



LA SAISON D'ALPAGE ET LA PRODUCTION DE FROMAGE

Musée gruérien Bulle



Fabrication du fromage au chalet, Charles Morel 1918

En Suisse, l'été dure parfois de mai à octobre: non pas pour les touristes, mais pour les troupeaux conduits à l'alpage. La tradition vivante de la saison d'alpage est d'ailleurs inscrite depuis 2023 sur la liste représentative du patrimoine culturel de l'humanité. En Gruyère, l'estivage existe depuis le Moyen-Âge et s'accompagne traditionnellement de la production de fromages.

Jusqu'au milieu du 19^e siècle, en Gruyère, le fromage est exclusivement fabriqué durant la saison d'alpage: 1200 chalets d'alpage témoignent aujourd'hui encore de l'importance de cette activité économique. Le développement des fromageries de plaine, la Première Guerre mondiale et les

aléas de la politique agricole soumettront cette activité à de lourdes pressions. Mais la fabrication au feu de bois de Gruyère d'alpage AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage assure aujourd'hui encore l'ancrage de ces traditions dans une réalité sociale vivace, dans un paysage entretenu et dans des produits mondialement réputés.

Placée sous l'autorité du maître armailli, cette vie au chalet implique une connaissance intime de la montagne et des troupeaux. Parallèlement à son essaimage dans les Préalpes, le Jura ou la Savoie, cette pratique a donné naissance à différents savoirs et savoir-faire, liés tant à des chants – le fameux *Ranz des vaches* – qu'à l'entretien des bâtiments d'alpage (boissellerie, tavillon, etc.), sans oublier les pratiques calendaires telles que l'inalpe (ou *poya*, la montée des troupeaux) et la désalpe (ou *rindyà* en patois).

Construites en 2012 par la *Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage*, les Caves de La Tzintre centralisent la majeure partie de la production actuelle de Gruyère d'alpage AOP (jusqu'à 6000 meules) et de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage (jusqu'à 8500 meules).

