

VALAIS

En famille à l'alpage

Brigitte Gabbud-Quarroz

Portraits croisés des familles Rouiller et Sauthier, qui gèrent toutes deux un alpage en consortage en Valais.

Dans les alpages en consortage qui constituent un modèle encore très répandu en Valais, les jeunes familles qui chaque été quittent leur vie de plaine pour prendre la gestion d'un alpage sont devenues assez rares. Elles sont deux à perpétuer cette tradition à quelques kilomètres l'une de l'autre aux alpages du Lein et du Tronc (lire ci-dessous), à moins d'une heure de Martigny.

Famille Rouiller

L'alpage du Lein est dirigé par Nathalie et Nicolas Rouiller depuis cinq ans. Ils y emménagent chaque été avec Quentin, 5 ans cette année, et Coralie, 3 ans.

Ce style de vie est très familier pour Nathalie: «Mes parents ont été responsables de l'alpage du Col des Planches pendant trente-cinq ans. J'ai vécu toute mon enfance comme mes enfants vivent ici. J'ai gardé de très beaux souvenirs de ces étés passés à l'alpage. J'avais envie de partager ce style de vie avec ma propre famille». Au Lein, les tâches sont bien réparties. C'est Nicolas qui, aidé de Louis et Arthur, les deux bergers, et de stagiaires d'Agriviva, veille sur les 110 vaches d'Hérens, les 20 vaches laitières et les 25 cochons laineux que compte l'al-



Nathalie, Quentin, Nicolas et Coralie Rouiller à l'alpage du Lein.

B. GABBUD-QUARROZ

page. Nathalie, qui a effectué une formation d'aide-vétérinaire puis de fromagère, est responsable de la fabrication des 800 pièces de fromages à pâte dure, d'environ 1000 tommes et des grandes quantités de sérac produites au Lein durant la belle saison. Elle peut compter sur un employé affecté à la fromagerie pour la seconder. Elle prend également en charge avec une seconde employée la buvette qui peut accueillir simultanément jusqu'à 90 personnes les jours de beau temps.

Beaucoup de liberté

Dès le début juillet, une jeune fille au pair rejoint la petite famille pour veiller sur Coralie et Quentin. Durant le mois de juin, lorsque l'école n'est pas encore terminée, ce sont les grands-parents qui s'occupent des enfants. Deux petits bouts de chou heureux

de retrouver le Lein où ils bénéficient de beaucoup de liberté. «Le reste de l'année, nous habitons dans un appartement à Martigny. Ici, ils peuvent vivre à l'extérieur tout l'été», souligne Nicolas. Pour Nathalie, les étés à l'alpage ont rendu les enfants rapidement assez autonomes: «Ils leur arrivent de s'habiller tout seul et de venir nous retrouver à la fromagerie ou à la buvette. Ils participent aux petits travaux de la ferme et ils sont également devenus très sociables avec tous les visiteurs que nous recevons à la buvette». Les enfants vivent au Lein au rythme de leurs parents et des employés qui le temps d'un été agrandissent le cercle familial.

Double emploi apprécié

Nicolas, Nathalie et leurs enfants apprécient ce double emploi. Pour Nicolas qui oc-

cupe un poste aux remontées mécaniques de Crans-Montana durant l'hiver, l'été c'est l'occasion de passer beaucoup plus de temps avec sa famille. Au contraire pour Nathalie, qui est heureuse d'être mère au foyer d'octobre à mai, le déménagement au Lein, c'est l'occasion de multiplier les activités alors que le reste du temps elle peut être extrêmement présente pour Quentin et Coralie. Alors cette formule va-t-elle perdurer pour cette heureuse petite famille? «Notre contrat se prolonge encore jusqu'à la fin de l'été prochain. Nous attendons un nouvel enfant pour octobre, nous sommes en train de construire une maison et nous venons de reprendre une exploitation agricole en plaine. Nous avons encore l'été 2017 pour voir si tous ces changements sont compatibles avec l'exploitation du Lein.»

Portrait

BRIGITTE GRANGER RAUSIS
Paysanne
Vouvry (VS)

Vingt-huit années à la montagne



M. EBERLE

Brigitte Granger Rausis a toujours aimé travailler avec des bêtes. A 16 ans, elle choisit de suivre l'École ménagère rurale de Châteauneuf, deux ans d'internat à l'époque, et reçoit son diplôme en 1979. Elle fait partie du comité des Anciennes de Châteauneuf, qui compte environ 280 membres. Elle est également membre de l'Association valaisanne des paysannes et a fait partie du comité de fondation de La Cavagne, une coopérative de produits du terroir.

Lors de son premier emploi, elle rencontre Hubert, son futur mari. En 2016, cela fait vingt-huit ans qu'ils montent à La Jeur, de fin mai au 10 juillet. Puis ils s'en vont avec leur bétail à l'alpage de Loz à 1849 mètres d'altitude jusqu'à mi-septembre et terminent la sai-



Brigitte Granger Rausis produit du fromage à base de lait de vaches et de chèvres.

M. EBERLE

son par un arrêt à La Jeur avant de retrouver leur domicile à Troistorrents pour l'hiver. De leur union sont nées trois filles âgées aujourd'hui de 36, 33 et 26 ans. En âge de scolarité, elles descendaient le dimanche soir à Troistorrents dans la famille où elles restaient jusqu'au vendredi. L'été, tout le monde montait, souvent avec un copain ou une copine. C'était leurs vacances. Elles donnaient aussi des coups de main: la plus âgée au fromage, la moyenne à l'étable et la petite «entre-deux».

Les troupeaux

Vingt-cinq chèvres chamoisées et cinq plus jeunes et «Monsieur» le bouc. Toutes brunes à l'exception d'une blanche. «Avec une blanche, on repère les autres.» Elles sont libres et vont où elles veulent sur l'alpage. Provenant des cantons de Vaud, de Fribourg et du Valais, 80 vaches sont en pension l'été. Seules 6 bêtes sont la propriété des Granger. Ils ont toujours eu des chèvres, Brigitte les aime bien. «C'est mon truc à moi.» Pourquoi? «C'est plus câlin, plus petit, plus sympa». De plus, les chèvres nettoient les pâturages et font office de débroussailluses. Brigitte est très fière de celle qui a produit 10 000 litres de lait en onze ans de lactation. L'an prochain, elle recevra une cloche pour marquer l'événement. C'est la première fois dans leur syndicat d'élevage qu'ils ont une super chèvre ayant atteint ce résultat.

Production et vente

Avec le lait de chèvre, Brigitte et Hubert produisent du fromage à pâte mi-dure, des petites tommes, du sérac et des crottins. Avec le lait de vache, ils font du Raclette du Valais AOP Jeur-Loz, ils produisent aussi des tommes et du sérac.

Tous les vendredis, Brigitte se charge de la livraison dans les divers commerces de la région et le Raclette du Valais AOP Jeur-Loz est acheminé à la centrale dans les caves d'affinage d'Alpgold à Sierre.

MONIQUE EBERLE

Dates clés

1979 Diplôme de l'École ménagère rurale de Châteauneuf.

1980 Mariage avec Hubert le 29 février. Naissance de Cendrine suivie d'Alice en 1983 et de Céline en 1990.

1989 Reprise de la montagne de La Jeur-Loz tenue depuis sans interruption.

2004 Naissance du premier petit-fils. Aujourd'hui, Brigitte a cinq petits-enfants.

2007 Entrée au comité de La Cavagne, magasin des produits du terroir à Troistorrents.

2016 Distinction de la chèvre Clochette pour ses 10 000 litres de lait.

Un travail avec les enfants près de soi

Virginie et Sébastien Sauthier assurent la gestion de l'alpage du Tronc depuis neuf ans. La jeune famille s'est agrandie au fil des années. Pierre est né en 2007, Benjamin en 2010 et Angeline les ont rejoints en 2014.

«Nous sommes rencontrés à Châteauneuf. Sébastien suivait les cours de l'école d'agriculture et je me formais comme gestionnaire en intendance. Nous avons tous deux grandi dans des familles d'agriculteurs mais nous n'avions pas vécu à l'alpage avant de reprendre la gestion de celui du Tronc», raconte Virginie. Le jeune couple reprend dès leur formation terminée la gestion, d'abord en hoirie, puis en communauté d'élevage, de la ferme de la famille de Sébastien à Volèges. L'exploitation compte une trentaine d'Hérens, plus le jeune bétail. Les revenus proviennent du lait et de la vente des veaux. Ils cultivent également un peu moins de quatre hectares de céréales et de maïs. Dès son diplôme d'agriculture en poche, Sébastien passe le brevet d'agriculteur, ce qui lui permet d'engager deux apprentis.

Une activité familiale

Pour améliorer le revenu familial, le jeune couple reprend la gestion de l'alpage du Tronc: «Nous cherchions un autre revenu et la reprise



Sébastien, Benjamin, Pierre, Angeline et Virginie Sauthier à l'alpage du Tronc.

B. GABBUD-QUARROZ

de cet alpage nous permettait de travailler en famille avec nos enfants près de nous», souligne Virginie. A l'alpage, c'est principalement Sébastien qui prend la responsabilité du troupeau qui compte jusqu'à 92 Hérens. Il est aidé par deux bergers. Pendant l'été, il assure également le travail des foins pour son exploitation de plaine. Un fromager prend en charge la transformation des 30 000 litres de lait produits à l'alpage. «Nous écoupons toute la production en vente directe. Cela nous permet de rentabiliser le lait à 1,30 franc le litre, ce qui est intéressant», rapporte le jeune couple.

Au Tronc, Virginie, en plus des tâches familiales, est responsable de la buvette qui peut accueillir jusqu'à 80 personnes les jours de beau temps. «Lors des grandes affluences, nous pouvons compter sur nos familles pour nous venir en aide et garder nos enfants. Le reste du temps, je m'organise au mieux pour avancer dans mon travail durant les siestes d'Angeline. Pierre et Benjamin adorent vivre à l'alpage. Ils sont devenus très vite assez autonomes et ils apprécient de revenir chaque année habiter au Tronc. Ils aiment surtout aider leur père avec les vaches.» Virginie et Sébas-

tien se voient bien poursuivre dans ces deux activités saisonnières à moyen terme: «Dans trois ans, la gérance sera remise en concours. Mais le plus difficile sera derrière nous. Les enfants seront un peu plus grands et cette vie nous convient bien même s'il y a quelques particularités.

Durant toutes ces années, nous n'avons, par exemple, pris que trois jours de vacances pour nos dix ans de mariage!».

BGO

SUR LE WEB

www.alpage-du-tronc.ch