

PORC D'ALPAGE DE L'OBERLAND ST-GALLOIS

En chemin vers l'alpage Tamons, le brouillard nous colle aux talons. La nappe brumeuse nacrée part à l'assaut des chalets où les hommes et le bétail partagent le même toit. Gérer les humeurs de la nature fait tout autant partie de l'agriculture alpine que la vie difficile de retour aux sources sans grand confort. Seuls ceux qui se lèvent tôt à trois heures et demie et travaillent avec persévérance selon un plan strict jusqu'à 20 heures trouvent le bonheur à 1'800 mètres d'altitude.

«Ça nous plaît sur l'alpage.»

Le fromager Lukas et son aide-fromager produisent le meilleur fromage alpin. Avec Benjamin, le vacher, le trio passe d'ores et déjà son troisième été sur l'alpage Tamons. La journée commence avec la mise à l'étable des 88 vaches. Après la traite, le bétail retourne au pâturage et Benjamin nettoie l'étable. Pendant ce temps, le fromage et le beurre sont fabriqués dans la fromagerie d'alpage. Le précieux petit-lait, qui est un sous-produit de la fabrication du fromage, n'est pas composté et ne finit pas dans le purin. Riche en minéraux, il fournit aux 38 Grands Porcs Blancs suisses un complément alimentaire savoureux tout en étant utilisé de manière écologique directement sur l'alpage. Jakob Spring de Linus Silvestri AG, qui gère le programme de porcs d'alpage, explique: «Les producteurs laitiers alpins ne sont pas autorisés à élever plus d'un porc par vache.»

Les porcs d'alpage estival tirent parti du petit-lait de la fromagerie d'alpage.

Hintersäss (l'alpage d'en haut), où les porcs sont élevés, n'est qu'à quelques minutes de la fromagerie d'alpage. De la porcherie, des ronflements discrets nous parviennent aux oreilles. Les animaux sont couchés les uns contre les autres dans la paille. La soue répond aux critères d'IP Suisse et offre libre accès au parcours extérieur selon les directives relatives aux porc d'alpage Silvestri. Chaque bête bénéficie d'une surface au sol naturelle de 40 m². Là, les animaux peuvent donner libre cours à leurs instincts naturels. Grâce à leur odorat très développé, ils creusent constamment dans le sol à la recherche de micro-organismes, de graines et de racines. Les broussailles herbeuses sont arrachées sans effort avec le groin, les cailloux gros et petits sont repoussés de manière ludique. Le bain de boue fait aussi l'unanimité. Il y a toujours une part d'instinct sauvage dans chaque porc. Surtout les jours ensoleillés, les bêtes aiment se rafraîchir dans cette oasis boueuse. La croûte formée sur leur peau claire, qui a tendance à prendre des coups de soleil, la protège de ses brûlures.

Pendant que Benjamin nettoie la porcherie et éparpille la paille fraîche, il nous raconte l'histoire de sa vie. Il a grandi dans un environnement rural et a appris l'agriculture de son parrain à la ferme. Après des études de pédagogie sociale, il a effectué un stage sur un alpage. Il est donc revenu à l'agriculture. «Comme d'autres, je m'intéresse à la Formule 1, dit-il. Le responsable de la communauté d'alpage, Andi Peter ne tarit pas d'éloges à l'égard de ses laiteries alpines: «C'est une équipe bien rodée et qui aime son travail». Ce n'est qu'avec cette attitude qu'il est possible de retourner, après 90 jours d'agriculture alpine, dans la vallée, bombés de satisfaction et enrichis de nouvelles expériences.



www.transgourmet-origine.ch