

# Vacances sur un alpage suisse : harmonie entre l'agriculture et le tourisme

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **26 (1980)**

Heft 8-9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-848596>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

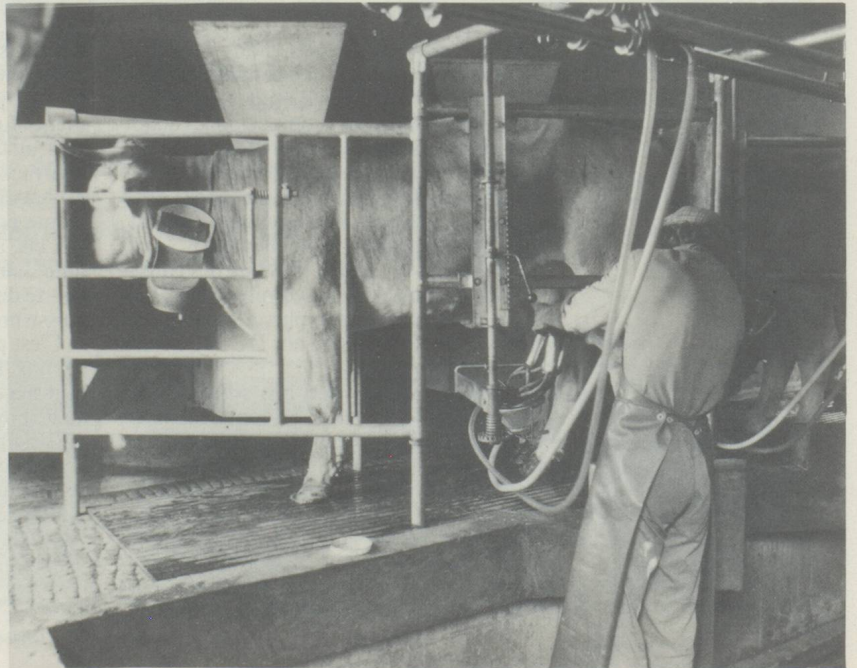
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Pendant la saison d'été, les vacanciers peuvent visiter la fromagerie alpine chaque jeudi et goûter ensuite les produits laitiers en partageant les neuf heures du berger.

bien connu. La fête des bergers qui a lieu chaque année au début d'août est une attraction pour les gens du pays et les touristes.

Le fromage des vallées montagnardes valaisannes est connu loin à la ronde. Il se prête tout particulièrement à la raclette, le repas valaisan traditionnel. Le fromage crémeux, préparé en plein air sur un feu ouvert et dans une auberge sur un four au charbon de bois, est tenu près du brasier jusqu'à ce qu'il commence à fondre, puis raclé par portion sur une assiette et servi avec des pommes de terre chaudes, des cornichons et de petits oignons. La raclette, selon les habitants, est plus ancienne que l'écusson aux treize étoiles qui symbolisent les treize districts formés définitivement en 1815 — et elle est tout aussi caractéristique du Valais...



Même les entreprises alpines sont modernisées. Le lait provenant de la traite faite à la machine est transformé en fromage : près de 700 meules de 6 kg en moyenne par alpage.

**A** la fin de juin, le bétail et les gardiens montent des villages situés aux flancs de la vallée supérieure du Rhône — Ried, Greich et Goppisberg — pour passer 80 jours sur la Riederalp. Les veaux et les génisses paissent à l'écart des vaches laitières qui sont rentrées à l'écurie pour la traite et la nuit. La laiterie alpine ne peut pas traiter tout le lait ; une partie descend dans la vallée par le téléphérique. Le fromage produit au cours de l'été est réparti entre les coopérateurs pour la première fois en août et le reste le jour de la descente de l'Alpe en septembre. Pendant la saison estivale, les vacanciers peuvent visiter une fromagerie alpine tous les jeudis et goûter les produits en partageant la collation des bergers, qui se compose de lait, de fromage et du pain de seigle valaisan



## VACANCES SUR UN ALPGE SUISSE

Harmonie entre l'agriculture et le tourisme

(Rep. O.N.S.T.)



La première répartition des fromages entre les membres du syndicat des bergers a lieu en août, les meules restantes sont distribuées au moment de la descente de l'Alpe.



Un fromage à raclette — appelé ici Gommer — pèse en moyenne 6 kg, ce qui correspond à 60 litres de lait.

Riederalp, station de vacances valaisanne, repose sur un plateau élevé dans la région d'Aletsch, au centre d'une magnifique zone de randonnées où l'économie alpine et agricole reste florissante. Les prairies couvrant toute la montagne sont encore utilisées de manière très intensive et les pâturages éloignés sont réservés au jeune bétail ainsi qu'aux moutons, Riederalp, que l'on peut atteindre avec le téléphérique au départ de Mörel, est un alpage où le touriste peut encore jouir des sonnailles et participer aussi à la vie des vachers.



Contrairement aux veaux et génisses qui restent tout l'été en plein air, les vaches sont rentrées à l'écurie pour la traite et la nuit.