

Économie alpestre

Combien d'alpages y a-t-il en Suisse ?

Les régions d'estivages occupent environ un tiers des surfaces agricoles en Suisse. Quelque 560 000 vaches laitières et bovins, 7000 chevaux, 260 000 moutons et chèvres valorisent ces prairies naturelles durant les mois d'été. Les 6600 exploitations d'alpage produisent chaque année environ 5500 tonnes de fromage d'alpage.

Pourquoi monte-t-on à l'alpage ?

L'économie alpestre est un secteur important pour les régions de montagne. L'herbe des alpages est consommée par les animaux de rente qui la transforment en lait et en viande. Mais l'économie alpestre est également cruciale pour l'entretien et la préservation du patrimoine culturel alpin. Des siècles de pratiques traditionnelles ont donné naissance à un paysage unique. Celui-ci invite les visiteurs de tous horizons à la randonnée et à la détente, ce qui apporte une valeur ajoutée aux régions de montagne.

Pourquoi les animaux portent-ils des cloches à l'alpage ?

Les pâturages sont souvent vastes et difficiles à surveiller. Les cloches sont d'une grande aide pour localiser toutes les bêtes. Par temps de brouillard, les alpagistes sont particulièrement rassurés d'entendre un tintement.

Comment la biodiversité des alpages est-elle favorisée ?

Les pâturages regorgent d'espèces végétales rares qui offrent un abri à divers insectes, oiseaux et organismes vivants. Les vaches, les bœufs, les veaux, les moutons, les chèvres et autres animaux de pâture se nourrissent d'herbe et de plantes aromatiques, mais aussi de jeunes buissons et arbustes. Ils empêchent ainsi l'embroussaillage des alpages. Sans l'économie alpestre, de précieux habitats pour la faune et la flore sauvages disparaîtraient.

Qu'est-ce que le fromage d'alpage et comment est-il fabriqué ?

Seul le fromage produit sur un alpage peut être commercialisé comme «fromage d'alpage». Si le lait de l'alpage est transformé dans une fromagerie du village, il s'agira alors d'un «fromage de montagne». Le lait est transformé en fromage à l'aide de présure, de bactéries spécifiques et d'un savoir-faire artisanal. Chaque fromage d'alpage est unique.

Comment se comporter avec les vaches ?

Il existe trois règles de base pour les croiser sans encombre :

- Contourner les animaux en prenant de la distance.
- Ne jamais toucher les veaux et les vaches.
- Tenir les chiens en laisse courte.

La vie à l'alpage est-elle amusante ? Que font les alpagistes, la journée ?

Quiconque a vécu un été à l'alpage sait ce que cela signifie. Durant les 80 à 120 jours de la saison, les alpagistes travaillent entre 11 et 14 heures par jour et ce, par tous les temps. Les travaux comprennent la traite, l'évacuation du fumier, l'alimentation du bétail, la fabrication du fromage, la pose de clôtures, le désherbage, l'installation d'abreuvoirs et bien plus encore.



Pour plus d'informations :
www.lid.ch