mais où plonge-t-elle ses racines ?

Le mot «poya» signifie en francoprovençal «montée», de la même manière que le terme de «puy» en français [du latin podium]. Par extension, le terme de poya est utilisé dans les Alpes suisses tout comme en France [dans la vallée de Chamonix par exemple] pour désigner la transhumance. L'artisanat, partie intégrante de la culture alpestre, s'est inspiré de cette pratique pour en faire une représentation picturale qu'arborent justement et fièrement certains chalets de montagne. Les magasins touristiques de montagne en sont de nos jours friands et ils déclinent le genre à toutes les sauces : assiettes en céramique, sacs, fausses marques à beurre, la poya est partout !

Autour du sujet

Cloches et sonnailles

Fêtes et foires

Herbe

Quatre saisons

Étagements

E

Bien sûr, cela ne se voit pas au premier coup d'œil. Et pourtant, l'alpage est bel et bien le lieu d'un combat permanent : celui que se livrent le pâturage et la forêt. Un promeneur à l'œil averti se rend compte que, au fur et à mesure de son ascension, le paysage change.

Le rayonnement solaire, les températures, la pluviométrie, l'enneigement, la nature des sols, le taux d'oxygène, etc. sont autant de facteurs environnementaux qui conditionnent la vie animale, végétale et humaine dans les paysages de montagne. Les milieux montagnards ont cette particularité liée à l'altitude de présenter une grande diversité de conditions écologiques et donc de milieux de bas en haut. Ceux-là même observables sur la planète, des forêts tempérées au cercle polaire en passant par la taïga et la toundra. Au cours d'une balade, ces changements de climat et de végétation sont perceptibles et l'on observe aisément d'un belvédère cet étagement : les hêtraies et sapinières de l'étage montagnard, les épicéas de l'étage subalpin jusqu'aux limites de leur capacité vitales, les pelouses de l'étage alpin puis le roc et la glace de l'étage nival.

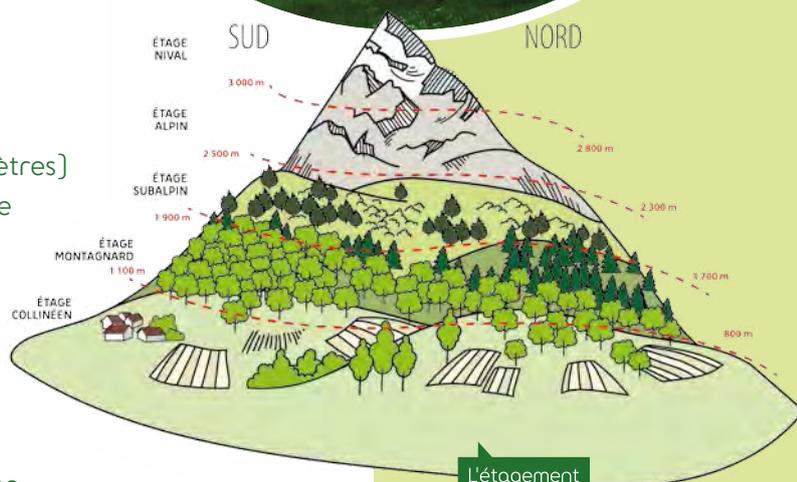
La diversité des étages, multiplie les paysages



En savoir plus...

L'alpage (que l'on trouve entre 1.500 et 2.500 mètres) n'a rien de « naturel ». Il ne doit sa place qu'au travail de l'homme et de ses animaux contre l'avancée de la forêt. L'enjeu est de taille : contre-carrer l'embroussaillage pour maintenir la surface agricole utile et les zones de lisières, qu'on appelle des écotones. Sur le plan de la biodiversité, cette frontière est particulièrement intéressante : non seulement elle accueille des espèces spécifiques mais elle permet la rencontre des espèces issues des deux milieux. On peut donc trouver près de 500 plantes différentes et de 40 à 60 espèces au mètre carré. Pas mal !

Les particularités topographiques de l'alpage sont à l'origine d'une mosaïque de micro habitats qui participent à accroître la valeur écologique des lieux et forment autant d'endroits propices à la vie : tourbières, combes à neige, bosquets, cours d'eau, etc.



L'étagement montagnard

Autour du sujet

Herbe

Nature

*Waaahou
c'est beau !*

Êtres merveilleux

Le Servan ou Sarvan



Quand elle sert la soupe chaque soir, elle n'oublie jamais de laisser une assiette pleine et juste à côté, un morceau de tomme : au cas où il viendrait... « Sinon, c'est sûr qu'il ne sera pas content ! », se dit-elle. Il paraît qu'il est très petit, qu'il a les yeux brillants mais dans le fond, jamais personne ne l'a vraiment vu... le servan. De toute façon, il n'y a pas lieu de faire des manières : si le servan n'a pas sa soupe, il fera tourner le lait et mettra les bêtes en péril, alors que s'il est content et qu'on le nourrit bien, il pourra même aider et le travail sera fait en un rien de temps !

Lutin farceur, facétieux et craint, le servan habite l'imaginaire des montagnards. Et il n'est pas la seule créature merveilleuse qui peuple la montagne ! Les pentes les plus difficiles et surtout les plus éloignées étaient autrefois des lieux jugés maudits où l'homme ne voulait pas se rendre de peur d'y rencontrer quelques êtres féeriques. Le soir, à la veillée, les vieux racontaient aux plus jeunes les légendes de la région où le diable cherchait à piéger les bons chrétiens et où les fées apprenaient aux bergères comment faire le fromage. La morale était toujours sauve : les êtres magiques étant là pour remettre les hommes et les femmes dans le droit chemin. Gare donc à celui qui s'égarait !

En savoir plus...

Les légendes ne portent pas que sur des êtres merveilleux, mais aussi sur des personnes dont le métier renfermait une part de mystère. C'est par exemple le cas du fruitier, qui faisait cailler le lait. Il s'en raconte des histoires à son sujet, et de celles qui font trembler !

Chacun sait qu'il connaît les plantes mieux que quiconque. Il réalise lui-même des décoctions d'herbes acides cueillies en montagne, dans les milieux tourbeux, appelées grassettes. C'est pour faire cailler le lait me direz-vous ? Naïfs que vous êtes ! La nuit, son atelier de fabrication se transforme en véritable antre où il pratique la sorcellerie. Nuitamment, on voit le fruitier seul, au beau milieu des alpages devant de gros chaudrons. Que fait-il bouillir ? Nul ne le sait ! Et gare aux petits curieux qui s'amuseraient à vouloir percer ses secrets ! En pleine nuit ou au petit jour, tous ceux qui s'aventurent un peu trop près sont changés en pierre sur-le-champ. Pour les plus chanceux, le charme n'agit que quelques heures tandis que d'autres restent pétrifiés à jamais...

Autour du sujet

Amour toujours

Art

Fruitière

Fêtes et foires

Il y avait autrefois la fête du cochon, celle que l'on faisait au début de l'hiver, au moment où l'on tuait la bête. L'on s'entraidait entre voisins et l'on finissait la journée en mangeant boudins et « grebons », spécialités faites à base de saindoux, délices des enfants. Des fêtes, il y en avait évidemment bien d'autres, tout au long de l'année. Les jours festifs étaient chômés, on se détendait en jouant aux quilles ou en allant boire un verre au bistrot.

Et de nos jours ? Il y a les régions où les fêtes ont cessé un temps ou existent toujours sous des formes plus ou moins conformes à ce qu'elles étaient auparavant. Ailleurs, comme en Valais ou en Val d'Aoste, on ne les a jamais arrêtées. Elles fleurissent un certain parfum d'antan ou ont évolué et vivent avec leur temps comme la foire de la Saint-Ours à Aoste, la foire de Crête, en Chablais, ou la descente des fromages en luge, en Vanoise. Mais les deux principaux jalons festifs restent l'emmontagnée et la démontagnée, avec quelques moments forts comme par exemple en plein cœur de l'été, les concours de fauchage ou de bûcheronnage, travaux indispensables à l'alpage. En Savoie, les festivités liées par exemple au 15 août sont encore bien vivantes ou encore le 11 novembre, au moment où fleurissent les foires de la Saint-Martin.

En savoir plus...

Inspirée de ces temps forts de l'année que constituaient autrefois l'emmontagnée et la démontagnée, la saison touristique voit depuis quelques années fleurir les « fêtes de l'alpage ». Identité réelle ou rêvée ? Difficile à dire... Ce qui est certain, c'est qu'elles sont autant d'occasions de présenter les produits du terroir et des techniques traditionnelles aujourd'hui disparues ou en passe de l'être. Ici, l'on prépare la tartiflette ou l'on vend de la tomme blanche ; là, un artisan fait une démonstration de sculpture sur bois à l'Opinel ou un musicien joue du cor des Alpes. Entre tradition et folklore, les dérives sont certaines mais ce genre d'événement permet également aux populations locales de se réapproprier leur passé, aussi éloigné soit-il de la réalité. Les fêtes sont aujourd'hui encore des temps forts de l'année et elles permettent de sensibiliser à l'activité agropastorale.



Foire aux Moutons à Servoz



Foire de Saint-Gervais 2007

Autour du sujet

Dis voir

Emmontagnée, démontagnée

Maquignon

Reine

Fruitière

La montagne est un terme qui renvoie avant tout à une définition que tout le monde connaît. Mais elle désigne aussi une réalité économique et juridique : un sujet moins attractif ? Pas sûr... Car qui dit montagne, dit propriété collective et donc exploitation en commun. Depuis des siècles, l'on parle de regroupement du « fruit » par le biais de coopératives que l'on appelle des « fruitières ». Autrefois, de multiples petites fruitières traditionnelles existaient dans les villages, mais leur gestion variait d'une région à l'autre.

Parfois, les propriétaires désignaient l'un des leurs et lui donnaient procuration pour gérer la fruitière durant une année, on l'appelait alors le procureur. C'est lui qui recrutait un berger, faisait les comptes, s'assurait que chacun recevait équitablement sa part de lait et de beurre. À la fruitière, le lait était donc traité par un fruitier professionnel. En Savoie, les vastes pâturages favorisaient la mise en herbe de grands troupeaux et la mise en commun d'une grande quantité de lait, qui permettait ainsi de produire de volumineux fromages comme le gruyère ou le beaufort. En Haute-Savoie, les montagnes plus petites et les alpages plus disséminés ont favorisé une gestion plus familiale et individuelle et avec elle, la production de petits fromages tels que la tomme et le reblochon. Ces modes de gestion ont fortement influencé l'évolution des fruitières et des coopératives de collecte du lait vers une économie de marché. Aujourd'hui, les petites fruitières traditionnelles ont disparu et laissent place à deux types de système de collecte : les coopératives gérées par les producteurs qui contrôlent la collecte, la fabrication fromagère et la commercialisation mais aussi les coopératives privées auxquelles les producteurs livrent leur lait en se déchargeant de la partie fabrication et commercialisation.

Atelier de fabrication du reblochon à la fruitière de Mieussy



Le camion de la fruitière passe dans les fermes pour récupérer le lait

Autour du sujet

Êtres merveilleux

Made in alpage

Plateau de fromages

Solidarité

En savoir plus...

Alors que les conditions géographiques et climatiques favorisent très tôt le développement d'une économie pastorale en milieu de montagne, c'est surtout à partir du XVII^e siècle que les alpages connaissent une véritable révolution. Sous l'influence de la Suisse, se développe la production de fromages à pâte dure, plus faciles à transporter et de qualité constante mais nécessitant une grande quantité de lait produite en exploitant de vastes étendues de pâturages et en mettant en commun les troupeaux. Les montagnards conjuguent leurs efforts et organisent eux-mêmes la gestion des espaces dont ils sont propriétaires. Les fruitières naissent. On les retrouve aujourd'hui aussi bien en Suisse qu'en Savoie ou dans le Jura.

GAEC et Cie

Le milieu montagnard, c'est une multitude de territoires qui ne peuvent pas tous être exploités de la même manière. Les systèmes pastoraux varient donc beaucoup selon les pays, les massifs et même au cœur d'une même vallée. Différents modes d'exploitation existent, pour répondre à ces particularités et aux besoins de travail collectif et de solidarités professionnelles, qui ont toujours été présents et continuent d'évoluer.

Créé en 1962, le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en commun) permet à des personnes physiques majeures, agriculteurs à titre principal, issues de la même famille ou non, de s'associer pour valoriser en commun leur travail et leurs produits. Une forme d'organisation particulièrement répandue dans les systèmes d'exploitation laitière puisqu'elle permet aux éleveurs de se libérer ponctuellement de certaines contraintes quotidiennes, comme par exemple la traite du matin et du soir, et de s'accorder quelques congés dans l'année. Un grand pas en avant dans l'amélioration des conditions de vie et de famille du monde agricole !

En savoir plus...

Pour préserver les alpages, face à la pression foncière et à la spéculation sur les chalets qui ne cessent d'augmenter en Pays de Savoie, de nouveaux dispositifs ont été créés. Depuis 1972, des regroupements de propriétaires, les Associations Foncières Pastorales (AFP), permettent de lutter efficacement contre le morcellement des espaces dédiés à l'agropastoralisme. Elles favorisent en particulier l'acquisition d'alpages, par des collectivités locales ou par des établissements publics, dans le but de réserver ces espaces pour l'exploitation pastorale et forestière. Le succès a été au rendez-vous puisqu'on compte 27 AFP en Haute-Savoie et 40 en Savoie. Et ce n'est pas tout ! Les groupements pastoraux (GP) ont aussi été créés pour faciliter en particulier l'acquisition d'alpages par des collectivités locales ou par des établissements publics dans le but de favoriser prioritairement l'exploitation pastorale et forestière. Ils sont constitués d'éleveurs mettant en commun leurs troupeaux pour un pâturage collectif, ce qui permet de décharger les agriculteurs d'une partie du bétail non productif de leur exploitation [génisses, vaches tarées].



Parcellaire sur la commune de Vallorcine



La plupart des GAEC ont un nom

Autour du sujet

Double vie

Fruitière

Pression foncière

Solidarité

Heidi

Mon premier est une jeune bergère suisse. Mon deuxième est un gentil grand-père. Mon troisième est une tante sévère. Mon tout s'appelle : Heidi ! La merveilleuse histoire d'une fille de la montagne : c'est sous ce titre original que paraît en France l'ouvrage de Johanna Spyri, à la fin du XIX^e siècle. Orpheline, l'héroïne n'a que cinq ans lorsque sa tante la laisse chez son grand-père, à la montagne, où elle mène une vie en osmose avec la nature, en dormant dans le foin, en gardant les chèvres, accompagnée de Peter.

Une époque bénie qui s'achèvera avec le départ de la bergère pour rejoindre la maison bourgeoise où sa tante travaille, à Francfort..

Heidi, c'est une histoire qui a fait pleurer dans les chaumières des générations entières, mais c'est aussi maintenant... un produit marketing. L'image idyllique de la petite bergère vivant au paradis des vaches fait vendre. Elle est devenue la référence à une Suisse idéalisée, des alpages sans souci où la vie était facile et où le lait coulait à flot, répandant ses bienfaits aux hommes. Dans Heidi, il nourrit, il soigne, il requinque. L'industrie laitière ne s'est donc pas gênée en reprenant le mythe et en faisant de Heidi une ambassadrice de charme pour faire connaître les meilleurs produits de l'Alpe !

Publicité pour le lait avec le mannequin Heidi Klum



En savoir plus...

En 1937, le premier film sur Heidi voit le jour. Il est américain. On le doit à Allan Dwan. Ce sera le premier d'une longue lignée : dix adaptations à destination tant du cinéma que de la télévision. C'est que Heidi ne fait pas vendre que du lait et du chocolat : elle attire les spectateurs, surtout le jeune public, et ceci dans le monde entier. On se souvient du dessin animé japonais réalisé par Isao Takahata au début des années 1980, diffusé non seulement au Japon mais encore dans toute l'Europe. Cinquante-deux épisodes plutôt fidèles au roman, hormis quelques libertés prises avec les noms des héros. Au Japon, ce dessin animé a contribué à forger la légende de Heidi, point de départ d'un véritable pèlerinage vers Maienfeld, où se passe l'histoire et où se rendent chaque année les Japonais.

Au pays de Heidi

Autour du sujet

Amour toujours

Look

Page de pub

Herbe

Mener un troupeau à paître peut paraître simple, puisqu'il s'agit de permettre aux animaux d'accéder à une herbe bonne et abondante.

La réalité est plus complexe. Pour cela, le gardien de troupeau définit des quartiers et un circuit de pâturage selon la végétation et l'éloignement depuis l'exploitation, pour nourrir les bêtes le temps d'une saison. Car il n'y a pas une herbe, mais « des » herbes dont la composition dépend du sol [calcaire ou acide, riche ou pauvre], de l'effet du pâturage [prélèvement et déjection, piétinement,...] et des végétaux eux-mêmes [préférences écologiques, associations et concurrences, etc.]. Ce principe est aussi accentué ou modifié selon la charge de pâturage [c'est à dire le nombre d'animaux pour une même surface], qui influe sur la capacité de l'herbe à se régénérer.

Tous ces facteurs font partie des principes de gestion de l'alpage et de la ressource en herbe, mis en œuvre par les bergers et alpagistes. Ces principes sont tellement forts et liés, que des années plus tard, ils peuvent encore s'exprimer et se lire à travers les plantes, qui nous renseignent sur la manière dont l'alpage a pu être utilisé par le passé.

En savoir plus...

La reconnaissance du service rendu par l'alpagiste pour les paysages et la biodiversité a conduit à la mise en place de Mesures Agroenvironnementales [MAE] dans le cadre de la Politique Agricole Commune, valorisant l'exploitation des surfaces en herbe de manière extensive. Les Parcs naturels régionaux sont allés plus loin en initiant une démarche volontaire et préalable à travers le concours « Prairies Fleuries ». Ainsi, la diversité végétale est mesurée à travers quelques plantes indicatrices, pour leur intérêt fourrager, écologique et mellifère. Un outil simple à utiliser pour tous les botanistes en herbe...

Herbe appétante des alpages



Pâturages de Mayère au pied des Aravis

Autour du sujet

Broussailles

Eau

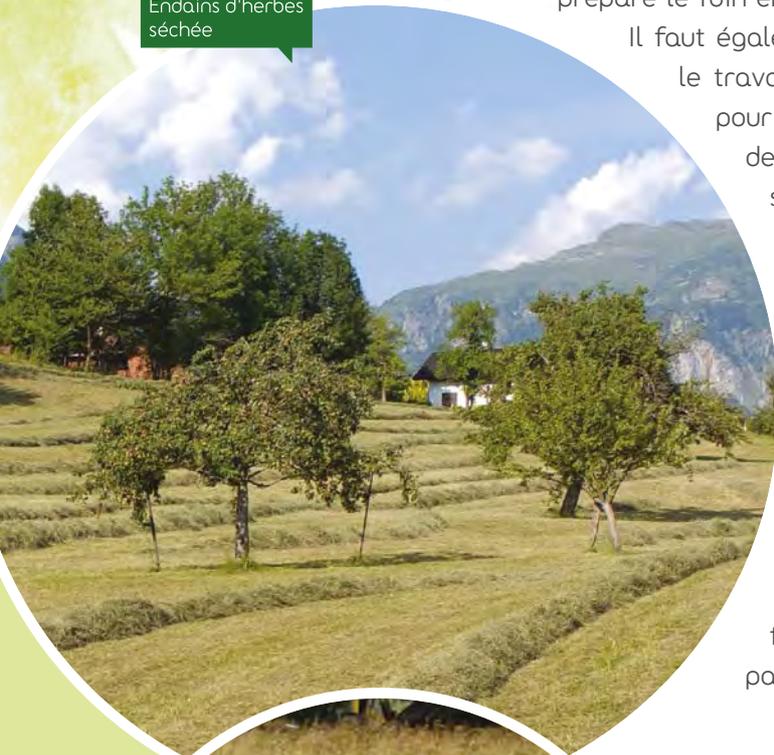
Il était un foin

Nature

Il était un foin

Qu'il était pénible, le travail du foin autrefois. Mais qu'elle était aussi agréable, l'ambiance de la fenaison ! De nos jours, les étapes et l'ambiance sont les mêmes... Mais presque tout est mécanisé. La faucheuse coupe l'herbe, la pirouette l'étale pour permettre un bon séchage, l'andaineuse prépare le foin en lignes avant qu'il ne soit mis en balles et chargé.

Endains d'herbes
séchée

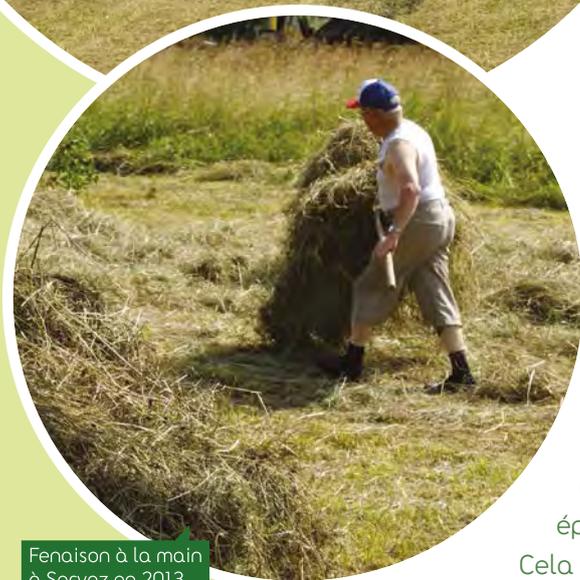


Il faut également une fenêtre de beau temps [trois jours] car le travail à accomplir est énorme et il faut bien tout ça pour que l'herbe coupée sèche. S'il pleut, le foin perd de sa qualité... On continue de surveiller la météo et surtout, on gère cette importante étape en bas, dans la vallée, en même temps que l'on surveille les bêtes en haut, à l'alpage. L'enjeu reste de taille : le foin récolté servira à nourrir les bêtes une fois redescendues de l'alpage, pendant les six ou sept mois d'hiver. Une vache mange 10 à 12 kilos de foin par jour, il faut donc pouvoir en récolter et en engranger suffisamment pour le troupeau, alors que les parcelles agricoles des territoires montagnards ne suffisent pas toujours à produire les stocks nécessaires. Certains éleveurs font parfois venir du foin d'autres régions, comme par exemple celui de la Crau, sous label qualité.

En savoir plus...

Quelle différence entre foin et regain ? La question paraît simple. Vous n'y avez jamais pensé ? Un petit effort... Le foin correspond à la première fauche dans la saison ? Vous tombez pile : c'est la bonne réponse ! Cette fauche s'effectue généralement vers le mois de juin mais elle dépend beaucoup – et encore une fois ! – du rythme de la pousse de l'herbe. Pour une bonne fauche, l'herbe doit être « mûre », c'est-à-dire que les graminées doivent être en épis. Mais attention, les graines ne doivent pas être tombées...

Cela influence d'une part la qualité du foin, d'autre part la repousse de l'herbe pour le regain. On le devinera aisément : le regain correspond de son côté à la seconde fauche de l'année, voire à la troisième. Il contient davantage d'espèces diversifiées que le foin (essentiellement des graminées) et plus de feuillus. Ce qui lui apporte des valeurs nutritives différentes.



Fenaison à la main
à Servoz en 2013

Autour du sujet

Herbe

Quatre saisons

Import/Export

Non ! Les alpages ne sont pas des enclaves perdues dans les montagnes. Ils sont avant tout un milieu d'échanges, ouverts et vivants. Et en plus : ils savent se vendre ! Si autrefois, le lait était exporté jusqu'à Genève ou Chambéry, aujourd'hui, les produits agropastoraux franchissent largement les frontières, et même bien au-delà de l'Europe. Les races de vaches sont vendues jusqu'au Maghreb. Les fromages comme le reblochon partent dans le monde entier.

Document de promotion pour exporter la race de vache Abondance au Maghreb.

L'ELEVAGE FRANCAIS LIVESTOCK FROM FRANCE
تربية الماشية في فرنسا

présente / presents

Abondance, une race performante qui s'est développée dans le milieu difficile des Alpes. Cette Pie Rouge de montagne, de format moyen, se distingue par une production élevée de lait de qualité et des aptitudes bouchères très appréciées.

The Abondance, a breed with a good performance, which originated in the harsh Alpine regions. This "Pie Rouge" of the mountains is of average size and is known for its high yield of quality milk and its much sought-after beefing qualities.

ال «ابوندانس» هي سلالة عالية الأداء تكوّن في ظروف جبال الألب الصعبة. وهي صنف حليب متوسط الحجم من اصناف البقر «في روج»، وتتميز بإنتاج عالي من حليب عالي الجودة وطاقات مرموقة جدا في إنتاج اللحوم.

ABONDANCE لابوندانس

MUSEE PAYSAN DE DOCUMENTATION
 161.50.36.89.18
 1950 VIUZ EN SALLAZ

Autour du sujet

Contrebande

Maquignon

Page de pub

Plateau de fromages

Races

Jeunes

Jeune berger sur son
baton année 50 vallée
d'Aoste



Jeunes prêts pour la
démontagnée, entre
bérêt et smartphones

Berger, agriculteur en montagne : des métiers difficiles, peu attractifs pour la jeunesse ? Dans un certain sens oui et, on le sait, les enfants du pays eux-mêmes les délaissent. Mais le flambeau est loin de s'éteindre : certains tentent l'aventure, d'autant que des populations extérieures à la vie montagnarde viennent elles aussi s'installer pour vivre leur rêve d'alpage. Parmi elles, beaucoup de jeunes.

Toutefois, l'installation ne demande pas qu'une volonté de fer. Elle s'ancre dans une réalité concrète, où les obstacles sont légion, à commencer par la question de l'argent qui n'est jamais occultée en montagne ! Créer ou reprendre une exploitation est un projet coûteux : mise aux normes des bâtiments, acquisition d'un cheptel, de terres, etc. Le statut de berger fait aussi l'objet de difficultés administratives. Les néophytes devront donc être bien armés pour éviter les risques de précarisation. Pour faciliter le renouvellement des générations, l'État met en place depuis les années 1960 des aides ainsi que des prêts. Un coup de pouce apprécié mais qui est loin de couvrir le coût que représentent la construction de bâtiments neufs ou la reprise de bâtiments anciens, ni même l'acquisition de bétail de qualité.

En savoir plus...

Plusieurs aides ont été mises en place par l'État pour appuyer les jeunes dans leur projet d'installation ou de reprise d'une exploitation. Parmi celles-ci, la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) ou encore l'octroi de prêts bonifiés. En fonction de la zone géographique où se situe le futur siège de l'exploitation (plaine, montagne, zones difficiles d'accès), l'État peut en montagne subventionner de 16 500 à 39 000 €.

De plus, en ce qui concerne les conditions d'exercice du métier de berger salarié, il existe également des aides à l'embauche ouvrant droit à des exonérations pour les employeurs et offrant des cadres d'emploi répondant aux dispositions légales du droit du travail.

Bien sûr, ne bénéficie pas de ces avantages qui veut : il faut prouver ses compétences par le biais d'une formation ou d'un diplôme (comme par exemple, le baccalauréat professionnel option conduite et gestion de l'exploitation agricole) et avoir suivi des stages en exploitation. Si les subventions de l'État ne couvrent qu'une partie des frais d'installation, pour beaucoup, cette dernière n'aurait pas été possible sans elles. Il s'agit donc d'un levier indispensable !

Autour du sujet

Bergers, Bergères

Double vie

Résiste

Kilomètres à pied, ça use les souliers

Le métier de berger est, de nos jours comme autrefois, fait d'itinérance. L'attrait des grands espaces, la liberté qui s'en dégage en sont des points centraux et avec eux : la marche. Suivre le troupeau, le mener paître, le soigner, cela exige d'arpenter la montagne et la transhumance apparaît souvent comme une grande randonnée à pied.

Toutefois, son rythme n'est pas le même d'une région à l'autre, certaines connaissent ce que l'on appelle les remues, cette montée progressive qui suit l'enneigement et la poussée de l'herbe. D'autres pratiquent la traite en alpage et doivent tous les jours, matin et soir, chercher le troupeau pour le ramener au chalet.

Si les kilomètres à pied usent bien les souliers, ce n'est donc pas toujours de la même manière... Et c'est aussi à moteur que les déplacements se font aujourd'hui. Les déplacements des troupeaux depuis la vallée jusqu'à l'alpage, la traite effectuée en montagne grâce à une salle de traite mobile, les transhumances des Alpes du Sud vers les Alpes du Nord... Bien des déplacements, qui s'effectuaient autrefois à pieds, continuent aujourd'hui d'exister grâce à l'accessibilité en véhicule motorisé : cela permet ainsi à certaines pratiques, qui prenaient beaucoup de temps, de perdurer en s'adaptant au rythme moderne du travail.

En savoir plus...

Autrefois, pour marcher en montagne, pas question de mettre les chaussures habituelles... Et bien sûr, les équipements spécialisés que l'on a actuellement n'existaient pas. Alors, on s'adaptait... Le berger se munissait de tricounis, ces crampons à trois dents que l'on vissait à la semelle ou encore de grèpes, autre genre de pics. Il mettait aussi ses gamaches, qui protégeaient le bas des jambes et contre la pluie, se paraît de sa pèlerine. Il était alors fin prêt pour vaquer à ses occupations, son bâton à la main.



Grande transhumance en camion d'un troupeau ovin du sud de la France vers les Alpes du Nord



Conduite de troupeau

Autour du sujet

Accessibilité

Bergers, bergères

Contrebande

Labels

Les pastilles que l'on voit sur les fromages ou sur d'autres produits de l'alpage ont de jolies couleurs mais elles ne servent pas à décorer. Elles sont la marque facilement reconnaissable de labels et ont donc pour rôle d'authentifier un terroir précis, un savoir-faire, des méthodes ainsi que des normes de production. Il est vrai que les labels sont nombreux... et l'on peut parfois s'y perdre. Tous sont délivrés par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Le plus connu reste l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) pour la France ou AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour l'Europe : elle garantit au consommateur l'origine géographique d'un produit tout en certifiant que les étapes de la production ont été respectées dans les règles de l'art, et ceci dans son terroir d'origine. Il y a aussi l'IGP (Indication Géographique Protégée), un label moins connu du grand public qui garanti l'origine géographique d'un produit ou encore le label montagne...

Le résultat ? Dans les Alpes, pas moins d'une dizaine de fromages sont AOC ou IGP ! Si les fromages bénéficient fortement des signes de qualité, beaucoup d'autres produits issus de l'alpage auraient eux aussi besoin d'une telle visibilité : la viande peine par exemple à être reconnue ! Charcuterie, miel, plantes aromatiques et médicinales, tisanes... sont tout autant issus de la montagne et se développent par leurs propres réseaux à défaut des labels.

En savoir plus...

Les labels ou autres marques facilement reconnaissables ont pour vocation de protéger les produits et garantir leur origine et leurs modes de production. Mais délivrer un label, c'est inévitablement fixer les méthodes de fabrication via un cahier des charges rigoureux et laissant peu de place à l'improvisation. Or il ne faut pas se limiter aux seuls sigles reconnus, car ce serait passer à côté de tout une diversité de fromages nés de la créativité et du savoir-faire des alpagistes : le caractère unique de leur localité, leur inventeur, leur saisonnalité, tout cela ne peut répondre à aucune norme à échelle régionale ! Cela n'enlève en rien leur qualité gustative et permet à l'alpagiste de proposer un fromage de qualité en fonction de la nature changeante de son lait et des saisons.

Fromage d'Abondance fermier



Fabrication de reblochons fermiers

Autour du sujet

Import/export

Made in alpage

Quatre saisons

Plateau de fromages

Loisirs

Été comme hiver, la montagne offre un cadre exceptionnel pour de nombreuses pratiques. La qualité paysagère et la culture alpine constituent d'ailleurs les principales motivations des visiteurs de passage comme de ceux qui viennent s'installer. Et ça, les brochures touristiques savent très bien le vendre ! Parapente, VTT, randonnée, ski, etc. Il n'y a que l'embaras du choix. Mais ce qu'elles ne disent pas en revanche, c'est que si la montagne est un bien commun, la terre, elle, est, en alpage, un outil de travail. Où que l'on soit, on est chez quelqu'un... Ce quelqu'un c'est l'alpagiste ou l'agriculteur. Sans lui, peu d'itinéraires de randonnées, pas de panoramas sur le Mont-Blanc, pas de belles pistes de ski... Mais il se confronte à de nombreux problèmes : parcs laissés ouverts ou pire, clôtures mises à terre, piétinement des prairies de fauche, effarouchement des animaux. Il y a un siècle, une personne sur trois vivait de l'agriculture. Aujourd'hui, 80% de la population vit en ville et les agriculteurs représentent moins de 1% de la population. Si on aime autant le fromage, la culture agropastorale se perd au point que l'on parle de rupture sociale. Les difficultés tiennent donc souvent à la méconnaissance des pratiques et la solution tient au respect mutuel, à la médiation et au partage.

En savoir plus...

L'enjeu de la concertation autour des usages et des usagers de l'alpage est primordial et donne lieu aujourd'hui à un grand nombre d'initiatives politiques et/ou publiques. En Haute-Savoie et dans d'autres départements à économie montagnarde, sont mis en place des Plans Pastoraux Territoriaux (PPT). Un peu partout, les alpages organisent des « portes ouvertes », le temps d'une journée de rencontres. C'est le cas, par exemple à Chamonix, où les Foulées du sel permettent à des sportifs randonneurs de tous niveaux d'apporter symboliquement plus de 350 kilos de sel à l'alpagiste, prétexte à la convivialité et au partage. Et si le tourisme véhicule encore beaucoup d'idées reçues, il devient toutefois un enjeu fort de développement économique des territoires de montagne. Les initiatives agrotouristiques ne sont certes pas nouvelles comme le réseau « Bienvenue à la ferme ». D'autres expériences tendent aussi à se professionnaliser, comme le réseau Itinéraire des Fromages...

Des conventions existent entre la fédération du vol libre et les propriétaires d'alpages pour une meilleure cohabitation



Vélo de descente en alpage

Autour du sujet

Dis voir

Fêtes et foires

Monchu

Look

« T'as le look, berger... Berger, t'as le look ! » Béret, veste de mouton et chaussettes de laine. Les incontournables tenues « cliché » ont sans cesse évolué.

La mode s'empare du look berger et le réinvente sur www.milkmagazine.net



Dès la fin du XVIII^e siècle, suite aux premières ascensions du Mont-Blanc, le monde de la mode s'inspire de celui de la montagne. Naissent alors des défilés de costumes de ville influencés par les vêtements traditionnels des Alpes, de randonnée, de jupe de montagne, de pantalons de femme... même des créateurs tels que Christian Lacroix et Jean-Charles de Castelbajac, dessinent des combinaisons de ski.

La montagne est une source d'inspiration pour les fashion victims, créateurs et designers. Les évolutions des matières et des silhouettes se retrouvent dans les tenues des usagers de la montagne d'aujourd'hui et les motifs emblématiques de l'alpage et de la montagne investissent également les défilés de mode et les décors intérieurs. Porter un béret, ou une peau de mouton est devenu chic et tendance ! La décoration « style chalet » revisitée est devenu le nec plus ultra et ne concerne plus une petite catégorie de personnes privilégiées. Les marques bon marché ont emboîté le pas, permettant à tout le monde de s'offrir une table de berger, des petits coeurs en bois ou des coussins en crochet, à l'ancienne [ou presque].



Autour du sujet

Bergers, bergères

Heidi

Montagnarde attitude

Made in alpage

M

Voilà bien la force du «Made in alpage» : les visiteurs sont au plus proche du produit et ils peuvent découvrir aussi bien sa forme brute que sa forme finie. Cela fait longtemps que les chalets d'alpage ouvrent leurs portes aux randonneurs et amoureux de la nature montagnarde. L'accueil est un moyen de favoriser la vente directe de produits fabriqués sur place.

Entre la station de sports d'hiver et le refuge de montagne, le concept du gîte d'étape trouve sa place et se développe au début des années 1970. Il permet aux agriculteurs des Alpes françaises, jusque-là peu associés à la gestion des grandes stations d'altitude, de s'investir dans l'accueil touristique. L'accueil à l'alpage, c'est concilier l'expérience du rudimentaire avec l'instant bien-être. Pour l'alpagiste, c'est la possibilité d'allier conditions de vie marginale et valorisation de son travail. Car c'est bien le choix de vivre sur place en alpage et de fabriquer ses produits au plus près du vivant dans le temps et dans l'espace, qui font la particularité et la qualité de nos produits de montagne. Pas de gaspillage, pas d'additifs chimiques, pas de détour du pré à l'assiette.

Les points de vente directe en alpage sont plus ou moins visibles, selon l'architecture des chalets.



En savoir plus...

Cette qualité remarquée permet au producteur de vendre ses produits à un juste prix. Le consommateur reconnaît qu'il en a pour son argent et il s'investit dans des circuits courts de distribution. Cela permet au producteur comme au consommateur de s'entendre autour d'un prix convenable pour tous. Pour repère, le prix moyen du litre de lait en élevage conventionnel est environ quatre fois moins que le prix du lait transformé et valorisé au travers d'un fromage, tel que le reblochon.



Diversité de formes, de goûts et de couleurs dans les fromages d'alpage

Autour du sujet

Labels

Plateau de fromages

Résiste

M

Maquignon

Avec son air rusé et sa manière de regarder les bêtes sur les foires, on le reconnaît facilement, le maquignon. Intermédiaire entre l'éleveur et le consommateur, ce marchand connaît par cœur les races et montre un savoir-faire à toute épreuve, mais il n'a pas bonne réputation car il aime négocier. Ses âpres marchandages ont laissé des traces dans le langage courant. Ne dit-on pas encore : « Quel maquignon ! » de quelqu'un dur en affaires, attaché à augmenter ses gains ?



Maquignons à la foire années 50 Vallée d'Aoste

En savoir plus...

Maquignon, ou plutôt marchand de bétail aujourd'hui, est toujours un métier d'actualité car vendre leurs bêtes reste un enjeu majeur pour les agriculteurs. Si, autrefois, le maquignon se déplaçait à pied et contribuait à faire circuler l'argent dans les vallées, aujourd'hui, il se déplace en bétailière et doit faire passer des contrôles sanitaires stricts pour pouvoir revendre la viande à la grande distribution, à la restauration ou lors de ventes aux enchères.



Foire aux moutons à Servoz, en 2009

Autour du sujet

- Contrebande
- Double vie
- Races

Monchu

«Le monchu», c'était autrefois «le Monsieur». Les montagnards le voyaient arriver avec son costume cravate, son chapeau et ses chaussures de ville, accompagné de son épouse et de ses enfants. C'était un urbain, autrement dit : il venait d'un autre monde aux yeux des paysans qui le respectaient et pouvaient aussi se moquer gentiment de lui.

Mais le «monchu» avait lui aussi ses idées reçues en tête, celles du montagnard obligatoirement goitreux ou, plus tard, propriétaire de remontées mécaniques. Aujourd'hui, le terme est désobligeant, parfois spécialement à l'égard des touristes...

En savoir plus...

Si quelques clichés subsistent encore, le monchu et le montagnard se sont rapprochés grâce à l'agritourisme mais aussi, depuis peu, grâce à d'autres initiatives comme le woofing alternatif ou tourisme d'immersion. Il s'agit de voyages organisés dans un environnement inhabituel comme une ferme par exemple. Le voyageur partage directement le mode de vie de l'habitant : il est accueilli gratuitement, en échange il prête main forte aux éleveurs et travaille à leurs côtés. Le but est tout simple : créer des ponts entre ces deux mondes.



Bourgeois et chèvre
Vallée d'aoste

Autour du sujet

Dis voir

Loisirs

Made in alpage

M

Montagnarde attitude

Derrière sa voiture, un autocollant explique : « In tartiflette we trust » et sur son T-shirt, on peut lire : « Made in la Yaute ». Le gars écoute Radio Meuh. Sans nul doute, un adepte de la montagnarde attitude... Un peu de tradition, un clin d'œil contemporain, une dose d'humour et le tour est joué ! L'identification au territoire se fait parfois de manière inattendue. Un côté bon enfant et décalé qui crée aussi un choc des cultures et des générations.

En savoir plus...

Si aujourd'hui, se dire montagnard consiste bien souvent à revendiquer une attitude, en quoi consiste cette dernière ? Qu'est-ce qui la caractérise ? Être montagnard, est-ce seulement pratiquer des activités sportives en lien avec la montagne ? S'agit-il plutôt de revendiquer une identité, un passé, une culture spécifique ? Est-ce être originaire de là-haut ou y vivre toute l'année ?



IN TARTIFLETTE WE TRUST



Autour du sujet

- Art
- Look
- Opinel
- Y faut pas y craindre

Nature

L'agropastoralisme est reconnu comme une activité dans, avec et pour la nature et ce depuis les premières activités agricoles humaines.

Cinquième millénaire avant notre ère : les bergers du Néolithique pénètrent depuis la Méditerranée dans des Alpes sauvages. Ce sont des chasseurs éleveurs et ils engagent une patiente lutte contre les arbres et les buissons au bénéfice des surfaces herbacées.

Au fil des millénaires, la dent des animaux est peu à peu complétée par les outils. Les versants les moins densément boisés sont privilégiés et les zones les moins escarpées utilisées prioritairement. Un équilibre dynamique est à l'œuvre entre les facteurs limitant naturels et l'intervention de ces derniers troupeaux nomades de petite taille. D'ailleurs, la relation est double : la Nature Ressource d'un côté avec l'herbe, l'eau et le bois, et de l'autre, la Nature Concurrente que représentent l'avancée des ligneux et les prédateurs.

L'étude des pollens conservés dans les tourbières montre que la répartition des arbres évolue significativement avec l'apparition de ces premières activités pastorales millénaires. Ainsi par exemple, le paysage de mélèzes clairsemé des Alpes internes, qui semble naturel, est en fait le produit de cet équilibre dynamique Homme/Nature. Les mosaïques créées, en favorisant la juxtaposition de landes et de surfaces en herbe en dessous de la limite climatique de la forêt sont à l'origine d'une certaine diversité : des cortèges de plantes herbacées, d'insectes et donc de certains oiseaux vont s'y développer. L'une des espèces phare est le tétras lyre qui, à l'âge adulte, se nourrit de bourgeons et de baies tandis que la croissance de ses petits est dépendante de l'abondance des insectes.



Tétras-Lyre

Nature

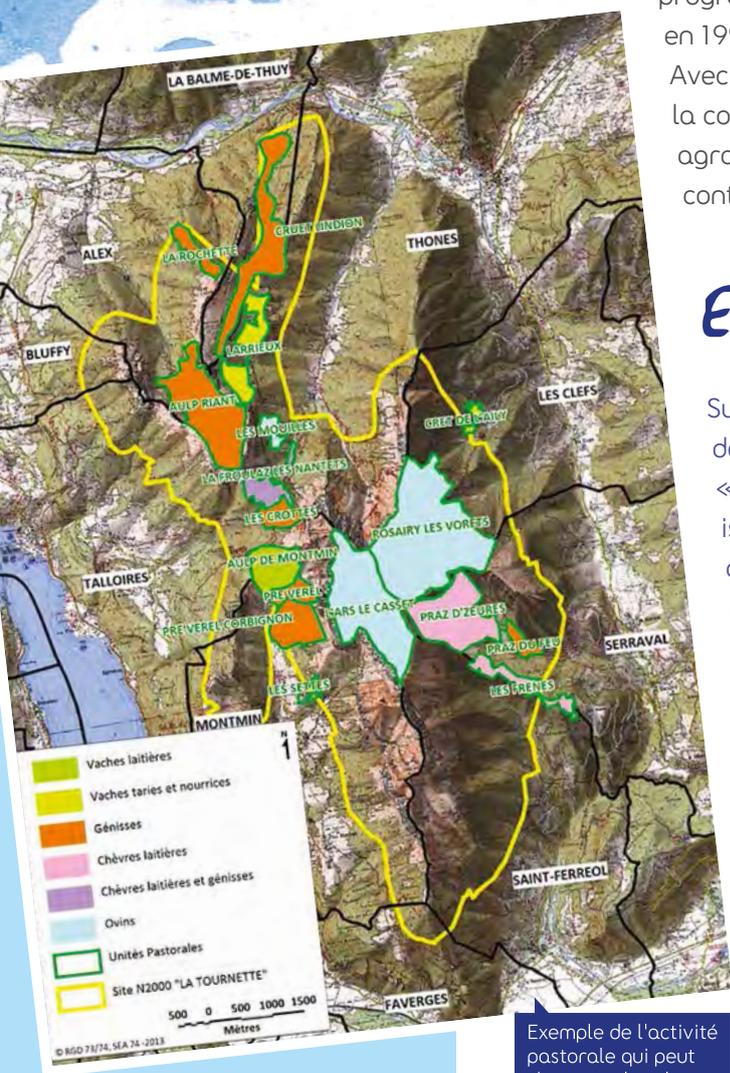
Et l'homme dans tout cela ? Si en ces temps reculés, il n'est pas conscient de contribuer à la biodiversité, le vingtième siècle a permis l'émergence de cette conscience. La reconnaissance de cette diversité biologique a été progressive et a pris une dimension européenne notamment en 1992 avec la directive « Habitat Faune et Flore ».

Avec une autre, intitulée « Oiseaux », elle sera la base de la constitution du fameux réseau NATURA 2000. Les mesures agroenvironnementales qui en sont issues traduisent ce contrat entre la Nature et l'Homme.

En savoir plus...

Sur un site NATURA 2000, constitué de Zones spéciales de conservation (ZSC issues de la directive « Habitats ») et de Zones de protection spéciales (ZPS issues de la Directive « Oiseaux »), la communauté de communes est en charge de l'élaboration du projet de gestion : le document d'objectifs (DOCOB).

Son élaboration s'appuie sur un diagnostic écologique et économique dans le but de définir les enjeux de façon concertée. Le DOCOB fait l'objet d'une validation en Comité de pilotage puis d'un arrêté préfectoral. L'éleveur et son troupeau pourront ainsi bénéficier d'une reconnaissance financière dans le cadre d'une Mesure agroenvironnementale dite territorialisée : la MAEt. La réforme des politiques européennes conduit à requalifier ce contrat en MAEc pour prendre en compte le changement climatique. Quelques millénaires sont passés depuis l'arrivée de nos premiers bergers des Alpes !



Exemple de l'activité pastorale qui peut s'exercer dans le périmètre d'un site Natura 2000

Autour du sujet

Broussailles

Eau

Étagements

Herbe

Prédation

Waaahou, c'est beau!

Opinel

Tout berger des Alpes qui se respecte se doit d'avoir dans sa poche un couteau. Mais pas n'importe lequel : un Opinel, forcément. Avec son manche en bois et sa lame pliable, il est pratique à ranger. Le geste est simple, après utilisation, il suffit d'essuyer la lame sur le pantalon. On le sortira facilement pour toutes les occasions : trancher le pain, la tomme, se curer les ongles, tailler le bois pour décorer ou faire des objets, des colombes ou des sifflets. L'Opinel est bien un compagnon indispensable ! Si l'Opinel se décline en formes et couleurs, c'est avec le bois de fayard (le hêtre) qu'il est originellement et majoritairement fabriqué.

En savoir plus...

C'est en 1897, près de Saint-Jean-de-Maurienne, que Joseph Opinel donne officiellement naissance à son célèbre couteau avec ses douze tailles numérotées.

Le succès est presque immédiat, si bien que la taillanderie familiale laisse place à une véritable usine qui ouvre ses portes en 1901. Quant à la main couronnée, emblème de la marque, référence à l'armoire de Saint Jean de Maurienne dont il est originaire et à la couronne du duché de Savoie, elle apparaîtra quelques années plus tard.



Fabrication d'une colombe en épicéa © pays d'art et d'histoire



Sculpture sur bois à Vallorcine

Autour du sujet

Cloches et sonnailles

Ustensiles

Page de pub

Comment, l'alpage fait vendre? Son décor est soit idyllique avec ses animaux et sa faune, soit prétexte à rire : la publicité détourne volontiers la réalité pour vendre des produits ou des destinations devenues artificielles. Pas étonnant que le spectateur (à l'occasion consommateur !) se retrouve déconnecté de la réalité agropastorale.

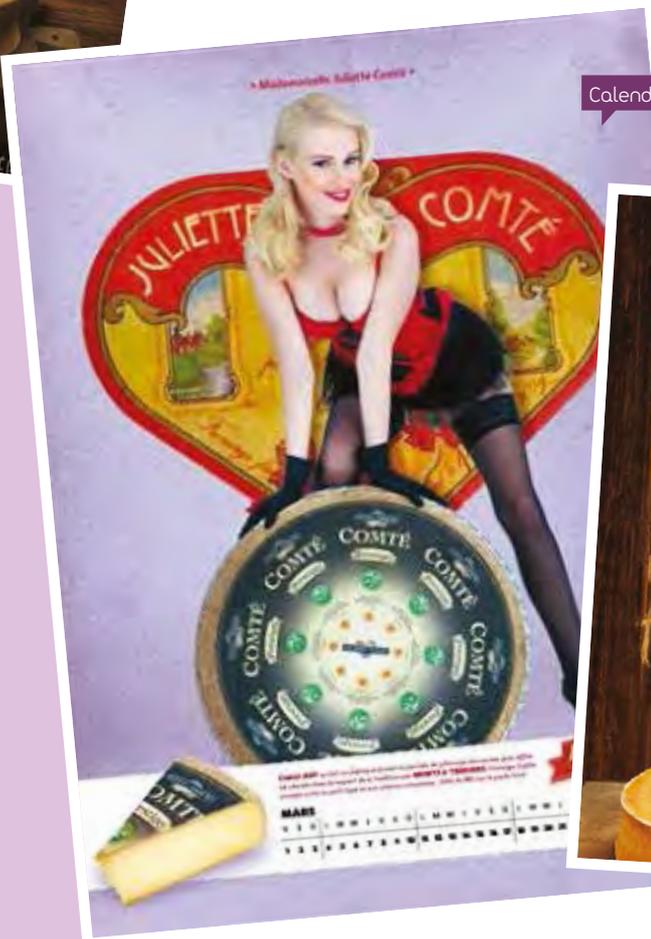
Abondance, campagne 2013-2014



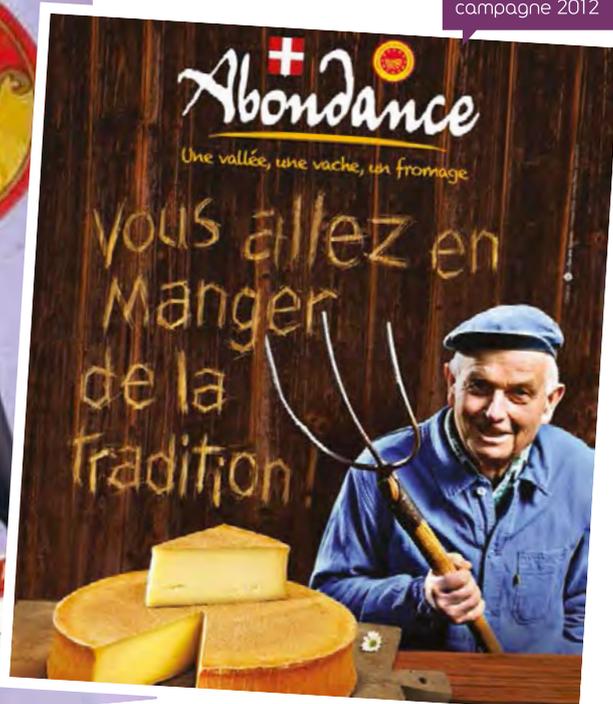
En savoir plus...

«Et alors, la marmotte, elle met le chocolat dans le papier d'alu» : un slogan publicitaire bien connu. D'ailleurs, il n'est pas le seul à marquer la publicité de son empreinte : «Il est temps de savourer le Comté, le Graal de l'alpage», «Nos fromages Beaufort, on s'y attache très fort» ou encore «Papa, je peux avoir du roblechon ? Non, du reblochon !» Les produits des alpages savent eux aussi créer le buzz... Au risque de jouer avec la caricature, qui peut parfois provoquer l'effet inverse : être interprétée comme la réalité !

Calendrier fromage



Abondance, campagne 2012



Autour
du sujet

Heidi

Labels

Plateau de fromages

Rien que du lait et de la présure mais beaucoup de techniques et un résultat au-delà de ce que l'on peut imaginer de prime abord : une incroyable diversité de fromages ! Ceux des Alpes du Nord sont très réputés et de nombreuses AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) existent : beaufort, reblochon, abondance, chevrotin, tome des Bauges. Voici ce qui pourrait constituer un plateau de fromage local, sans compter les appellations de nos voisins transfrontaliers comme par exemple la Fontina en vallée d'Aoste.

Le plateau de fromages a longtemps été associé aux tables des restaurants ou à de grandes occasions plutôt qu'aux repas quotidiens, chez soi. Aujourd'hui, nombreuses sont les familles qui ont plus d'un fromage dans leur cuisine et aiment le déguster au cours ou en fin de repas. Le plateau « maison » est constitué des fromages locaux, si possible, achetés en direct chez l'agriculteur voisin. C'est un marqueur fort de l'identité locale. Au restaurant, le fromage est mieux connu du grand public : qui n'a jamais entendu parler de la tartiflette ou de la raclette ? Présentées comme des plats traditionnels, elles ne sont malheureusement pas toujours préparées à base des fromages de nos montagnes...

En savoir plus...

Vous pensez tout connaître du vocabulaire lié au fromage ? Faites le test...

Lait cru : non chauffé au-delà de 40°C et qui n'a subi aucun traitement.

Lait caillé : lait coagulé, première étape de transformation du fromage.

Petit-lait ou lactosérum : partie liquide du lait, riche en glucide (lactose) et qui le compose à 50%.

Présure : ferment naturel présent dans l'estomac des veaux pour digérer le lait.

Pressage : élimination du petit-lait par égouttage

Pâte cuite : caillé cuit jusqu'à 55°C.

Pâte non-cuite : caillé non-cuit [facile !].

Pâte persillée : fromage de type « bleu », avec des marbrures.

Croûte fleurie : qualificatif donné au fromage se couvrant d'un duvet blanc.

Affinage : étape par laquelle le fromage acquiert sa texture et ses arômes. La croûte se forme.

Fromage fermier : fabriqué à la ferme avec le lait de l'exploitation.

Fromage laitier : fabriqué à l'usine ou à la coopérative, avec un mélange de laits de plusieurs exploitations.

Fromage fruitier : fabriqué à la coopérative avec un mélange de laits d'exploitations proches géographiquement et adhérentes à la fruitière.

Plateau de tome des Bauges, Abondance et fleurs des champs



Fromage d'Abondance en cave d'affinage

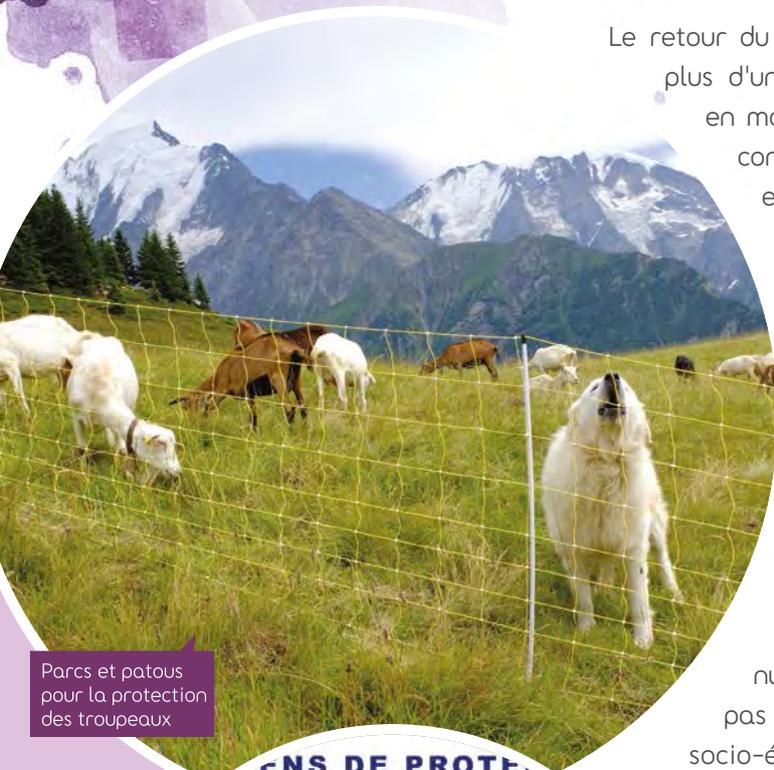
Autour du sujet

Accessibilité

Bergers, bergères

Contrebande

Prédation



Parcs et patous pour la protection des troupeaux

Le retour du loup sous statut protégé, dont l'absence pendant plus d'un siècle avait profité à l'extension des troupeaux en montagne, cristallise le débat sur la prédation. Il se confronte inévitablement à une activité pastorale en perte de main d'œuvre. Pour s'adapter aux bouleversements économiques que vit l'agriculture, les transhumants ont dû changer leurs modes de gestion des troupeaux et leur système de garde. Les bêtes sont de plus en plus nombreuses mais les bergers le sont de moins en moins... L'absence de grands prédateurs a favorisé cette mutation mais avec leur retour, il est aujourd'hui difficile pour une seule personne de garder un œil sur quelques 1.500 bêtes, de jour comme de nuit.

Plusieurs moyens existent pour protéger les troupeaux : chiens de protection, clôtures et parcs de nuit, techniques d'effarouchement... Mais ils ne sont pas toujours faciles à mettre en œuvre dans le contexte socio-économique actuel de la montagne : certains alpages sont difficiles à protéger et finissent parfois par être délaissés faute de solution adaptée. Les attaques de prédateurs ont également d'autres conséquences peu prises en compte : le stress peut rendre le troupeau difficilement approchable, provoquer des pertes de poids ou des avortements.



Panneau d'information à l'usage des promeneurs sur les chiens de protection

En savoir plus...

Un gros chien blanc arrive vers vous en courant, en aboyant et en agitant la queue ? Pas de panique ! C'est un patou... Né dans le troupeau, devenu sa famille, son rôle est de garder en permanence les bêtes à l'abri des prédateurs comme les chiens errants mais aussi le loup, une tâche donc différente des chiens de conduite tels que les Border Collie. Face à un animal corpulent comme le patou et dont l'attitude peut impressionner, il existe de bons réflexes à adopter : ne pas s'approcher des moutons, ne pas courir ni crier, ne pas brandir de bâton ou le fixer dans les yeux. Tous ces gestes peuvent être mal interprétés par un animal dont la fonction est de protéger le troupeau coûte que coûte. Des panneaux sont là, dans les alpages pour vous avertir de l'éventuelle présence de ce chien.

Autour du sujet

Bergers, bergères

Nature

Vétérinaire

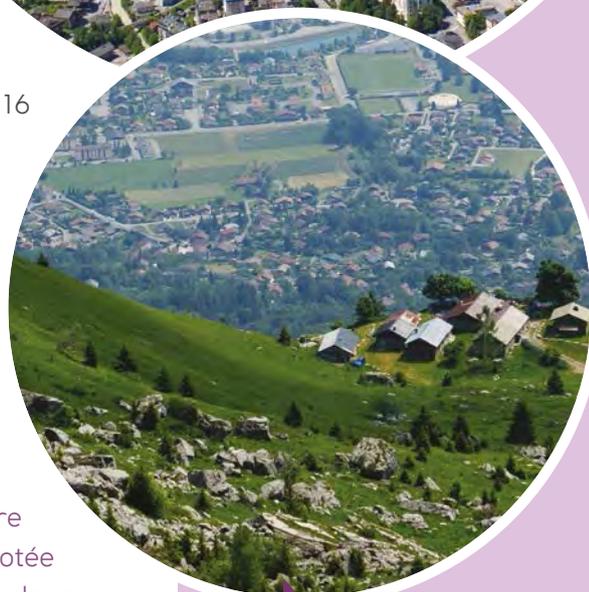
Pression foncière

« Le Mont-Blanc est à vendre » titre l'émission "la France défigurée", du 25 février 1973. L'information est sérieuse. Au début des années 1970, un promoteur allemand, avec l'accord de la municipalité des Houches, envisage de construire un complexe hôtelier face au Mont-Blanc. Pas moins de 6 000 lits sont prévus. Chance économique pour la région ? Catastrophe prévisible liée à l'implantation de tant de monde ? Pro et anti projet s'affrontent. La polémique fait rage et l'hôtel ne voit pas le jour. Cela ne veut pas dire que la pression foncière n'existe plus dans les montagnes et que le sujet est clos. C'est même tout le contraire. Depuis 2001, la situation étant devenue préoccupante, des instances comme la SEA, unie à la SAFER et à la Chambre d'Agriculture, ont mis en place un dispositif d'intervention favorisant l'acquisition d'alpages par des collectivités locales ou des établissements publics en vue de leur protection et de leur mise en valeur essentiellement pastorale. L'action est partie d'un constat simple : si rien n'est fait, le pastoralisme est voué à disparaître. Le rachat de l'alpage doit donc impérativement être accompagné de l'installation d'un alpagiste. Une commission de veille foncière a été créée et les résultats sont au rendez-vous : depuis 10 ans, 806 hectares et 16 chalets ont été sauvés.

En savoir plus...

Extirper des terres de la pression immobilière pour les destiner à l'exploitation agricole est une étape. En assurer la gestion en est une autre. Il y a les propriétaires fonciers d'un côté, qu'ils soient publics ou privés, et les locataires de l'autre. Il faut bien que tout le monde s'entende. Certains éleveurs travaillent sous le statut de fermage, lourd à mettre en place. D'autres passent par la convention de pâturage, dotée de nombreux avantages. Cette forme de bail ne confère pas au loueur la jouissance exclusive de la parcelle. Le propriétaire peut donc en avoir la jouissance une partie de l'année. Et ce ne sont pas les seuls points positifs de la convention de pâturage. Par exemple, le propriétaire garde des droits étendus sur la parcelle et peut négocier la répartition des réparations. Quant à l'exploitant, il n'utilise le terrain que lorsqu'il en a besoin et son loyer est plafonné.

L'emprise foncière à Chamonix



L'alpage de Véran et la vallée de l'Arve

Autour du sujet

Accessibilité

Architecture

GAEC et Cie

Herbe

Q

Quatre saisons

Hormis la pizza ou la symphonie de Vivaldi, les quatre saisons rythment la vie alpestre. A chacune d'elle, correspondent des tâches particulières.

Le printemps pour la mise à l'herbe, l'été pour la fenaison et l'alpage, l'automne pour la démontagnée, l'hiver pour le repos de la terre, le travail en forêt ou en station et traditionnellement les mises bas. Les vêlages et agnelages interviennent naturellement en fin d'hiver pour la quasi-totalité des herbivores sous notre climat. Le désaisonnement des naissances permet toutefois de lisser la production de lait ou de viande sur l'année et de l'adapter à la demande du consommateur. Ce fait peut amener parfois à certains paradoxes, comme par exemple pour le reblochon, dont la période de production la plus favorable est en été, mais qui doit répondre à une forte de demande des consommateurs en hiver.

En savoir plus...

La durée d'ensoleillement, la température, le type de précipitation (pluie ou neige) régissent la vie de la terre, la pousse de l'herbe et par conséquent la vie des animaux qui se nourrissent de fourrage.

En montagne plus qu'ailleurs, l'homme s'adapte à cette fluctuation de production selon les saisons, pour récolter et stocker le fourrage durant l'été et le redistribuer en hiver.

De la même manière, il récolte le lait et peut le transformer en différents fromages en fonction du temps de garde nécessaire avant la consommation.

L'été dans les alpages du Haut Val d'Arly



Troupeau de vaches sous la neige

Autour du sujet

Bergers, bergères

Nature

Vétérinaire



Vêlage

Races

Dans les races de vaches, on pourrait bien s'y perdre. Il y en a tant ! En montagne, certains critères très précis comptent : les vaches doivent supporter les chaleurs de la journée et la fraîcheur des nuits, la pente... De plus, elles se doivent de produire beaucoup de lait, et de qualité s'il vous plait ! Mais la vache n'est évidemment pas le seul mammifère à brouter la bonne herbe des alpages. À elle s'ajoutent forcément les chèvres dont les variétés sont elles aussi nombreuses. Et puis, n'oublions pas les moutons, qui ne sont pas en reste. Toutes ces races ont en commun de s'adapter facilement aux contraintes et aux particularités du milieu montagnard.

En savoir plus...

La génétique, une science en contradiction avec l'esprit de l'alpage ? Pas si sûr. On vous l'accorde, le mot a de quoi inquiéter mais en ce qui concerne le bétail, cela fait déjà bien longtemps que l'homme sélectionne. Il n'a pas été besoin d'attendre le XXI^e siècle pour que soient choisies les meilleures bêtes dans la perspective de les faire se reproduire entre elles : le revenu de l'éleveur était en jeu. Aujourd'hui, les moyens techniques comme les pistes de recherche ne sont plus les mêmes. Bien sûr, on veut améliorer les races afin de les adapter de mieux en mieux au climat, accroître leur résistance ou leurs capacités à produire un lait de qualité. Mais on ne cherche plus seulement à augmenter les rentabilités : on veut préserver des races très locales, aux petits effectifs, comme c'est le cas des races montagnardes très spécifiques et localisées géographiquement par rapport à des races mondialement connues. L'avenir des races et de la biodiversité peut aussi passer par les laboratoires.



Tarine



Montbéliarde



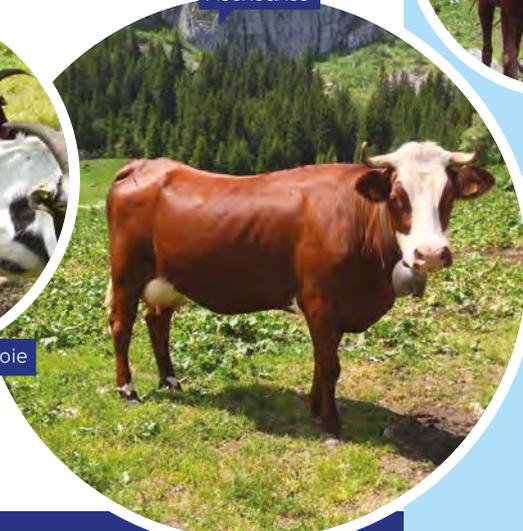
Chèvre du Rove



Moutons Thônes et Marthod



Chèvre de Savoie



Abondance

**Autour
du sujet**

Labels

Maquignon

Prédation

Reine

Reine

Petite et trapue, la vache noire est agile et rustique : c'est une montagnarde par excellence ! Originaires du Val d'Hérens, en Valais, qui lui donna son nom, la race d'Hérens se retrouve surtout autour du Mont-Blanc où elle constitue un élément marquant du patrimoine alpestre. Elle a beaucoup souffert des mutations agropastorales des années 1950, mais reste bien représentée en Suisse et en Val d'Aoste avec près de 15 000 bêtes. En France, elles se trouvent surtout dans la vallée de Chamonix

Mont-Blanc ou du Val Montjoie, où les effectifs n'atteignent guère plus de 200 bêtes...

D'un tempérament affectueux avec les hommes, la vache est plutôt bagarreuse quand il s'agit de ses sœurs. Tous les printemps, la sortie de l'étable est l'occasion de remettre en jeu l'ordre établi du troupeau. Cette prédisposition à la bagarre a donné naissance à des matchs populaires pour élire la Reine des Reines.

Ici, vous dirons certains éleveurs, il y a trois filières : celle du lait, celle de la viande et celle des combats. Véritable institution notamment en Suisse et en Italie, les joutes sont régies par un règlement précis et les vaches noires font l'objet d'une connaissance généalogique poussée, propice à la sélection des meilleures, jusqu'aux jeux du pari.

En savoir plus...

L'Hérens et la Valdôtaine, destinées aux combats de reines, seraient les dernières représentantes d'une race alpine introduite par les Romains et les Celtes : l'Evolène. Leurs ancêtres étaient présentes en Valais vers 3 000 avant J.-C. En 1859, pour la première fois, la race d'Evolène, désignée dès 1861 sous le nom de race d'Herens, est mentionnée dans les listes des concours.

Match des Reines de l'Espace Mont-Blanc, Aproz 2012



Tête contre tête, les blessures sont rares



Autour du sujet

Fêtes et foires

Maquignon

Races

Résiste, prouve que tu existes

«Des agriculteurs en colère bloquent des supermarchés avec leurs tracteurs». La nouvelle fait la une du journal, photo à l'appui et l'article d'expliquer : «Une opération choc pour se faire entendre : face aux géants de l'agroalimentaire, il ne leur reste plus que ce moyen».

Mais, à bien y regarder, les agriculteurs ne sont pas les seuls en colère. À leurs côtés l'on trouve des militants pour la «slow-food» : ils s'opposent à la «fast-food» qu'ils jugent évidemment dégradante pour l'homme. Quelques «locavores» complètent le tableau. Moins nombreux, ils prônent la consommation de nourriture dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres. La résistance revêt plusieurs visages ! Et elle illustre cette volonté de retisser un véritable lien entre le producteur et le consommateur. De nombreux efforts ont été faits en ce sens et ils ne datent pas d'hier, même si leur mise en place a été progressive. Depuis 1947, les SICA (Sociétés d'Intérêt Collectif Agricole) apportent une solution en regroupant en leur sein aussi bien des exploitants que leurs clients, que ce soit dans le commerce de gros ou de détail. Le résultat attendu ?

Ancrer cette forme de coopération dans un territoire et limiter les intermédiaires dans le circuit de vente. Autre sujet d'avenir : l'éducation du goût, car face aux surgelés, aux boîtes et autres plats préparés, l'ignorance est parfois abyssale d'autant que, à travers les filières industrielles, l'uniformisation guette toutes les branches de l'alimentation. Les exploitants ont pris conscience qu'ils sont là pour faire connaître leurs produits, leur originalité. On apprend donc non seulement à déguster ses aliments mais aussi à les choisir, l'un n'allant pas sans l'autre. L'avenir réside dans ces nouvelles manières d'acheter. Le consommateur devient consomm'acteur, c'est un enjeu culturel et de santé.

En savoir plus...

Si les agriculteurs se battent pour un juste prix de leurs produits, cette résistance ne peut être efficace sans la reconnaissance par le consommateur de ce juste prix. La politique du «trouver moins cher ailleurs» est une démarche de survie en situation de crise, mais se transforme en véritable couperet à l'économie et à la production lorsqu'elle s'ancre dans les mentalités comme principe de consommation. La part alimentaire dans le budget des ménages est passée de 40 à 15 % en 50 ans, tandis que le taux d'équipement (en télécommunications par exemple) est en constante augmentation : une tendance effective dans toutes les catégories sociales. Les statistiques montrent que les produits alimentaires sont en mal de reconnaissance et constituent le réservoir dans lequel on puise pour accéder à d'autres produits, répondant à d'autres nécessités...



Pas de pays,
sans paysans



Syndicat
Interprofessionnel du
Fromage Abondance

Autour du sujet

Bergers, bergères

Double vie

Labels

Prédation

*Tradition, un héritage
qui a de l'avenir*

Solidarité

Qui se balade en montagne et en alpage n'a jamais vu ces groupements de petits chalets alignés côte à côte, véritables petits hameaux d'altitude ? Une configuration qui se retrouve sur les grandes montagnes collectives [à l'inverse des petites montagnes individuelles] et plonge ses racines à

la fin du Moyen-Âge lorsque les alpages ont été cédés en indivision aux communautés de villageois paysans : ces derniers sont alors tous propriétaires du même terrain, indivisible entre eux. Leur usage est déterminé par un nombre défini de droits à pâturer appelés des « fonds » [un fond vaut alors une vache...].

Mais la tradition communautaire en montagne découle surtout d'une nécessaire solidarité et du besoin de s'organiser ensemble. À l'époque d'une agriculture vivrière, les Hommes se regroupent pour faire face aux difficultés du milieu [climat, relief, etc.] et assurer la bonne réalisation des travaux tant en altitude [surveillance des animaux, fabrication du fromage, etc.] que dans la vallée [travail aux champs, fenaisons...].

Avec l'abandon de certains alpages et l'évolution de l'activité, cette organisation fonctionnelle a souvent disparu mais les communautés [ou consortages] demeurent. Héritières de droits féodaux, elles n'ont, à proprement parler, pas de statut juridique mais trouvent une expression à travers les groupements de propriétaires ou d'éleveurs tels les Associations Foncières Pastorales [AFP] ou Groupements Pastoraux [GP].



Chalets de la montagne de Pormenaz

Autour du sujet

Fruitière

GAEC et Cie

Montagnarde attitude

En savoir plus...

La solidarité ne concerne pas que les alpages : celle qui lie ville et montagne se développe et s'organise. Les Parcs naturels régionaux en sont un bon exemple : le financement est pour partie apporté par les « villes-portes ». Les pôles urbains prennent doucement conscience de l'enjeu que représentent les territoires de montagne environnants pour leurs habitants et les politiques locales s'impliquent davantage dans le soutien de l'économie alpestre.

Son des alpages

Asseyons-nous un instant dans l'herbe fraîche. Il fait doux. Fermons les yeux. Ouvrons grand nos oreilles et écoutons la musique de l'alpage. Elle s'offre à nous, qui savons y prêter attention. Au premier plan, les sonailles des vaches ou des moutons, le bourdonnement de quelques insectes ; un peu plus loin, des oiseaux dans les arbres et puis, au-delà des sons que la nature produit, ceux de l'homme.

Ils peuvent être tout aussi harmonieux et ne demandent parfois aucun instrument comme le Yodel, chant typique des Alpes ou tout simplement, l'écho que produit la voix. D'ailleurs, le son des alpages n'est pas qu'un son harmonieux, il sert aussi à conduire le bétail ou à s'appeler d'un coteau à l'autre.

Dans les fêtes, les réunions de famille ou autres regroupements humains, la polyvocalité, basée sur différentes hauteurs de voix, est reine et il n'est pas rare que l'on entende certains pousser la chansonnette. Nombreuses sont celles qui évoquent la vie à l'alpage, les bergers ou les bergères. Bien sûr, l'accordéon reste indétrônable mais d'autres instruments comme le cor des Alpes ont eux aussi une place de choix. Il n'est pas rare que le berger emporte avec lui sa guitare ou son accordéon diatonique pour la saison. Les traditions musicales liées à la montagne sont donc légion.

En savoir plus...

Le patrimoine musical alpin est toujours bien vivant. L'on connaît Eliana Burki qui mixe musiques traditionnelles et actuelles, Nicolas Perrillat, spécialiste de la musique alpine ou encore des groupes comme «Ceux d'en haut» ou «La Kinkerne». Un de ses piliers, Jean-Marc Jacquier, n'est pas seulement un musicien : il a collecté pendant quarante ans près de 500 instruments ou objets quotidiens servant à faire de la musique. L'ensemble, désormais propriété du Conseil général de la Haute-Savoie, est régulièrement exposé et témoigne, s'il en est encore besoin, que la musique tient en montagne une place tout à fait privilégiée et que le montagnard en avait une connaissance certes empirique mais d'un haut niveau. Plus question donc de s'en tenir à chanter « Étoile des neiges » !

Itinéraires Alpestres
en Bauges au son
des accordéonistes
« Les Tuaz », 2011



Concert du Cosmo Jazz
à l'alpage de Balme

Autour du sujet

*Cloches et
sonnaillles*

Fêtes et foires

Art

Tradition, un héritage qui a de l'avenir

L'habitat estival en site isolé, tout comme l'accueil des populations en hiver, ont conduit les acteurs du pastoralisme à être des pionniers dans les modes de constructions énergétiquement autonomes et à chercher les techniques limitant au maximum l'impact sur l'environnement.

Evoluer, innover, devenir le laboratoire d'idées audacieuses et exemplaires : l'alpage est le lieu propice ! Il faut dire que, côté transformation, il connaît... Et il n'a pas toujours eu le choix. Les économies d'eau en montagne ont nécessité l'invention des toilettes sèches, qui aujourd'hui sont installées dans d'autres contextes de plaine dépourvus d'eau ou de système d'assainissement. Une technologie de pointe... Toutefois héritée de nos ancêtres qui appelaient cela les « cacatires ».

Les besoins en électricité en site isolé ont permis l'installation et l'usage de panneaux solaires photovoltaïques sur les chalets d'alpage depuis des décennies. Cette production d'énergie renouvelable couvre maintenant les terrasses des nouveaux immeubles de nos métropoles. Les piles à combustible remplaceront peut-être nos anciennes batteries. Certaines d'entre elles sont déjà testées en montagne. Et si l'alpage était une tradition d'avenir ?

En savoir plus...

Entre jeune et vieux, entre passé et futur, difficile de savoir quel terme correspondrait le mieux à celui de « tradition d'avenir »... Pourtant, la tradition ne peut exister sans transmission (littéralement, faire passer à un autre). La tradition pastorale, c'est la bonne date pour monter à l'alpage et elle peut changer chaque année en fonction des conditions... La tradition pastorale, ce sont des savoir-faire accumulés au fil des générations pour réussir un bon fromage quel que soit le temps. La tradition pastorale, c'est savoir inventer en permanence des réponses à l'isolement, aux imprévus, à la sobriété imposée par les lieux. La tradition ne peut être réduite à l'immobilisme ou au folklore, mais génère l'obligation d'inventer et d'adapter en permanence. Donc, pas de tradition sans jeunes à qui la transmettre et pas de tradition non plus sans futur dans laquelle l'inscrire.

Panneaux photovoltaïques, Chevaline



Toilettes sèches à proximité d'un abri de berger

Autour du sujet

Architecture

Bergers, bergères

Résiste

Solidarité

Vétérinaire

Ustensiles

De tout temps, la vie à l'alpage a nécessité de nombreux ustensiles qui parfois donnent lieu à des scènes intemporelles. Il y a les objets qui ont fait leur temps et qui ne servent plus ou peu, si ce n'est pour représenter l'identité culturelle. On peut citer par exemple le « botacul », ce tabouret à un seul pied, muni d'une lanière pour le maintenir à la taille, et qui permet de s'asseoir lors de la traite à la main.

Il y a ensuite des ustensiles qui paraissent modernes mais dont l'utilisation n'est pourtant pas nouvelle : bon nombre d'objets en bois ou en cuivre (barattes, moules à fromage ou à beurre, chaudrons, presses, etc.) ont dû faire peau neuve avec les mises aux normes sanitaires, qui obligent l'utilisation d'ustensiles en plastique ou en inox exclusivement. Certains autres ustensiles traversent le temps et ne prennent aucune ride tel le bâton du berger, à la fois outil indispensable et symbole irremplaçable du gardien de troupeau. Enfin, il y a de nouveaux ustensiles qui contribuent à faire progresser les conditions de vie à l'alpage et dont la profession n'a pas attendu l'aval des folkloristes pour s'en emparer : téléphone cellulaire, chaussures ou vestes avec membrane imperméable et respirante, ordinateurs portables à usage professionnel ou pour se divertir...

En savoir plus...

De tous les matériaux que l'on trouve à l'alpage, le bois est assurément le roi et pour cause : il était autrefois pratique, léger, facile à transporter, à sculpter, à se procurer.

On le trouvait donc partout. Pour les usages extérieurs, on privilégiait le mélèze, résineux à veine très serrée, d'une densité exceptionnelle et qui le rend quasiment imputrescible. Mais pour les objets de la vie quotidienne, on utilisait plutôt du sapin.

Actuellement, face aux risques microbiologiques que représente la structure poreuse du bois, son utilisation dans la fabrication fromagère est réglementée. Si beaucoup d'ustensiles ont été revisités, certains n'ont pas changé : planches d'affinage, cercles et moules à fromages, disques de contact... Le bois garde des propriétés uniques, inimitables par d'autres matériaux : régulation de l'humidité, influence qualitative sur la constitution du croûtage et de la flore microbienne.

Chaudron et tranche caillé dans un chalet d'alpage, 2013



Tranche caillé en bois. Il permet de fractionner le lait caillé en morceau de la taille de grains de blé avant l'étape du moulage.

Autour du sujet

Look

Opinel

Xylo

Vétérinaire

Santé

Soins vétérinaires donnés par les alpagistes à une vache



Pour soigner une bête malade, on peut bien entendu faire appel au vétérinaire qui mobilisera tout son savoir-faire scientifique et rationnel. Mais dans bien des cas, le berger fera d'abord appel à ses propres connaissances. Ne dit-il pas qu'il « soigne ses bêtes » quand il s'occupe de son troupeau ? En tout cas, il doit être capable d'isoler et maîtriser un animal malade, identifier les symptômes, réaliser une intervention, suivre l'évolution ou la guérison de l'animal et gérer une trousse vétérinaire. L'éleveur est soumis à des obligations de suivi sanitaire et de traitements. Chaque bête détient un carnet de santé qui le suit sa vie durant et permet de connaître les soins apportés. Les groupements pastoraux peuvent également mettre en place leur propre règlement sanitaire. Car quand l'alpage est partagé et que plusieurs troupeaux sont mélangés, le risque de présence de parasites est augmenté. Un traitement en amont de la saison estivale peut devenir obligatoire. Le berger peut aussi recourir à de bonnes vieilles techniques : de l'eau de vie de gentiane ou du café pour soigner une chèvre, des feuilles de frêne contre le stress, du houx pour éloigner les parasites... Des remèdes à la limite des superstitions, mais dont l'efficacité, pour certains, est prouvée par la pratique. À la Maison des Anciens Remèdes de Jovençon, on collecte le savoir lié à l'usage des plantes officinales de la Vallée d'Aoste pour essayer de les comprendre et de les transmettre.

En savoir plus...

Parmi les nombreuses maladies que peut contracter la vache, il en est une plus connue que les autres. On l'appelle la vaccine, elle tire son nom du terme latin vacca qui ne signifie rien d'autre que vache. C'est un dérivé de la variole, une maladie terrible pour l'homme mais assez bénigne pour le bétail. L'histoire pourrait s'arrêter là. Toutefois, si la vaccine est devenue si célèbre, c'est parce que c'est elle qui permit au médecin britannique Edward Jenner, de faire une découverte impactant toute la société. Nous sommes à la fin du XIX^e siècle, Jenner fait un simple constat : les fermiers au contact des vaches n'attrapent jamais la variole. Ils sont immunisés. Il a alors l'idée d'inoculer l'agent responsable de la vaccine et s'aperçoit que cela protège. Ce sont les débuts du vaccin contre la variole, et avec lui, un profond changement des mentalités. Bientôt, la médecine conventionnelle prendra le dessus sur l'ensemble des pratiques issues de savoirs ancestraux, jugées désuètes voire dangereuses.

Mesure sanitaire d'envergure

Autour du sujet

Bergers, bergères

Quatre saisons

Races

Waaahou

c'est beau !

Ultime effort pour atteindre le sommet. Les promeneurs ont marché longtemps, leurs pieds commencent à le faire savoir et déjà, ils s'impatientent de pouvoir poser leurs sacs pour en sortir un casse-croûte bien mérité. Bientôt, ils pourront goûter pleinement leur récompense, ce qu'ils sont venus chercher ici : le paysage de l'alpage s'offre à eux dans une beauté à couper le souffle.

L'appréciation de ce dernier fait pourtant appel à tant de subjectivité qu'il est presque surprenant qu'il fasse l'unanimité.

C'est bien le paysage qui fait l'image de marque de nos territoires mais il vaudrait mieux dire «les paysages» car les Alpes ne sont pas uniformes. Elles sont en effet constituées d'une multitude de paysages dont chacun possède un relief et une identité propre. Préalpes calcaires aux grandes falaises urgonniennes et vallées ouvertes (type Tarentaise ou Val d'Aoste) ou Alpes cristallines aux crêtes découpées (type Pays du Mont-Blanc ou Valais suisse).

N'oublions pas la végétation qui elle aussi est caractéristique des sols disponibles : acidité des sols cristallins qui favorisent les landes buissonnantes peu nourissantes pour les troupeaux, ou au contraire des sols basiques en pays calcaire, favorables à une végétation herbacée plus abondante et accessible, où les troupeaux peuvent s'implanter.

Les besoins en matière de développement rural ne sont pas les mêmes selon les caractéristiques naturelles et culturelles, si divergentes d'une vallée à l'autre. Pour répondre aux spécificités de chaque territoire en matière d'aménagement, il existe un outil : les Plans Pastoraux Territorialisés (PPT). Leur périmètre se cale sur une unité géographique qui permet de décrire les besoins de ce territoire. Les acteurs du pastoralisme pourront ainsi adapter le projet pastoral en fonction des caractéristiques que traduit le paysage.



Cornettes de bise,
Vacheresse

Waaahou c'est beau !

Vu sur la chaîne
du Mont-Banc
depuis les Aravis



Aulp de Marlens

Au final, autant de petits « pays » qui ont développé une culture, des traditions, un habitat, des manières de vivre différentes les unes des autres mais qui ont, comme dénominateur commun, de le faire en fonction du milieu naturel dans lequel elles évoluent. Cette appartenance à la montagne en donne tout le caractère. Cela fait aussi partie de la beauté de l'alpage.

En savoir plus...

Quand et comment ces paysages que l'on apprécie tant se sont créés ? Il y a quelques 10 millions d'années... autant dire peu de temps à l'échelle géologique ! Les Alpes sont donc de jeunes montagnes, nées de la convergence de la plaque africaine avec celle de l'Europe : les poussées ont formé un pli qui, petit à petit, a donné naissance tout d'abord aux Pyrénées puis aux Alpes et enfin au Jura. Le soulèvement fut violent, bien sûr, mais l'impressionnant accouchement mit au jour des roches sédimentaires, des minéraux remontés des profondeurs terrestres, des lambeaux de croûte océanique. Et ce n'était qu'un début ! Aujourd'hui encore, les Alpes n'en ont pas fini avec ces mouvements. Les conséquences de la tectonique des plaques en méditerranée continuent à se faire sentir. La terre bouge régulièrement et fait grandir la chaîne de 1 à 3 millimètres par an.

Autour du sujet

Architecture

Nature

Xylo

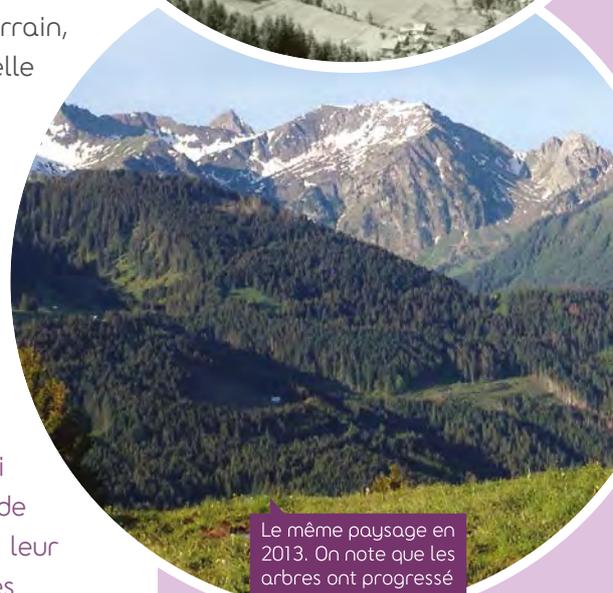
La forêt a toujours été une ressource naturelle répondant à des besoins d'utilisation variés et conséquents. Avant le Moyen-Âge, elle était exploitée de façon ponctuelle pour faire de la place aux espaces de culture, construire les habitations et se chauffer. Les bois fournissaient également la résine ainsi que du combustible en abondance pour la fabrication des métaux. Le Moyen-Âge a été une période charnière. Avec une forte vague de migration et la croissance démographique, la forêt a souffert d'une exploitation sévère mettant à nus les pentes des montagnes. Les superficies boisées ont diminué par le haut et par le bas, les troupeaux ayant besoin d'espaces pour se nourrir et fournir aux hommes lait, viande, fourrure, cuir. De nouvelles activités comme les salines [extraction de sel à partir de roches] ont accentué le phénomène.

Des problèmes d'érosion des sols, additionnés à de violentes inondations mettent alors en évidence le rôle de la forêt dans les risques naturels et font naître les premières préoccupations de protection. Petit à petit, l'exploitation forestière est de plus en plus réglementée, favorisant davantage le délaissement des espaces boisés plutôt qu'une réelle gestion raisonnée. La forêt regagne du terrain, en investissant les alpages et les anciennes cultures agricoles, elle témoigne de l'abandon de la vie rurale et de ses ressources.

En savoir plus...

La concurrence de l'industrie étrangère du bois rend, de nos jours, l'exploitation forestière de proximité trop onéreuse pour qu'elle puisse être économiquement viable. Paradoxalement, la ressource-bois regorge dans nos montagnes et la forêt, qui autrefois avait souffert d'une surexploitation, est aujourd'hui fragilisée de ne plus être exploitée : l'enracinement d'arbres de plus en plus nombreux, devient difficile et superficiel. Il diminue leur résistance face aux vents et tempêtes. Depuis quelques années, des directives européennes visent à développer les filières forestières et l'utilisation locale du bois-énergie et du bois-matériau afin de trouver un juste équilibre dans la mosaïque paysagère montagnarde. Dans cette perspective, le dialogue entre éleveurs et forestiers est primordial. La force de tonte animale reste un moyen efficace de contrôle de la végétation forestière. Par une sélection et un entretien des tiges, le pâturage en sous-bois permet de «nettoyer» et éclaircir les couverts forestiers et limiter la concurrence avec les herbacées.

Paysage d'alpage en 1962 en Vallée d'Abondance



Le même paysage en 2013. On note que les arbres ont progressé et que certains alpages ont disparu

Autour du sujet

Art

Broussailles

Contrebande

Opinel

Ustensiles

Y faut pas y craindre

En dehors de mettre des «y» partout, le patois de nos montagnes s'inscrit dans le langage courant et nombre d'expressions sont utilisées sans qu'une personne habituée puisse bien comprendre de quoi il s'agit : «Y en a mé plein la maison !» [encore], «Dré dans l'pentu !» [droit dans la pente], «Tu mouilles la meule» [tu as trop bu], «Il est blanc comme une caque de fruitier !» [il est pâle comme un cachet]. Bien sûr, comme partout ailleurs, le patois se perd et l'on entendra plus facilement ces expressions dans un chalet d'alpage qu'au bord du lac d'Annecy. Mais il reste toujours la prononciation des noms de lieux qui se terminent en «az» et qui met tout le monde d'accord sur l'origine locale ou non d'une personne !

En savoir plus...

Outre les expressions courantes, le langage a retenu de l'alpage des toponymes tout droit hérités des périodes où l'homme a conquis du terrain sur la nature.

Les lieux-dits «Les Esserts» renvoient à un terrain essarté qui était autrefois en friches. Quant aux arpes, à l'aulp, aux arpettes ou arpenaz, ils sont des dérivés de l'alpe, ces lieux où l'on fait paître le bétail.



Extrait fond de carte
IGN de Haute-Savoie

Autour du sujet

Monchu

*Montagnarde
attitude*

Zut, c'est déjà fini

Merci à la plume de Catherine Duparc-Hermann, au coup de crayon de Gilles Morat, à l'envie, la patience et la rigueur du réseau Empreintes, de la Maison de l'alpage de Servoz, et de la Société d'Économie Alpestre de Haute-Savoie, qui ont permis d'aboutir à cet ouvrage ambitieux et exigeant. Merci aux alpagistes Annick et Humbert Ducrey, Christian Fournier et Frédéric Ouvrier-Bufferet pour leurs témoignages.

Merci à tous les partenaires qui ont permis de collecter et de valoriser images et textes autour de l'alpage ; le Bureau Régional Ethnologie et Linguistique de la Vallée d'Aoste, l'écomusée Paysalp, la maison de la mémoire de Chamonix, la Vieille Douane à Châtel, Jérôme Phalippou et bien d'autres encore.

Merci à vous qui vivez en lien, de près ou de loin, avec l'Alpe, merci de transmettre et de faire vivre cet outil.

Cet abécédaire n'aurait pu voir le jour sans la passion et l'abnégation des acteurs de l'agropastoralisme d'hier et d'aujourd'hui, merci à eux.

Conception / Réalisation :

SEA 74 : Conception et rédaction technique



CCVMB : Conception et rédaction technique



Réseau Empreintes : conception et rédaction technique



Catherine Duparc-Hermann : rédactrice

Gilles Morat : Conception graphique et illustrations

Cet abécédaire a été réalisé en 2013 et 2014, dans le cadre du programme transfrontalier MESALPES. La dimension sociale et culturelle de l'alpage relie les territoires transfrontaliers :

l'alpage, les hommes, les troupeaux, les produits, les pratiques représentent une richesse exceptionnelle. Le projet MESALPES propose de rassembler et d'interpréter les éléments significatifs de cette culture pour les rendre accessibles à tous à travers un réseau de lieux de découverte itinérants ou permanents. Il s'inscrit dans un programme de coopération transfrontalière ALCOTRA, avec le soutien financier de l'Union Européenne et de l'Assemblée des Pays de Savoie.

Droits réservés :

Le contenu de cet abécédaire ne peut être utilisé ou reproduit qu'à des fins d'usage non commercial. En aucune circonstance, le contenu ne peut être, en totalité ou en partie, utilisé, vendu, exploité dans un but commercial moyennant quelque rémunération. Toute reproduction est interdite sans l'autorisation des auteurs.

Quelques adresses

Haute-Savoie

Maison de l'alpage et Maison du Lieutenant de Servoz

74310 Servoz

Tél : +33(0)7 78 24 96 77

Mail : maison-alpage@cc-valleedechamonixmb.fr

Société d'Économie Alpestre de Haute-Savoie

105 avenue de Genève

74000 ANNECY

Tél : +33(0)4 50 88 37 74

Mail : Sea74@echoalp.com

Site web : www.echoalp.com

Savoie

Chalet du Cormet

73700 Bourg-Saint-Maurice

Tél : +33(0)6 83 09 78 71

Mail : contact@lechaletducormet.com

Site web : www.lechaletducormet.com

Société d'Économie Alpestre de Savoie

40, rue du Terraillet

73190 Saint-Baldoph

Tél : +33(0)4 79 33 83 16

Site web : www.echoalp.com

Italie

Musée de l'Alpage de la Vallée d'Aoste

Via Roma, 80

11028 Valtournenche (AO)

Association Régionale des éleveurs Valdôtains

Loc. Borgnalle, 10/L

11100 AOSTA

Tél.: +39 (0) 165 34510

Mail : arev@arev.it

Site web : www.arev.it



Abcdaire des Alpes

Conception et pilotage



Partenaires du programme :

mesAlpes
MAISONS DE L'ALPGE AU CŒUR DES ALPES

