

PORC D'ALPAGE DE L'ÉTIVAZ

À l'ouest, le ciel est bleu clair, tandis que le paysage préalpin du Pays-d'Enhaut, au sud-est, est cerné de nuages. Arrivés à 1'400 m d'altitude, à Château-d'Oex, nous respirons l'air frais matinal, profitons de la belle vue et entendons les grouinements. Le troupeau de 50 porcs d'alpage se précipite en grognant joyeusement vers les mangeoires qui se remplissent d'éclaboussures de petit-lait. Associé à des aliments d'appoint riches en vitamines, le liquide lacté assure une alimentation équilibrée aux porcs d'alpage. Le petit-lait, pratiquement exempt de matières grasses, mais riche en minéraux, est un sous-produit de la fabrication du fromage d'alpage Pâquier Gétaz. Jakob Spring de Linus Silvestri AG nous explique la philosophie de leur programme de porc d'alpage:

«Outre les vaches laitières, chaque alpage élève autant de Grands Porcs Blancs suisses.»

Les porcs passent au moins 56 jours dans la zone d'estivage afin que le petit-lait puisse être utilisé de manière écologique sur place. Les animaux peuvent se déplacer librement dans l'espace clôturé aux dimensions généreuses - chaque porc dispose d'une surface au sol naturelle de 40 m². La porcherie, particulièrement respectueuse des animaux, en répondant aux critères d'IP-Suisse, offre un abri. Malgré le climat plus frais à haute altitude, il est particulièrement important pour les porcs de pouvoir se vautrer dans le bain de boue car ils ne peuvent pas transpirer.

La croûte de boue recouvre leur peau claire et les protège des rayons du soleil.

Bien que les porcs se prélassent presque 18 heures par jour, ils sont curieux et ont besoin de beaucoup d'espace pour pouvoir laisser libre cours à leur instinct naturel. Les surfaces herbeuses sont déterrées en un rien de temps. Leur odorat très développé, leur permet de creuser inlassablement le sol à la recherche de microorganismes et de graines. Même les plus gros cailloux sont facilement poussés sur le côté de leurs solides groins pour atteindre les coléoptères. Cet élevage adapté à l'espèce avec beaucoup d'exercice à l'air frais assure une viande de porc particulièrement aromatique.

Amour véritable de la vie rustique sur l'alpage

Afin d'avoir un aperçu de la transformation du lait d'alpage le matin, nous nous dirigeons vers la fromagerie d'alpage, située environ 300 mètres plus haut. Derrière le chalet Paray Charbon,

construit en 1700, se dresse de façon spectaculaire la puissante paroi rocheuse de la chaîne du Vanil Noir; nous frappons à la porte en bois exposée aux intempéries, entrons et plongeons instantanément dans une époque apparemment révolue. Dans la pénombre, des notes fumées laiteuses flottent dans l'air chaud et humide. Les restes incandescents de sapin jonchent une partie du sol de la cuisine, la cuve en cuivre est suspendue à la potence. De mai à octobre, Henry-Daniel et Aimée Raynaud produisent le fromage d'alpage de L'Étivaz AOP, sur un feu de bois, uniquement à la main et à partir du lait de leurs 50 vaches laitières. Le savoir-faire de l'alpagiste se transmet de génération en génération dans chaque famille, ainsi cet artisanat du Pays-d'Enhaut bénéficie d'une tradition séculaire. Le charmant couple d'alpagistes assume la vie dure sur l'alpage avec sérénité et sans aucun confort. Fils d'un fromager d'alpage, Henry-Daniel ne connaît rien d'autre que cette vie isolée au rythme de la nature.



www.transgourmet.ch/origine