



La vie dans les alpages

Cette année, **Pasto**, le journal des p'tits bergers te fait visiter les Alpes du Nord, les Alpes du Sud et les régions de Suisse romande et de la Vallée d'Aoste en Italie. Car chaque région a ses spécialités. Tu verras comment vivent les bergers, quelles races de bêtes ils élèvent, les fromages qu'ils fabriquent et comment sont construits leurs chalets. Tu liras que certaines classes ont eu la chance de voir **Un Berger dans leur école** Enfin, tout l'été, des **fêtes** ont lieu dans les alpages. Une bonne occasion de goûter des produits et rencontrer des éleveurs et leurs troupeaux.



Avec le soutien financier de :

DIACT

RhôneAlpes Région



RESEAU ALPESTRE FRANCOPHONE

Moutons à la sieste

Relax ce berger? N'en crois rien! Il fait un brin de sieste en même temps que ses bêtes. Car, vois-tu, les moutons mangent quand il fait frais, le matin et en fin de journée. En pleine chaleur, ils se regroupent dans un endroit choisi pour sa fraîcheur. Un courant d'air parcourt alors le troupeau. Ils penchent la tête moins bien protégée par la laine. On dit qu'ils chômeent. À ce moment-là, impossible de les faire bouger. Le berger en profite alors pour les soigner, changer une clôture, manger et... faire un somme.

Norbert, le chien de berger titulaire

Bande dessinée : Didier Balicevic



Les alpes du nord

Tarines et abondances sont les vaches stars des hauteurs. Mais des milliers de moutons pâturent aussi les alpages des Savoie, de l'Isère et de la Drôme. Les bergeries sont souvent bâties en pierre ou en bois pour protéger du froid ou garder la fraîcheur.

3 des mérinos d'Arles
Les massifs de l'Isère accueillent, chaque été, 110 000 moutons dont 80 000 de race mérinos d'Arles. Ils transhumant depuis le sud de la France. Le berger conduit ces grands troupeaux d'ovins dans les alpages pour la journée et les ramène dans un enclos proche de son chalet pour la nuit.

1 un chalet moderne
Certaines bergeries de la Drôme sont des bâtiments en pierre restaurés. Mais la plupart sont des constructions neuves, en bois, très confortables, avec douche, sanitaires et panneaux solaires.

2 des moutons
Ce sont surtout des ovins quibrouent les pâturages de la Drôme. Les trois races les plus représentées sont le mérinos d'Arles, le préalpes du Sud et le mouréous. Les agneaux sont élevés pour la qualité de leur viande.

4 un chalet en pierre
Les chalets d'alpage de l'Isère sont en pierre et très bien restaurés. Ils servent uniquement d'habitation au berger car on produit peu de fromage dans le département. Des chalets sont accessibles en 4x4. D'autres, situés très en altitude, ne sont accessibles qu'à pied et nécessitent un ravitaillement par hélicoptère.

5 une charolaise
Des milliers de génisses, dont des charolaises, pâturent les alpages de l'Isère. Ceux-ci sont de grande taille et situés très en altitude. Ces gros troupeaux sont élevés pour la viande. Un berger ou un éleveur les gardent en permanence.

7 un beaufort d'alpage
Le beaufort est un fromage de Savoie. Il est fabriqué à partir du lait de vaches tarines et abondances. Ces bêtes pâturent l'herbe, du fond des vallées jusqu'à 2 500 mètres d'altitude. Il existe environ 300 ateliers fermiers qui fabriquent du fromage en alpage.

6 une tarine
La tarine ou tarentaise est une vache originaire des hautes vallées de Savoie. Sa petite taille, son habileté, sa résistance aux variations de température et son endurance en font une vraie montagnarde. Elle est élevée pour son lait.

12 une abondance
Cette vache est originaire de la vallée du même nom. Elle a des pieds à la corne très dure et marche donc facilement en montagne. On la reconnaît à ses yeux : avec sa tache sombre, on dirait qu'elle porte des lunettes. Elle fournit beaucoup de lait pour faire d'excellents fromages, dont l'abondance.

13 un chalet en bois et en pierre
Le chalet d'alpage est bâti en bois et en pierre en Haute-Savoie. Les éleveurs y vivent durant toute la saison, de juin à septembre. Certains y fabriquent leur fromage. Il existe 260 ateliers de fabrication fermière en alpage.

8 un chalet au toit en lauzes
En Savoie, le chalet d'alpage est le plus souvent construit en pierre. Il est constitué d'un seul bâtiment. L'étable et l'habitation du berger sont au rez-de-chaussée. Son toit est recouvert de lauzes, ce sont des pierres plates et très lourdes.

11 une station de traite mobile
En Tarentaise, la traite des vaches s'effectue avec des salles de traite mobiles installées dans les alpages. Cette traite automatisée remplace la traite manuelle qui se pratiquait il y a quelques années, la « pachonnée ».

9 un mouton Thônes et Marthod
Thônes et Marthod est une race des Pays de Savoie féconde et bonne laitière. La marche et les terrains pentus ne font pas peur à ce mouton résistant. Ses effectifs ont décliné. Pourtant, la brebis donne du lait en quantité et sa toison est très fournie en laine.

10 un Border Collie
Pour garder et guider les troupeaux, les bergers sont aidés par des chiens de conduite comme le Border Collie. Cela leur évite bien des déplacements. Les chiens obéissent au doigt et à l'œil. Ils savent rassembler les bêtes, les faire entrer dans un enclos ou isoler un animal malade.

portrait FRANÇOIS THABUIS Producteur de reblochon



François élève des vaches et fabrique du reblochon. Il passe l'été entre le massif de la Tournette et les Aravis en Haute-Savoie. Il partage son temps entre l'alpage et la vallée.

Dès qu'il est tout petit, François passait ses étés avec les alpagistes du Bouchet-Mont-Charvin, en Haute-Savoie. Aujourd'hui, et depuis quelques années, il est associé à un autre éleveur pour s'occuper d'un troupeau de 40 vaches de race abondance. De début juin à début octobre, les deux hommes se relaient au chalet d'alpage, à 1700 mètres d'altitude.

De la traite au fromage
Chaque journée se déroule au rythme des vaches. À 5 h 30 a lieu la première traite. Une heure après, François rejoint l'atelier de fabrication du fromage. Il fait cailler le lait encore chaud. Il le moule, le presse et le sale. Puis il entrepose les fromages dans un séchoir. Ils y passeront une semaine avant de rejoindre la cave, pour trois semaines d'affinage. Ils seront ensuite descendus dans la vallée pour être vendus.

Une journée au grand air
Dès qu'il a terminé de s'occuper du fromage, François conduit les vaches sur une zone de pâturage qu'il a choisie. Les vaches restent seules la journée : elles n'ont pas besoin de surveillance. Pendant ce temps, le travail ne manque pas ! François nettoie ou débroussaillie les alpages. Il retourne quelquefois dans la vallée pour faire les foin, prendre soin des génisses ou descendre quelques fromages. Mais, quoi qu'il arrive, lui ou son associé sera remonté au chalet avant 17 h 30, pour la seconde traite et une nouvelle fabrication de fromage.



Les p'tits plus de Pasto

Illustrations : Didier Balicevic

Ding, ding, dong
Depuis des siècles, dans les alpages, les vaches portent une cloche, attachée à un cou par un collier en bois ou en cuir. Les bergers savent ainsi si leurs bêtes sont calmes ou énervées. Ils peuvent aussi retrouver un animal égaré grâce à sa cloche. Pour identifier leurs vaches, certains bergers choisissent même un son différent à chaque animal.



Au secours des pompiers
En hiver, des troupeaux de génisses de Savoie, de Haute-Savoie et d'Isère rejoignent l'Ardeche et le Var. C'est la transhumance hivernale. En pâturent, elles luttent contre l'embroussaillage. Elles entretiennent ainsi des zones pare-feu, ce qui aide à la prévention des incendies.



Ménage de printemps
Tout en gardant un œil sur le troupeau, le berger élimine les chardons et les arbustes poussant au printemps. Il déblaie les pierres entraînées par les avalanches de l'hiver, ramasse les branches cassées, répare les murets abîmés, épand les engrais de ferme... Les paysages que l'on admire ne sont pas si naturels. Les bergers et des éleveurs les entretiennent. Cela permet de garder certains animaux et fleurs qui disparaîtraient si la forêt s'installait sur les espaces libres.



Les alpes du sud

Il fait plus sec au sud, les chèvres et les moutons sont plus adaptés au climat et au relief. Les bergers sont souvent aidés par des chiens, surtout depuis que le loup rôde à nouveau sur les massifs frontaliers de l'Italie.

1 un mérinos d'Arles

Cette race ovine, très rustique et originaire d'Espagne, est célèbre dans le monde entier. Au début, ce mouton était élevé pour la qualité de sa laine. Aujourd'hui, c'est pour sa viande. Il arpente les pâturages des Alpes du Sud.

2 une citerne de récupération d'eau de pluie

Dans les Alpes du Sud, l'eau est une denrée rare. Dans les collines et les préalpes, on a installé des citernes de récupération des eaux de pluie pour faire boire le bétail. Elles sont souvent enterrées.

3 troupeau sur la plaine de la Crau

La Crau est une steppe, une plaine assez vide et semée de galets, où moutons et chèvres passent l'hiver. Dans l'Antiquité, les bergers y venaient déjà. Aujourd'hui, les parcours à moutons, les coussouls, rétrécissent. Les bergeries aux murs bas ont des toits de tuiles.

8 un préalpes du Sud

Cette race rustique de mouton est bien adaptée aux régions méditerranéennes sèches, aux paysages de garrigue et aux estives de haute montagne. On la trouve dans toutes les Alpes du Sud.

4 un berger

En alpage, il y a le plus souvent un berger pour garder les troupeaux ovins. C'est un métier difficile: il faut savoir gérer les zones de pâture pour que les bêtes aient de l'herbe tout l'été; il faut surveiller les animaux, les soigner et les protéger contre les prédateurs. Ce n'est pas un travail de rêveur!

5 une cabane en bois

Le massif des Écrins installe des cabanes provisoires en bois, le temps de l'estive. Les bergers peuvent ainsi emmener les troupeaux pâturer dans des endroits plus éloignés, sans être obligés de redescendre chaque soir au chalet d'alpage. Les cabanes sont démontées à l'automne.

6 un mouréous

Le mouton mouréous se reconnaît à sa tête rouge et à sa bonne couverture laineuse. Cette race résiste au froid et aime la marche en alpage.

7 l'hélicoptage

L'hélicoptage, le transport en hélicoptère, assure l'acheminement de tout le matériel lourd nécessaire au berger pour l'été. Il s'agit des parcs, du sel pour les troupeaux ou des croquettes pour les chiens, acheminés ainsi en début de saison.

12 une cabane en pierre

Dans le Mercantour, les cabanes de berger sont aménagées simplement: un lit, une armoire, un poêle. Elles sont souvent très isolées, situées à plusieurs heures de marche de la dernière route ou du dernier hameau.

13 un patou

Les patous sont des chiens de protection. Ils ne guident pas le troupeau. Ils le surveillent et préviennent le berger d'une éventuelle attaque de loup, de lynx, ou de chien errant... Les patous sont très utiles au berger, de jour comme de nuit. Ils sont devenus indispensables depuis que le loup est revenu sur le massif, il y a une dizaine d'années.

11 une chèvre du Rove

Cette chèvre vit en liberté en Haute-Provence. Elle trouve l'essentiel de sa nourriture sur les collines. Elle a un si grand sens de l'orientation qu'on l'utilise pour guider les troupeaux de moutons transhumant vers les alpages.

10 un chalet d'alpage avec lazaret

Les chalets d'alpage des Alpes de Haute-Provence sont bien restaurés et assez confortables. Certains disposent d'un lazaret, c'est-à-dire un petit local pour entreposer du matériel ou le sel. Il sert aussi à mettre les bêtes malades à l'abri. De nombreuses cabanes de berger sont moins confortables.

12 une bétailière

Les bétailières transportent jusqu'à 400 bêtes lors des grandes transhumances entre le sud de la France et les Alpes du Nord. Seuls quelques troupeaux qui hivernent dans le Var, les Alpes-Maritimes ou les Alpes-de-Haute-Provence, cheminent encore à pied vers les alpages les plus proches.

9 le banon

Le banon est un fromage des Alpes-de-Haute-Provence enveloppé dans des feuilles de châtaigniers. Il est fabriqué seulement à partir de lait de chèvres de races provençale, Rove et alpine. Ces chèvres doivent paître sur les collines de la région au moins 210 jours par an.



portrait JEAN-LUC PITRA Éleveur de chèvres



Jean-Luc travaille à Tarascon, dans les Bouches-du-Rhône. Après avoir passé l'hiver dans les Alpilles, il emmène son troupeau pâturer les alpages de Chamonix, en Haute-Savoie.

Chaque année, vers la mi-juin sonne l'heure du grand départ. Il est temps pour Jean-Luc d'emmener ses 650 chèvres et chevreaux vers les alpages herbeux de Haute-Savoie. Ce voyage, appelé grande transhumance, se faisait autrefois à pied. Aujourd'hui c'est en camion que les troupeaux rejoignent le nord des Alpes!

En totale liberté

Chaque jour, après un bon café, Jean-Luc conduit son troupeau sur une zone à pâturer. Pour cela, il est aidé par deux chiens de berger. Pendant que les bêtes broutent les alpages, il redescend au chalet pour effectuer quelques travaux d'entretien et de débroussaillage. Il en profite pour soigner les bêtes blessées.

Du haut en bas

À partir de fin juillet, les chèvres sont conduites très haut en altitude, à la limite des glaciers. Ensuite, au fil de l'été, elles redescendent progressivement jusqu'à fin septembre, en broutant l'herbe et les buissons sur leur passage. Jean-Luc monte tout de même les voir dans la journée pour vérifier que tout va bien. Tous les dix jours, il se ravitaillera en fruits et légumes frais dans la vallée. L'essentiel du matériel a été monté jusqu'au chalet en juin, par télécabine et ensuite par 4x4: sel pour le troupeau, croquettes pour les chiens, nourriture... Fin septembre, avant les premières neiges, Jean-Luc redescend de la montagne pour retourner à Tarascon.



Les p'tits plus de Pasto

Illustrations: Didier Balicevic

Embouteillages

La célèbre fête de la Transhumance a lieu à Saint-Rémy-de-Provence, village des Bouches du Rhône. Fin mai, des milliers de brebis défilent dans les rues du centre ville! En Provence, il n'y a alors plus assez d'herbe pour nourrir les moutons et l'eau devient rare. Les troupeaux partent donc vers de verts pâturages, en camion!



Circulez!

Chaque alpage est divisé en quartiers. Au plus bas, l'herbe pousse en début de saison car la neige y fond plus tôt. Pendant l'estive, le berger fait tourner son troupeau, de quartier en quartier, pour que les bêtes aient toujours de l'herbe, leur seule nourriture pendant quatre mois. L'étage le plus haut en altitude correspond au quartier d'août.



Graffitis dans les Bouches-du-Rhône

Sur le site de la Crau, les bergers ont inscrit sur les pierres le souvenir de leurs séjours. Il faut dire qu'ils se sentaient souvent seuls sur cette plaine semée de cailloux et balayée par le vent. Ainsi, on trouve des gravures sur les murs des bergeries et des puits: le nom de bergers, leurs dates de passage, des motifs végétaux, des rosaces, des cadrans solaires, des animaux... 100 000 brebis continuent de paître sur ce territoire où une réserve naturelle a été créée en 2001.



Des alpages de Suisse et d'Italie

Chaque pays, voire chaque région, a ses spécialités. Voilà un tour des particularités en Suisse romande, dans les cantons de Vaud, du Valais et de Fribourg et en Italie, dans la Vallée d'Aoste.

1 un chalet recouvert de tavillons

En Suisse romande, les chalets d'alpage sont en bois ou en pierre. Beaucoup sont recouverts de tuiles de bois appelées tavillons. Ils possèdent généralement une étable, un atelier de fabrication de fromage et une partie habitation.

3 une buvette dans le canton de Fribourg

Les buvettes d'alpage sont des lieux d'échange. Le berger fait découvrir les produits aux touristes. Ils goûtent le lait, les fromages et d'autres productions du terroir. Cette activité apporte un revenu complémentaire à l'alpagiste.

2 un mouton blanc des Alpes dans le Valais

C'est la race la plus répandue en Suisse et particulièrement dans le Valais. Il est surtout élevé pour sa laine, très fine. On le tond deux fois par an : au printemps et à l'automne.

9 une valdôtaine

Cette petite vache robuste est originaire de la vallée d'Aoste, comme son nom l'indique. Elle est tout à fait à l'aise en montagne. Il en existe deux sortes. La pie rouge, assez tranquille, produit beaucoup de lait. La pie noire-châtain, plus nerveuse, est réputée pour les célèbres batailles de reines.

5 une chèvre à col noir

Cette race ancienne est originaire du Haut-Valais. Ses poils longs lui donnent une allure très élégante. Celle qu'on appelle aussi la chèvre des glaciers est comme coupée en deux couleurs au milieu du corps. Son lait est vendu frais ou transformé en yaourt et fromage. Elle est de plus en plus élevée pour sa viande.

10 un chalet en pierre

Les chalets valdôtains, en pierre, sont formés de deux bâtiments, sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée, une cave sert à entreposer le fromage. La famille habite au premier étage où l'on transforme aussi le lait. Le second bâtiment, collé au premier, tient lieu d'étable.

11 la fontine

Ce fromage de la vallée d'Aoste est produit à partir de lait de haute montagne, non écrémé, qui lui donne un léger goût de noisette. Il faut environ 10 litres de lait de vaches valdôtaines pour fabriquer 1 kilo de fontine.

6 l'étivaz

L'étivaz est un fromage fabriqué uniquement l'été dans des alpages du canton de Vaud. Les plantes que broutent les vaches et la cuisson du lait sur feu de bois lui donnent son goût fruité. Les fromages sont descendus une ou deux fois par semaine à la coopérative pour y être affinés.

8 une brune des Alpes

C'est la plus ancienne des vaches suisses. Elle résiste bien à la chaleur, à la soif et au froid et fournit un lait très riche. L'altitude ne la dérange pas. Elle peut paître jusqu'à 3 000 mètres !

7 une rouge tachetée

Ces vaches doivent leur nom à leur robe blanche parsemée de taches beige à rouge sombre. La pointe de leurs cornes, leur mufle et leurs sabots sont clairs. Elles apprécient la vie dans les pâturages et n'ont besoin que de peu de nourriture. Ce sont de bonnes laitières.

4 un bisse

L'eau vive ne manque pas dans le Valais. Les hommes ont construit des bisses, des canaux qui captent l'eau et la stockent au-dessus des zones à irriguer. Très pratique, surtout en période de sécheresse.

13 un petit magasin d'alpage

En vallée d'Aoste, il existe quelques magasins d'alpage où l'on peut acheter de la fontine, de la tomme, du beurre, des fromages frais, des yaourts ou de la crème. De quoi faire un bon pique-nique !

12 une chèvre valdôtaine

Cette chèvre est réputée pour son esprit batailleur. Est-ce à cause de ses longues cornes élancées qui rappellent celles du bouquetin ? Elle participe même à des batailles de «Tchevres» au cours desquelles les bêtes s'affrontent à coups de cornes, mais sans se blesser.



Nello Girod
Producteur de fontine



Nello est éleveur de vaches dans la vallée d'Aoste, en Italie. Il passe tout l'été en alpage où il aime accueillir les visiteurs et leur faire découvrir son métier et les produits du terroir.

L'hiver, Nello Girod est éleveur de vaches à Brusson, dans la vallée d'Ayas. Pendant cette période de l'année, il vend son lait à la coopérative laitière et ne fabrique ni fromage ni beurre. Mais, à partir de mai, il monte en alpage, à près de 2 000 mètres d'altitude, avec son troupeau de vaches valdôtaines. Là, il commence une nouvelle saison, et presque un nouveau métier.

Vente de fromage

En plus de son activité principale d'alpagiste, Nello fabrique de la fontine. C'est un célèbre fromage au lait cru des alpages valdôtains. Nello le propose dans sa boutique, au chalet. Il y a une dizaine d'années qu'il le vend. Il faut dire que les touristes le lui réclamaient. Ils demandaient aussi à acheter d'autres produits du terroir : du beurre, de la crème, du lait frais... Alors, avec l'aide de ses enfants, il a organisé la vente en direct de ses produits.

Le plaisir de l'accueil

De temps en temps, Nello se transforme en guide. Il accueille des groupes d'adultes ou d'enfants et leur fait découvrir la vie dans les montagnes, l'été. Il leur explique son métier d'éleveur, comment se déroule une journée de travail. Il raconte comment se pratique la traite et les étapes de la fabrication de la fontine. Les touristes sont de plus en plus nombreux à s'intéresser aux savoir-faire traditionnels. Ils dégustent ainsi des produits de qualité qu'ils sont heureux d'acheter directement au producteur.



Les p'tits plus de Pasto

Illustrations : Didier Balicevic

La richesse de la flore

La variété des plantes des alpages influe sur la composition du lait et donc sur le goût des fromages. Alors il est important qu'il y ait toujours autant de fleurs en montagne. Le pâturage des bêtes aide à maintenir cette diversité. Car en broutant, elles éliminent les buissons et les arbustes qui voudraient s'installer.



C'est quoi la poya ?

On appelle poya la montée en alpage dans les Alpes suisses. C'est aussi le nom des peintures que réalisent les bergers à cette occasion. Ces tableaux sont vus comme un signe de prospérité car ils montrent les bêtes, le matériel et les hommes des exploitations. Ils sont accrochés aux façades des chalets d'alpage.



La reine des vaches

Les vaches de race Hérens et valdôtaine, pie noire ou châtaigne, sont assez batailleuses. Elles aiment dominer. À l'occasion de la montée en alpage, les éleveurs organisent des combats qui peuvent rassembler plus d'une centaine de bêtes. Les vaches s'affrontent, front contre front, par catégories d'âge et de poids. À l'issue de nombreux combats, la gagnante est déclarée « reine » par le jury. Des finales régionales se déroulent à l'automne.





À l'école des bergers



L'opération Un Berger dans mon école a débuté en 2001. Des classes comme la tienne ont suivi un programme défini tout au long de l'année scolaire. D'abord, un berger vient expliquer son métier à l'école. Et la mallette pédagogique Un Berger dans mon école t'aide à connaître différents aspects de la vie en alpage.

À la fin de l'année, toute la classe fait une sortie sur un alpage. Et une grande fête est organisée. On l'appelle la journée de mutualisation. Elle réunit tous les enfants qui ont participé à l'opération.

Lancée par les Sociétés d'économie alpestre des Pays de Savoie avec les inspections académiques, l'opération s'est étendue à l'Ain et au Jura, en Vallée d'Aoste, en Italie, et dans les cantons de Vaud, du Valais et de Fribourg avec le Réseau alpestre francophone.



Plus d'informations sur www.echoalp.com, rubrique «Un Berger dans mon école»

Pasto, le journal des p'tits bergers

Réseau alpestre francophone - Société d'économie alpestre de Haute-Savoie - 105, avenue de Genève - 74000 Annecy. www.echoalp.com. **Rédaction** : Isabelle Nicolazzi. **Ont participé à la conception de ce numéro** : les Sociétés d'économie alpestre de Haute-Savoie, de Savoie, de Vaud, du Valais-Romand et de Fribourg, l'Association régionale des éleveurs valdôtains et le Service romand de vulgarisation agricole. **Réalisation** : Bayard Nature et Territoires. Tél. 04 79 26 27 65. Éditeur-délégué : Olivier Thevenet. Secrétaire de rédaction : Laurence Jacquet. Rédactrices graphistes : Laurence Blou et Laure Menanteau. Imprimé, sur papier recyclé, par Musumeci (Italie). **Dépôt légal** : en cours.



Le Réseau alpestre francophone t'invite à participer, en famille, à diverses manifestations. Tu trouveras un programme plus complet sur www.echoalp.com

20 juin au 10 septembre Cormet de Roselend (Savoie) Ouverture du chalet du Cormet (Réseau des Maisons du pastoralisme)

20 au 22 juin Die (Drôme) Fête de la transhumance

Tout l'été Avec la Fédération des Alpagnes de l'Isère Visionne des films en plein air, rencontre des bergers, participe à des ateliers d'écriture, de peinture, de photo et de musique

5 juillet Fribourg (Suisse) Alpagnes sans frontières en Gruyère. Les alpagistes te reçoivent sur leur alpage pour, notamment, déguster le bon gruyère suisse

12 et 13 juillet Semnoz (Haute-Savoie) Itinéraires alpestres et Fête des fromages avec le parc naturel régional du Massif des Bauges et l'Association des fromages traditionnels des Alpes pour découvrir les alpages à travers des balades et goûter de bons produits

20 juillet Plateau des Glières (Haute-Savoie) Glières fête la liberté...

22 au 27 juillet Besse-en-Oisans (Isère) Semaine du Pastoralisme en fête avec les Maisons des Alpagnes

9 et 10 août Autrans (Isère) Vas déguster le fameux bleu du Vercors-Sassenage

16 et 17 août Gresse-en-Vercors (Isère) Fête de l'alpage

17 août Châtel (Haute-Savoie) « La belle dimanche », alpage de Plaine Dranse

17 août Col du Petit-Saint-Bernard (Savoie) Fête des bergers et bataille des reines

24 au 29 août Grand Bornand (Haute-Savoie) Festival Au Bonheur des mômes, avec Un Berger dans mon école

21 septembre Les Contamines Montjoie (Haute-Savoie) Bataille des reines

21 septembre Saint-Martin-de-Crau (Bouches-du-Rhône) Visite du sentier d'interprétation La Draille des coussouls, avec la Maison de la transhumance

27 septembre Saint-Cergues (Vaud) et Charmey (Fribourg) Désalpe

28 septembre Vallée d'Aoste La Désarpa dans la ville d'Aoste

28 septembre Marthod (Savoie) Fête du mouton et de la chèvre

4 octobre Albeuve et Semsales (Fribourg) Désalpe et foire

5 octobre Martigny (Suisse - Valais) Foire du Valais, finale des batailles de reines

12 octobre Fort de Bard (Vallée d'Aoste) Marché

12 octobre Servoz (Haute-Savoie) Foire aux moutons avec la Maison de l'alpage de Haute-Savoie

15 au 18 octobre Prapoutel Les 7 Laux (Isère) Festival du Film pastorales et grands espaces

17 au 19 octobre Romainmotier (Suisse - Vaud) Foire d'automne et bourse aux sonnailles

18 et 19 octobre Saint Gervais - Les Contamines (Haute-Savoie) Rencontre des mulotiers aux Contamines Montjoie (le 18) et foire agricole de Saint-Gervais (le 19)

19 octobre Aoste (Italie) Finale régionale des batailles de reines, arènes Croix-Noire

29 octobre au 2 novembre Bulle (Suisse - Fribourg) Salon suisse des Goûts et des terroirs

2 novembre Vallée d'Aoste Finale régionale des batailles de chèvres

20 au 23 novembre Chambéry (Savoie) Festival des Métiers de la montagne. Rendez-vous des saveurs à l'Alpage Café et 4^e Rencontre nationale des bergers salariés

28 au 30 novembre Chambéry (Savoie) Salon Saveurs et terroirs

7 décembre Istres (Bouches-du-Rhône) Fête des bergers et des traditions



**24, 25 et 26 avril 2009
à Megève (Haute-Savoie)
5^e journées de l'Alpage**

Norbert, le chien de berger titulaire

Bande dessinée : Didier Balicevic

