



Communiqué de presse

Bilan à mi-parcours pour nos fromagers-blogueurs

Berne, le 7 août 2019 – C'est à la mi-juin, soit un peu plus tard que d'habitude, que les fromagers-blogueurs ont pris le chemin de leurs alpages. Tandis que vaches, chèvres et brebis paissent les herbes fraîches de nos montagnes, les alpagistes travaillent dur pour produire le fromage d'alpage suisse, cette spécialité très convoitée. Ils profitent de moments de calme pour raconter leur quotidien sur le blog « Histoires d'alpage ».

Lancé en 2010, le blog « Histoires d'alpage » donne la parole à des producteurs de fromage d'alpage suisse, qui racontent leurs aventures durant les mois d'été. Si la vie à la montagne semble idyllique, elle représente surtout beaucoup de travail. L'une des difficultés est la météo, à l'image de la grande sécheresse de 2018, qui a donné bien du fil à retordre à nos alpagistes-blogueurs. Cette année, la montée à l'alpage a dû être retardée en raison de la neige encore abondante en altitude. La routine s'est depuis installée chez les producteurs de fromage d'alpage, et les premières meules affinées ont déjà pu être transportées en plaine, comme l'écrit Melanie Hertner, de l'alpage Fasons. « Incroyable, on est déjà presque à la moitié ! », s'exclame l'alpagiste. Sur l'alpage Formazzora aussi, la production de fromage bat son plein. « Une délicieuse odeur de fromage frais et de petit-lait règne dans toute la fromagerie », raconte Regula Colombo, première participante à alimenter le blog en italien.

Marguerite et ses amies ont des personnalités différentes

Chaque fromage d'alpage est unique. De la même manière, chaque vache a son propre caractère. Audrey Périsset présente ses amies à quatre pattes à travers de petites anecdotes survenues sur l'alpage Tissiniva. « Certaines préfèrent brouter au « plat » pendant que d'autres grimpent le plus haut qu'elles peuvent pour atteindre la meilleure herbe. » Et comment s'appellent-elles, ces vaches dont le lait sera transformé en une spécialité suisse produite exclusivement pendant l'été à l'alpage ? L'éventail de noms s'étend du classique à l'exotique. Voici par exemple comment Jessica Rinnerthaler termine l'un de ses billets de blog : « Elena, Harfe, Lena, Nikita, Ayla, Amy, Estelle, Omelie et Cie vous transmettent leurs meilleures salutations de l'étable ».

Légendes des montagnes suisses

Depuis l'alpage Tamons, le blogueur Simon Karas nous livre une autre perspective. Avant la montée à l'alpage, il s'est intéressé de près aux mythes et légendes qui entourent Tamons et sa région. Il est ainsi tombé sur le récit d'un cheval sinistre qui faisait trembler la région. « Les chevaux fantômes symbolisent souvent les avalanches et les tempêtes en hiver », conclut Simon.

Informations et visuels pour les médias

Vous trouverez de plus amples informations sur le fromage d'alpage suisse et les blogueurs ainsi que des photos sur schweizeralpkaese.ch/fr/medias/ et schweizeralpkaese.ch/fr/histoires-dalpage/.

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

Marque faîtière Fromage d'alpage suisse

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