

LANCEMENT OFFICIEL DU RÉSEAU ALPESTRE FRANCOPHONE !

Dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs de Bulle (10-13 juin 2004), le lancement officiel du Réseau Alpestre Francophone a eu lieu le vendredi 11 juin 2004, avec la signature de la Charte du Réseau et un buffet-pressé avec les produits d'alpages de chacun des membres du Réseau.

Les Partenaires :

France : Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie et Société d'Economie Alpestre de la Savoie

Italie : Association Régionale des Eleveurs Valdôtains

Suisse : Société d'Economie Alpestre du Valais Romand, Société Vaudoise d'Economie Alpestre, Société Fribourgeoise d'Economie Alpestre et le Service Romand de Vulgarisation Agricole.

Le Réseau Alpestre Francophone a la vocation de regrouper, autour des « Sociétés d'Economie Alpestre », des organismes de recherche et développement, de promotion de l'économie alpestre mais également de mise en valeur du patrimoine, de la culture et de l'art liés à l'alpe.

Ce regroupement pourrait favoriser le dialogue avec les associations de protection de la nature ou les organismes représentatifs des autres utilisateurs de l'espace pastoral (Tourisme, Chasse, ...) tout en revendiquant fortement la présence et la primauté, ancestrale en ces lieux, des agriculteurs et des forestiers et leur ferme intention de maintenir et conforter leurs activités dans les années à venir.

LA CHARTE DU RÉSEAU ALPESTRE FRANCOPHONE

La Charte du Réseau Alpestre Francophone, signée le 11 juin 2004 par les différents partenaires, résume en bref l'origine et les objectifs du réseau.

Par cette charte, le réseau affirme la volonté de ses adhérents de défendre et de conforter les acti-

vités agricoles, pastorales et forestières des zones de montagne ainsi représentées. Il rappelle la prééminence et l'antériorité de ces activités dans ces lieux, illustrées par les hommes et les femmes qui y travaillent, le patrimoine, la culture, les techniques et les produits qu'elles génèrent.

Le Réseau Alpestre Francophone se donne pour mission de favoriser et développer plus particulièrement :

- La formation et l'échange d'expériences et de techniques (bergers, pâturages, troupeaux, produits, foncier et bâtiments, aménagements sylvopastoraux, innovations technologiques...)
- La valorisation des produits de l'agropastoralisme, symbole des savoir-faire et de la qualité de produits des terroirs locaux. (vente directe, valorisation des sous-produits, agroforesterie...)
- La culture pastorale (traditions, patrimoine bâti, maintien et entretien des paysages, musique, littérature, ...)

Les partenaires adhérents au Réseau Alpestre Francophone s'engagent entre autre à s'informer mutuellement de leurs actions ainsi qu'à promouvoir le réseau vis-à-vis des tiers et à faire connaître ses actions.

LES PRINCIPALES ACTIVITÉS

- Communication sous la forme d'un stand commun pour foires et expositions, ainsi qu'un site Internet
- amener les écoliers à découvrir le monde des alpages, soit avec des « bergers à l'école », soit avec des rencontres thématiques entre écoles de France, Italie et Suisse
- amener le grand public sur les alpages par des opérations « alpages ouverts », plus ou moins un équivalent du brunch sur les alpages.

Des plus amples informations auprès d'un des partenaires ou sur le site Internet :

www.echoalp.com,
rubrique « Réseau Alpestre Francophone ».

Gest'Alpe INFO

Coédition : Prométerre et Service de l'agriculture

Edito

LE SECRÉTARIAT GEST'ALPE, C'EST QUOI? - UN PETIT RAPPEL

Vous tenez entre les mains le quinzième numéro du Gest'Alpe INFO, support de communication du secrétariat Gest'Alpe. Après sept ans d'activité, il nous semble opportun de rappeler brièvement son origine et ses objectifs.

En effet, c'est en automne 1997, au terme d'une première étape consacrée à l'étude détaillée des alpages de quatre régions-test, que le Département de l'économie, service de l'agriculture, a conclu un contrat de prestation avec Prométerre. Le but de ce contrat étant notamment de renforcer les actions de vulgarisation alpestre, d'informer les amodiataires par un bulletin bisannuel, d'améliorer la collaboration entre les différents organismes et personnes travaillant avec les exploitants ou propriétaires d'alpages, et de créer un secrétariat.

Outre la publication les deux éditions annuelles du Gest'Alpe INFO, le secrétariat Gest'Alpe anime et coordonne le groupe de travail Gest'Alpe et sert de plate-forme d'échange pour toutes les questions ayant trait aux alpages et leur exploitation. Il unit les efforts des différents acteurs de la formation en économie alpestre, tels que Prométerre, la SVEA, le SRVA et les écoles d'agriculture, et peut mettre à disposition des exploitants ou propriétaires les données cartographiques des 200 alpages inventoriés au cours de la première phase d'étude.

A noter que le groupe de travail Gest'Alpe réunit les organisations et les services de l'état concernés par les alpages ; il est présidé par le chef du Service de l'Agriculture, M. Olivier Dunant.

En un mot comme en cent : le secrétariat Gest'Alpe est à votre entière disposition. N'hésitez donc pas nous appeler (024 423 44 89) et à recourir à nos services.

Michael Brühlmann 

Agenda

25 FÉVRIER 2005

Journée technique d'hiver de la Société Vaudoise d'Économie Alpestre SVEA. Ecole d'agriculture de Grange-Verney, Moudon.

Sujet : Gestion de la faune sauvage (sangliers et autres) et économie alpestre.

7 et 8 octobre 2005

3e Salon des Alpages aux Diablerets

D'autres activités et manifestations dans le cadre des groupes de vulgarisation seront organisées en fonction de vos demandes ou de l'actualité.

Pour tout renseignement ou remarque, adressez-vous à votre conseiller agricole ou au secrétariat Gest'Alpe :

Michael Brühlmann
Av. des Sports 48, 1400 Yverdon,
tél.: 024 423 44 89, fax: 024 423 44 90,
e-mail : m.bruehlmann@prometerre.ch

Technique

COMPOSTAGE DU PETIT-LAIT : LE PROCÉDÉ EST OPÉRATIONNEL !

Le système développé et testé sur différents sites par le SESA (Service des eaux, sols et assainissement du Canton de Vaud) a été présenté dans le Gest'Alpe INFO n° 13 (déc. 2003) ainsi que lors du dernier Salon des Alpages aux Diablerets en octobre 2003. Il est désormais opérationnel et peut être proposé aux exploitants ou propriétaires d'alpage qui rencontrent des problèmes d'évacuation du petit-lait. Le système est clairement décrit dans un rapport qui permet de le reproduire facilement (disponible sur Internet à l'adresse www.dse.vd.ch/eaux/eaux/qualite/pdf/rapport_petits_laits.pdf).

Le coût estimatif pour la construction d'une installation capable de traiter 1000 litres de petit-lait par jour s'élève à environ Fr. 10'000.- à 12'000.-.

UN SERVICE «COMPOSTAGE DE PETIT-LAIT» POUR EXPLOITATIONS D'ALPAGE.

Prométerre assumera le rôle de «dépositaire de la connaissance et du savoir faire». Il s'engage à fournir aux intéressés les informations de base nécessaires pour réaliser une installation (matériel, principes, bases de dimensionnement, règles d'exploitation, etc.) via son unité «ProConseil». Le cadre fournit par

Prométerre sera similaire à celui offert aux autres conseils en construction.

Le rôle de Prométerre est d'apporter une assistance aux installations projetées exclusivement **dans les alpages du canton de Vaud**. Les installations destinées à traiter par exemple des résidus de la production de laiteries artisanales ou semi industrielles procèdent d'une autre logique, celle de l'assainissement industriel, et doivent être supervisées par la section SESA AI.

Ce conseil de base sera effectué dans le cadre du mandat Gest'Alpe, sans facturation des prestations aux bénéficiaires.

Une «directive de construction» agréée par le SESA et Prométerre est en cours de rédaction. Cette directive sera appelée à jouer le rôle de guide et de document de référence à caractère «officiel» pour réaliser une telle installation.

Le SESA s'engage toutefois à assurer une activité de contrôle du bon fonctionnement (suivi du rendement épuratoire) des systèmes en exploitation, cela dans le but de poursuivre la documentation de l'efficacité du procédé. Ce suivi pourra se faire spontanément dans certains cas (en cas de risques potentiels de pollution élevés) et sur demande de l'utilisateur dans d'autres cas.

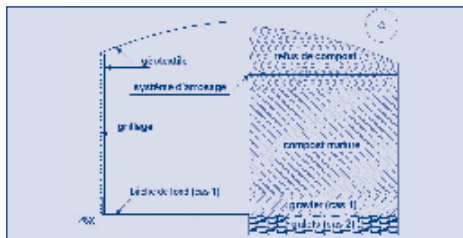


Schéma (coupe) d'une installation de compostage de petit-lait (dessins Gr6 EPFL-SIE).

MISE EN PLACE ET SURVEILLANCE DE CHANTIER

Les fabricants suisses de compost sont parfaitement en mesure de réaliser une telle installation. Bien entendu, il est possible de recourir aux services d'autres constructeurs. Par ailleurs, le système étant de conception relativement simple et rustique, rien n'empêche un exploitant habile de le réaliser de ses propres mains.

Au besoin, une des unités de Prométerre (ProConseil ou MandaTerre) pourrait développer une prestation supplémentaire. Cette prestation serait offerte contre rémunération et concernerait la mise sur pied du projet complet, la préparation du dossier de demande de subventionnement (AF), l'organisation et la surveillance des travaux. Cette possibilité n'est pour l'instant pas encore d'actualité, les fabricants de compost pouvant s'acquitter à satisfaction de la réalisation de ces installations.

Pour tout renseignement ou conseil de construction adressez-vous à :
ProConseil - Jean-François Dupertuis
La Barboleusaz - 1882 Gryon
tél. : 024 498 23 49 - fax : 024 498 40 20
e-mail : jf.dupertuis@prometerre.ch
ou à votre conseiller agricole de Prométerre

thème général des produits d'alpage et en particulier les produits laitiers.

La matinée a été consacrée à des conférences, exposés et témoignages, et a permis tout d'abord à des chercheurs de présenter l'état de leurs investigations relatives à l'influence de la flore des alpages sur le goût et la diversité des fromages. Un chercheur suisse (M. J.-O. Bosset) de ALP (Agroscope Liebefeld – Posieux), puis des scientifiques français (Mmes F. Berodier et F. Compagnon) de la région du Comté ont abordé de manière différente

et très intéressante le sujet.

Par la suite, l'auditoire a pu se rapprocher de la pratique en écoutant le témoignage fort intéressant d'une bergère (Mme Gemma Boschetti), fabricante de fromage de chèvre au lait cru, technique qui exige une hygiène irréprochable tout au long du processus. Après un exposé bien imagé sur les contraintes imposées par la législation pour assurer une bonne fabrication du fromage et surtout un produit de qualité irréprochable (M. Ph. Berthoud), les discussions se sont orientées vers le problème de la vente directe avec les témoignages d'amodiataires fabricants actifs dans les relations avec la clientèle (MM. U. Kämpf, et D. Hauser). Pour conclure, une spécialiste de marketing (Mme M. Aubry, SRVA) a défini les règles importantes à respecter dans la communication avec le consommateur.

Dès le début de l'après-midi, les stands de formation et de présentation/vente de produits se sont ouverts. Placés dans deux petites cantines, dans un cadre très jurassien, aux abords du chalet, ils ont permis à un nombre estimé entre 120 et 150 personnes de profiter des informations apportées. Le stand de taxation de fromage, préparé par l'interprofession du Gruyère, a permis aux visiteurs de s'initier aux différents qualificatifs qui caractérisent le goût, l'arôme, la texture et l'apparence du produit lors de l'appréciation.



Lors de la présentation de différents posters, les participants ont pu se renseigner entre autres sur des essais de pâture ou l'élaboration d'un atlas des Gruyères d'alpage vaudois.

Le stand d'initiation à la dégustation présenté par ALP (recherche, Liebefeld) a démontré le vaste vocabulaire utilisé pour définir les saveurs (goût et odeur) d'un fromage.

Un stand préparé par Prométerre (Mme A. Bory) a présenté les aspects purement pratiques liés à la vente, étiquetage, emballage, pesage, etc.

Quelques posters ont été présentés par la Station

de recherches de Changins (essais sur pâturages), ainsi que le travail en cours sur l'élaboration d'un atlas des Gruyères d'alpage vaudois (MM. Wettstein et Michaud).

Plusieurs stands ont présenté/vendu des produits :
• Le Parc régional du Chasseral (région invitée) qui en plus a présenté «La route des goûts et des saveurs»

• Le Comté (région invitée) qui a fait déguster des fromages de plusieurs fruitières de Comté

• Les Saveurs du Jura vaudois, avec ses produits régionaux

• Les produits locaux du Petit Boutavent (Vaulion) au lait de brebis.



M. Philippe Guignard expose les exigences d'un restaurateur par rapport à la qualité d'un fromage.

Les participants encore présents en fin d'après-midi ont pu apprécier un exposé de M. Philippe Guignard sur les exigences d'un restaurateur par rapport à la qualité d'un fromage.



Des discussions animées aussi pendant l'apéritif servi à l'extérieur.

Il est regrettable que la bonne qualité de présentation de ces stands n'ait pu être appréciée par un public plus nombreux, et en particulier par les professionnels-agriculteurs, fort peu présents vu leur activité à la récolte des regains.

La journée s'est terminée par un repas au chalet-restaurant de la

Bréguette avec la présence d'une cinquantaine de personnes dont peu de professionnels.

2^E JOURNÉE DES ALPAGES DU JURA VAUDOIS : FLORE ET PAYSAGES DES ALPAGES - AMBASSADEURS DES FROMAGES !

La seconde édition de la Journée des alpages du Jura vaudois s'est déroulée à la Bréguettaz au-dessus de Vaulion le 4 septembre 2004, par un temps magnifique. Les différentes activités durant la journée s'articulaient toutes autour du