

...L'ALPAGE OU LES FEMMES SONT REINES... Nava, val d'Anniviers - Valais - Suisse - le 17.07.08



Le Val d'Anniviers s'ouvre sur la plaine du Rhône en face de Sierre et s'élève jusqu'au massif de la Dent Blanche (4356 m). Vallée magique, nichée au pied de la couronne impériale des Alpes, les sommets du Weisshorn (4506 m), Zinalrothorn (4221 m), Bishorn (4153 m), Cervin (4478 m) et de l'Obergabelhorn (4063 m) offrent un panorama exceptionnel telle une lucarne entr'ouverte vers le Sud. L'Alpage de Nava est perché à 2197 m d'altitude et est tenu depuis juin 2008 par trois femmes sympathiques et courageuses, Virginie, Sandra et Guylène. Du jamais vu car ce travail est difficile et généralement réservés aux hommes. Bergères et fromagères, elles se partagent les tâches rythmées par la vie dans la nature. Soigner, garder et traire le bétail, fabriquer les fromages, nettoyer les écuries et préparer les parcs suivant la croissance des pâtures. La journée commence à 03h30 et se termine vers 21h30. Virginie est maître-vachère, Sandra deuxième vachère et Guylène fromagère. Il y a env. 70 vaches de la race d'Hérens et une dizaine de *blanches*. Paprika et Tia, deux chiennes surveillent et rassemblent le bétail, Osso, le bébé-bouc de Virginie, la suit partout en cabriolant et amuse la compagnie entre deux biberons.



En Suisse la vache est respectée et son image est intimement liée aux paysages et traditions nationales. Les Suisses ont toujours misés sur la production de produits laitiers pour augmenter leurs richesses et activer l'économie du pays. L'inalpe a lieu à mi-juin et la désalpe à mi-septembre. De joyeuses fêtes rythmées par le son des cloches et des beuglements célèbrent ces événements qui annoncent les saisons à venir. Les vaches alpines de la race d'Hérens luttent pour fixer la hiérarchie des troupeaux, élire leurs reines et offrir gloire et fierté à leurs propriétaires. C'est l'une des plus petites races européennes, 1,20 m. au garrot, une bête pèse env. 550 kg. Trapue mais costaud, son cou est puissant et sa poitrine profonde. Sa robe brune ou noire, l'épaisseur et le soyeux de ses poils la rendent attractive au toucher. Sa tête est large, courte et son museau est très mignon avec son chignon entre les cornes creuses à pointes noires. Cette race est réputée pour sa robustesse et sa combativité, elle vit aussi dans les Alpes françaises et italiennes. Les éleveurs l'apprécient pour sa douceur et sa rusticité, c'est une parfaite montagnarde ! Une fois les combats terminés, les vaches redeviennent douces et affectueuses envers leurs propriétaires. Elles sont bonnes laitières, leur lait est riche en protéine et leur viande fort appréciée car peu grasse et tendre.

Depuis la nuit des temps, nos ancêtres ont su tirer profit du moindre petit lopin de terre et exploiter judicieusement les ressources de leur terroir pour survivre dans le Val d'Anniviers. Les Anniviards surmontèrent tous les dangers de la montagne avec un courage exceptionnel, inventèrent des solutions originales pour façonner les territoires perchés loin des villages en de fertiles pâturages nourriciers, dévièrent l'eau des glaciers en creusant des *bisses* pour abreuver leurs troupeaux. Le bétail était le bien le plus précieux de la population paysanne d'Anniviers car il fournissait tous les aliments vitaux tels que lait, beurre, fromage, viande et... cuir. Avec leurs champs de céréales, les potagers et les produits de leurs vignes, ce peuple de nomades survivait dans la vallée tout au long des rigoureux hivers, cessant momentanément les transhumances entre vallée et plaine. De nos jours, la vie en altitude est différente car les activités se sont diversifiées selon les apports de la modernité. L'agriculture existe toujours et de sa survie dépend notre bien-être. Les paysannes et paysans sont les garants de notre fierté montagnarde et nous fournissent une alimentation saine produite dans le respect de la nature.



Après cinq étés de travail dans des alpages suisses, Virginie est responsable de l'Alpage de Nava. C'est elle qui tient les rênes et qui décide à quel moment il faut changer de pâture et de parcs. Elle veille surtout à ne pas gaspiller l'herbe, assurer la meilleure production de lait et est aidée par Sandra et Guylène pour traire matins et soirs. En cas de pépins, elle sait prodiguer les premiers soins aux bêtes avant l'arrivée du vétérinaire. Guylène, fabrique 11-12 fromages tous les jours. En cours de saison le lait diminue mais la quantité de fromages dont elle s'occupe à la cave augmente car il faut les retourner délicatement pour les brosser et vérifier chaque jour leur état. Lorsque le troupeau est à l'alpage du haut, *Tsahelet* à 2520 m la fromagère continue la fabrication des fromages à l'alpage du bas. Jusqu'à l'été 2007 le *séracier* de l'alpage produisait du sérac, fromage maigre fabriqué à base du petit-lait mais depuis juin 2008, ce sont 15 cochonnets tout roses qui s'engraissent avec le petit lait car il a fallu cesser la production de sérac, manque de rentabilité.



Tout là-haut près du ciel et loin des villages, Virginie, Sandra et Guylène vivent simplement leur passion, elles vouent un amour fou à leurs bêtes et aiment s'en occuper dans ce décor grandiose. Occupées jours et nuits, elles n'ont que peu de temps pour elles-mêmes et consacrent toute leur énergie à ce métier, dur mais tellement gratifiant.