

## PORC D'ALPAGE DE L'OBERLAND BERNOIS

Sur l'alpage Leissigbärgli, nous sommes submergés par le panorama impressionnant. Le lac de Thoune scintille sous le soleil de l'après-midi dans un bleu turquoise profond avec le ciel bleu acier et le magnifique Niederhorn qui s'élève au-dessus du Beatenberg. La vue s'étend de l'ouest jusqu'au Chasseral et vers l'est jusqu'au lac de Brienz.

Le chalet d'alpage, orné de sonnaillles et de fleurs, est niché sur un plateau de faible altitude à 1'414 m d'altitude sur le versant nord, encadré par les falaises abruptes du Leissiggrat et du Morgenberghorn. Le couple de bergers Martin Schmutz et Brigitte Grau gèrent l'alpage, propriété de la commune de Krattigen, depuis 2004. Ils élèvent 75 chèvres pour l'entretien du pâturage, 5 chèvres laitières et environ 18 vaches allaitantes. Les 50 vaches laitières sont rejointes par autant de porcs d'alpage. La raison en est le petit lait produit lors de la fabrication du fromage d'alpage de l'Oberland bernois AOP. Accompagné de compléments alimentaires, le liquide presque exempt de graisse, mais riche en minéraux, se retrouve dans la mangeoire des porcs.

### **«Le petit-lait est utilisé de manière écologique en tant qu'aliment pour les porcs d'alpage.»**

Dans la forêt ombragée, des porcs se prélassent dans la fraîcheur de la forêt de sapins, d'autres dorment confortablement dans la paille sur le parcours extérieur abrité de la porcherie. L'un d'eux ronfle de plaisir. La soue répond aux critères d'IP Suisse et offre en conséquence un accès au terrain conformément aux directives relatives aux porcs d'alpage Silvestri. Chaque bête bénéficie d'une surface au sol naturelle de 40 m<sup>2</sup>. En fait, les animaux dorment environ 18 heures par jour. Tôt le matin et le soir, ils deviennent actifs. Sur le sol naturel, les porcs d'alpage 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. Il y a toujours une part d'instinct sauvage dans chaque porc.

Les jours ensoleillés, se vautrer dans le bain de boue est tout autant une activité de loisir pour les animaux curieux, qui ne transpirent pas et qui sont sensibles aux coups de soleil en raison de la couleur claire de leur peau. L'élevage de Grands Porcs Blancs suisses dans les régions plus fraîches des zones d'estivage à haute altitude favorise le bien-être des bêtes tout en présentant une utilisation des déchets de la production du fromage.

### **«Peu de place et presque pas d'air.»**

La vie quotidienne sur l'alpage s'avère épuisante. Le travail à la sueur de son front commence tôt le matin avec la traite des vaches et se termine rarement avant le crépuscule. Outre prendre soin des animaux, il faut enlever le fumier, clôturer, fabriquer beurre et fromage. Une équipe qui fonctionne bien, avec une forte volonté et une grande endurance, est nécessaire. Le chalet d'alpage construit à cet effet offre peu d'espace pour l'intimité. Le seul luxe est le congélateur, qui est alimenté par l'énergie solaire et conservent les aliments. À la fin de la journée, il y a un silence agréable sur la montagne idyllique. La vue magnifique sur les lumières scintillantes de la ville de Thoun, très animée, récompense les alpagistes de leur vie de retour aux sources au rythme de la nature.



[www.transgourmet.ch/origine](http://www.transgourmet.ch/origine)