AGRICULTURE ET TOURISME

GRINDELWALD

EIGER

En 2018, on compte à Grindelwald 148 exploitations agricoles, étant source de revenus principale ou annexe. Elles recouvrent une superficie d'environ 1490 hectares. Ces entreprises occupent 3.6% de la population locale, et sont gérées pour la plupart en activité annexe (en comparaison, 60 à 70% de la population étaient employés dans ce secteur en 1900). Pour compléter leurs revenus et arriver à l'équivalent d'un emploi à temps complet, les agriculteurs sont souvent aussi employés comme saisonniers dans les entreprises de remontées mécaniques, les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de l'artisanat ou encore comme alpagiste.

Au cours de ces dernières années, beaucoup d'exploitations agricoles ont disparu, d'autres plus grande se sont créées et gèrent à présent la même surface d'exploitation. Les terrains propres et ceux en gérance sont souvent de petites parcelles éparpillées sur le territoire de la commune. De ce fait, les distances à parcourir pour le transport du fourrage, du fumier et du purin rendent ces tâches longues et laborieuses. Afin d'optimiser la rentabilité économique, de plus grandes granges ont du être construites. La loi fédérale sur la protection des animaux impose des installations plus adéquates pour les bêtes, respectant également la réglementation de la protection des eaux.

En 2018, on compte à Grindelwald 847 vaches laitières, 44 vaches-mères (ou vaches allaitantes), 492 génisses, 143 veaux, 389 veaux maigres, 25 chevaux, 77 brebis laitières, 449 moutons, 474 chèvres, 43 lamas (au total 1043 petits animaux), 103 poules et 112 ruches. Lors d'un recensement en 1812, le parc animalier comptait alors 1416 vaches, 417 génisses, 413 veaux et 3734 petits animaux (chèvres, moutons, cochons).

Quantité annuelle de production de lait : lait de vache 2'680'000 L (dont 179'000 L bio), lait de chèvre 35'000 L (dont 7'000 L bio), lait de brebis 26'000 L (uniquement bio). Les 179'000 L de lait de vache bio sont collectés et réacheminés

hors de la vallée. 1'653'000 L sont travaillés à la laiterie Eigermilch. 1 million de litres sont utilisés pour la fabrication du fromage «Grindelwalder Bergkäse». Eigermilch produit également du fromage de montagne affiné en grotte, du fromage à raclette et d'autres spécialités fromagères, ainsi que du yaourt et du lait pasteurisé. Au mois de mai, la totalité du lait livré ne parvient pas à être transformée. Le surplus est revendu. En revanche, lorsque le bétail est sur les alpages en été, la production dans la vallée n'est pas interrompue, une partie du lait provient alors d'autres producteurs de la région et d'alpages avoisinants.

À partir du lait de chèvre, Eigermilch et la laiterie Molki Meiringen produisent différent «Ziegen-Mutschli» et autres fromages frais.

Le lait de brebis est transformé sur place à la fromagerie de la ferme productrice, en fromages à pâte molle, mi-dure et dure.

748'600 L de lait de chèvre sont traits sur les alpages. 668'000 L donnent le fromage d'alpage «Alpkäse» et l'«Alp-Mutschli». 80'000 L sont livrés dans la vallée à Eigermilch (tendance à la hausse). 15'700 L de lait de chèvre sont utilisés pour la production de «Mutschli» (toutes les données datant de 2018).

«BERGSCHAFTEN» : DISTRICTS ALPINS

La commune de Grindelwald est divisée en 7 zones dénommées «Bergschaften». Du point de vue légal, ces districts sont des organismes juridiques publics. L'achat de terrains dans la vallée est couplé avec l'achat de «Bergrecht» (litt. droit de montagne) correspondants, indépendamment de leur mention ou non dans l'acte de vente. Ces «Bergrecht» sont indéniablement liés au terrain, enregistrés au cadastre et invendables. Toute personne physique majeure (ou son conjoint légal) possédant au minimum 1/8 de droit bovin («Kuhrecht»), citoyen légal de la commune ou tout personne juridique siégeant à Grindelwald, est considérée comme «Bergteiler» (membre) et obtient le droit de vote au sein du district. (D'après le droit supérieur, présentement 1/4 de droit bovin est requis. Les droits d'1/8 ne perdent néanmoins pas leur validité.)

La personne dont le bétail passe l'été sur l'alpage est un «Besetzer» (litt. occupant). Le regroupement de ces personnes constitue le «Besetzerschaft» (la communauté d'alpage) de l'année actuelle. Le «Besetzerschaft» est responsable du déroulement réglementé des opérations. Le «Pfander» ou «Alpvogt» qui est le responsable de la

communauté d'alpage, ainsi que le «Hagpfander», responsable des clôtures font partie du comité d'administration du district.

Chaque «Bergschaft» possède un alpage portant le même nom qui est géré en coopérative. Le principe même de cette façon de coopérer date d'il y a plus de 500 ans et, s'avérant être la forme la plus efficace et rentable, se perpétue encore aujourd'hui. («Taleinungsbrief» ou Lettre d'Unification de la Vallée datant de 1404 et 1538, dans sa dernière version au 25.03.2002)

La première réglementation sur l'estivage mise par écrit en 1404, a été rédigée par le prévôt du monastère d'Interlaken. D'après une répartition renouvelée par période de 20 ans, à chaque «Bergrecht» incombe l'installation de clôtures. Ces dernières délimitent les terrains privés («Vorsassen») de l'alpage, sous-divisent les différents „«Läger» (camps) et empêchent le bétail d'aller paître en terrain dangereux.

La surface d'alpage comprend 60 km2 des 171 km2 de l'ensemble du ban communal. Si l'on y soustrait la surface dite improductive (glaciers, rochers etc.), les alpages couvrent 2/3 de la surface utilisable.

Les chalets d'alpage sont pour la plupart en main privée et ne sont pas enregistrés au registre foncier. En revanche, le terrain sur lequel elles se situent, appartient au district de montagne. Ils ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins. Le district concerné a toujours le droit de préemption. Jusqu'aujourd'hui, la réglementation sur la montée aux alpages est majoritairement dictée par la Lettre d'Unification de la Vallée («Taleinungsbrief»).

LE CYCLE ANNUEL

Au printemps:
Parallèlement à la prise en charge quotidienne du bétail, le travail sur le terrain commence par le nettoyage et le ramassage des feuilles, branches cassées et autres déchets causés par les tempêtes de l'hiver. Afin d'enrayer l'embroussaillement des pâturages, les jeunes pousses d'arbres sont systématiquement éliminées. Les prés sont fertilisés au purin et au fumier, travail relativement délicat en raison des directives sur la protection des eaux en vigueur. Jusqu'à fin avril, les bêtes broutent l'herbe juteuse des prairies de la vallée. À la mi-mai, elles sont menées aux pâtures de mi-hauteurs des «Vorsass», puis en juin, plus haut encore, aux estives. Avant la montée aux alpages, les clôtures doivent être installées, contrôlées et remises en état si nécessaire.

En été:
Pendant la période estivale, le gros des travaux se concentre sur l'acquisition de fourrage sec (foin) et d'ensilage, récoltés sur les pentes souvent escarpées des exploitations de la vallée et des «Vorsass». Il faut aussi effectuer le «Tagwann» qui est une contribution collective à l'entretien de l'alpage (requérant jusqu'à 10 heures de travail par tête de bétail).

En automne:
Avec la descente de l'alpage à, ou autrement dit la désalpe, fin septembre, reprend la période de pacage aux «Vorsass», avant de se terminer sur l'herbe de la vallée. S'ensuit le «Chästeilet», ou partage de la production fromagère réalisée sur l'alpage, de petites et grandes inspections du bétail sur pied («Viehschau»), ainsi que le repliement des clôtures. Les feuilles mortes sont ramassées. L'équipement mécanique est nettoyé, revu et graissé. Les prairies sont à nouveau fertilisées au purin et au fumier. Des travaux de bûcheronnage sont à effectuer pour l'obtention de bois de chauffage et de bois servant à la réparation.

En hiver:
L'alimentation hivernale (foin et ensilage) débute fin octobre et en général sur le site de l'exploitation agricole dans la vallée. Dans de plus petites étables et au «Vorsass» n'est gardé que le bétail non-laitier. En complément à l'alimentation hivernale, il faut également permettre au bétail l'accès à un parcours extérieur. De nombreux agriculteurs se consacrent de plus à leur emploi saisonnier.

LES 7 «BERGSCHAFTEN» DE

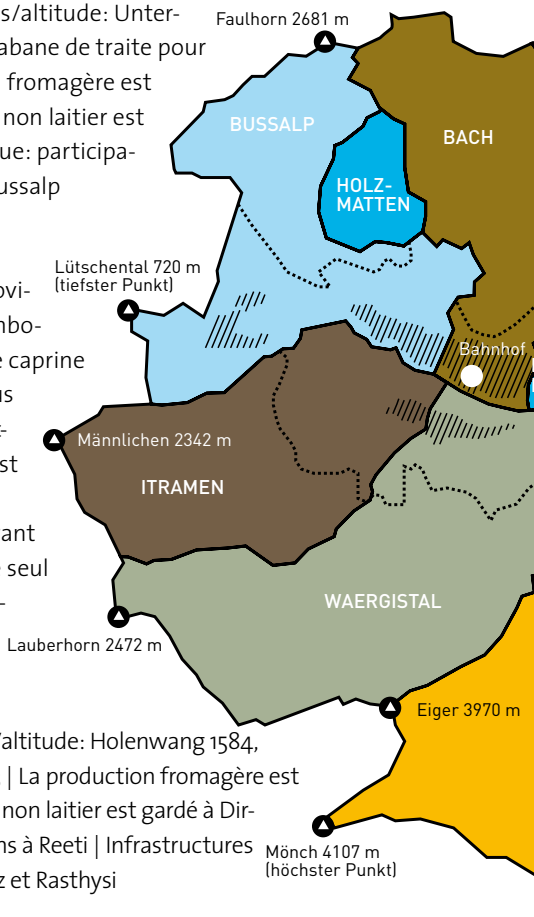
Unique alpage en main privée: Pfingstegg

Bussalp

Droits bovins: 432 | Nombre d'estives: 7 | Camps/altitude: Unterläger 1545, Mittelläger 1792, Oberläger 2020 | Cabane de traite pour 3 estives „Hinter der Burg" 2170 | La production fromagère est effectuée à Mittelläger et Oberläger | Le bétail non laitier est isolé durant tout l'été | Infrastructure touristique: participation à la gestion du restaurant de montagne Bussalp

Holzmatten www.alp-holzmatten.ch

Droits bovins: 99 | Nombre d'estives:1 estive bovine, une estive caprine | Camps/altitude: Spätenboden 1636, Läger 1660, Steessiboden 1822 (estive caprine et salle de traite bovine), Feld 2130 (camp le plus élevé sur le ban communal, servant à la production fromagère) | Le fromage au lait de vache est produit à Läger et Feld, le fromage de chèvre à Steessiboden | Le bétail non laitier est isolé durant tout l'été | Les ovins à Reeti | Holzmatten est le seul district ne possédant pas d'infrastructures touristiques et n'ayant pas de rendement.



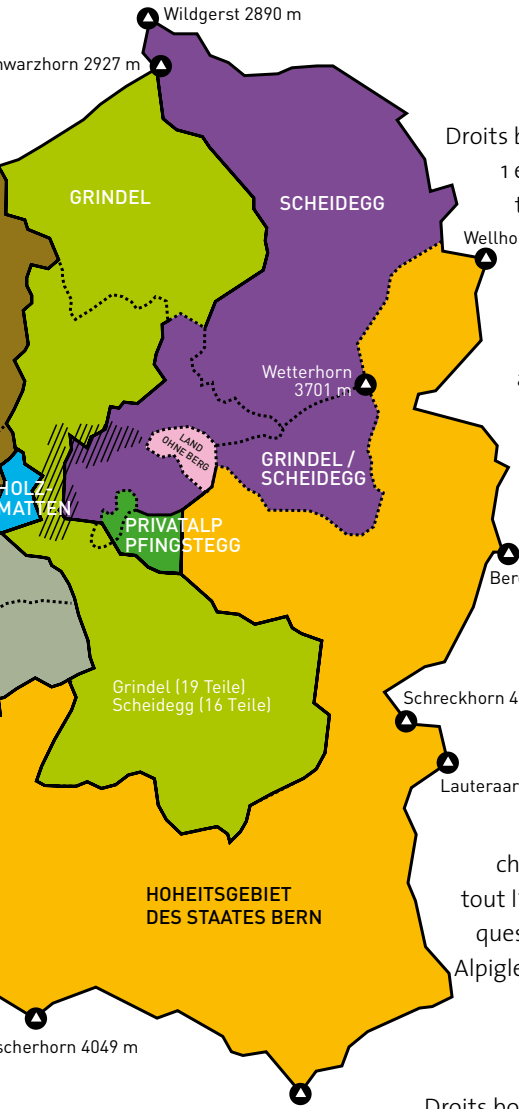
Bach

Droits bovins: 263 | Nombre d'estives: 3 | Camps/altitude: Holenwang 1584, Nothalten 1698, Spillmatten 1863, Bachläger 1983 | La production fromagère est effectuée à Holenwang et à Bachläger | Le bétail non laitier est gardé à Dirrenberg, Nothalten, Spillmatten et Bachsee | Ovins à Reeti | Infrastructures touristiques: restaurants de montagne Waldspitz et Rasthysi

Grindel www.bergschaft-grindel.ch

Droits bovins: 475 | Nombre d'estives: 7 estives bovines, 1 estive à brebis laitières à Schreckfeld | Camps/altitude: Unterläger 1740 avec Stifteren 1700, Egritz 1780 et Bärgelegg 1875, Oberläger 1948, Schreckfeld 2012 | Bétail non-laitier à Stepfi 1809 et Widderfeld 2180 | La production fromagère est effectuée à Unterläger, Stifteren, Egriz, Bärgelegg, Oberläger et Schreckfeld | Ovins à Bäregg et Zäsenberg. | Revenus incombant au droit de passage de la télécabine Firstbahn et de remontées mécaniques | Infrastructures touristiques: participation à la gestion des restaurants de montagne Schreckfeld et Bäregg et à différents bars sur les pistes.

LA VALLÉE DE GRINDELWALD



Scheidegg

Droits bovins: 365 | Nombre d'estives: 5 estives bovines, 1 estive caprine comptant 100 chèvres | Camps/altitude: Unterer Lauchbühl 1455, Alpiglen 1690 avec Bidem 1705, Oberer Lauchbühl 1800, Oberläger 1950 | La production fromagère est effectuée dans chaque camp, celle de fromage de chèvre à Oberen Lauchbühl et à Oberläger | Le bétail non laitier est isolé durant tout l'été. Un troupeau de vaches-mères estive également. | Ovins à Bäregg et Zäsenberg | Infrastructures touristiques: Hotel Wetterhorn, Berghotel Grosse scheidegg, participation à la gestion du restaurant de montagne Bäregg

www.bergschaft-scheidegg.ch

Wärgistal

Droits bovins: 190 | Nombre d'estives: 3 | Camps/altitude: Bidem 1332, Alpiglen 1608, Mettlen 1809, Bustiglen 1878 | La production fromagère se fait dans chaque camp | Le bétail non-laitier est isolé durant tout l'été | Ovins à Bohneren | Infrastructures touristiques: restaurant Brandegg, restaurant de montagne Alpiglen, Grindelwaldblick, et participation à la gestion du restaurant Eigernordwand Kleine Scheidegg

Itramen

Droits bovins: 365 | Nombre d'estives: 8 | Camps/altitude: Raift 1523, Läger 1801, Wasserwendi 1950 | La production fromagère est effectuée dans chaque camp | Cabane de traite pour une estive à Männlichen 2236 | Génisses d'1 à 2 ans à Gummi et à Unteren et Oberen Brand. Vaches –mères séparées des vaches laitières | Infrastructures touristiques: restaurant de montagne Männlichen, actionnariat GGM, bar de piste Läger

AUX ESTIVES

Depuis la nuit des temps, chaque été, bergers et armaillis mènent leurs troupeaux vers les pâturages luxuriants des prairies alpines. Pour une durée d'une centaine de jours environ, nos précieuses réserves de surfaces herbagères sont pour des centaines de vaches laitières, vaches allaitantes, génisses, chèvres et brebis, l' endroit de prédilection. Elles y trouvent nourriture saine et exercice physique vivifiant. L'estivage permet aux agriculteurs de se concentrer, en vallée, sur la récolte et l'engrangement du fourrage d'hiver.

Sans économie alpestre, l'élevage du bétail et l'économie laitière sont impensables en région de montagne. C'est une forme économique ancestrale et naturelle qui, outre le renouvellement de la progéniture pour l'élevage, garantit notre approvisionnement en viande, lait, fromage, beurre et autres produits au lait d'alpage de qualité supérieure.

L'estivage est une tradition ancestrale qui a su préserver jusqu'à nos jours une culture et une méthode de travail spécifique. Les pâturages alpestres recouvrent une large superficie du territoire helvétique. Dans l'Oberland Bernois leur part est particulièrement significative. Ce sont en parties des alpages bovins. La traite des vaches a lieu matin et soir. Le lait est transporté quotidiennement dans la vallée afin d'être conditionné, ou bien,- comme majoritairement le cas à Grindelwald-, est transformé sur place par les armaillis en «Berner Alpkäse», «Hobelkäse» AOP*, en beurre et en «Ziger».

Nos alpages sont subdivisés en 3 à 4 camps. Les premières estives, que le bétail atteint début juin, se situent à environ 1500 m d'altitude. En fonction de la croissance de la végétation, les bêtes montent ensuite jusqu'à 2000 m. À partir du mois d'août, les bêtes redescendent peu à peu dans la vallée. La désalpe ou l'ultime descente de l'alpage a lieu fin septembre. La faune et la flore varient en fonction de leur localisation géographique (adret/ubac, altitude). Il en résulte de subtiles nuances de goût dans les fromages d'alpage. Afin de pouvoir commercialisé le fromage „Berner Alpkäse" ainsi que le «Hobelkäse» AOP*, le processus de fabrication doit être conforme

**Le label AOP signifie «Appellation d'Origine Protégée». Les produits portant ce label sont produits, traités et affinés au sein d'une région géographiquement clairement délimitée.*

aux critères de la législation alimentaire. Cela implique d'importants investissements, c'est pourquoi la fabrication n'a plus lieu dans tous les camps car la mise en conformité des aménités couterait trop cher.

Sur nos alpages paît également du bétail non laitier (animaux ne donnant pas de lait). Il s'agit des plus jeunes, les veaux, les génisses : celles âgées d'un an et dénommées «Maischen» et celles passant leur deuxième été sur l'alpage nommées «Rinder». Ces dernières on atteint l'âge adulte et sont en général portantes. Elles mettront bas à leur premier veau en hiver et deviendront alors des vaches laitières.

Un cheptel de vaches allaitantes et leur progéniture est aux estives à Scheidegg et Itramen. Elles y passent l'été soit en compagnie du bétail non laitier, soit dans un espace spécifique enclos sur l'alpage.

Holzmatten et Scheidegg ont chacun un troupeau de chèvres qui y passent l'été. Les chèvres sont gardées au pâturage pendant la journée, et passent toujours la nuit à la bergerie. La traite se fait matin et soir.

Une soixantaine de brebis laitières passent l'été à Schreckfeld, sur l'estive de Grindel. Leur espace de pâture est clôturé.

Une grande responsabilité incombe aux paysans de montagne et leurs collaborateurs qui ont la garde du bétail laitier, non laitier, des chèvres et brebis, et doivent les soigner et les protéger.

Il s'y ajoute la traite et la production de produits laitiers ainsi que l'entretien du fromage, qui, en plus du travail à l'étable, nécessitent beaucoup de temps. Il n'est pas rare que la journée de travail du paysan de montagne et ses collaborateurs débute à 4 heures du matin et dure jusque vers midi, fabrication du fromage incluse. L'après-midi est consacré à l'entretien des fromages, puis à nouveau, il faut aller rechercher les bêtes éparpillées sur les pâturages pour la traite.

Les journées des armaillis sont longues et laborieuses. Ce ne sont définitivement pas des vacances, ces mois passés sur les hauteurs, remplis certes de bons moments, mais surtout de durs labeurs, particulièrement les jours de mauvais temps, voire même de neige.

Face à cela, on trouve le touriste à la recherche de repos et d'agrément dans les montagnes, et oubliant souvent que se sont justement les paysans de montagne et le bétail qui contribuent naturellement à la conservation de l'environnement et à la beauté du paysage. En faisant preuve d'un comportement éco-responsable et prévenant, les randonneurs, cyclistes et vtt-istes, parapentistes, peuvent également, de leur côté, contribuer au maintien et la sauve-

garde de ces paysages montagnards. De la même façon que les animaux doivent se plier à un règlement pour passer l'été aux estives, les paysans de montagnes souhaiteraient indiquer aux visiteurs quelques **lignes de conduites** à suivre.

Ordures et déchets: il va évidemment de soi, que tous les déchets y compris les restes de casse-croûte et pique-nique doivent être remportés avec soi et mis au rebus dans la vallée. Les déchets de matière inerte, comme les bouteilles, boîtes de conserve, canettes, plastiques, en plus d'être laids, ne se décomposent pas dans la nature. Au contraire, Ils peuvent s'avérer être un danger mortel pour les animaux, car ils peuvent s'enfoncer dans les onglons en étant piétinés, ou être ingérés en broutant.

Fontaines et abreuvoirs: sont vitaux pour les hommes et les bêtes, et ne doivent jamais être souillés. Les robinets réglés sur un certain débit ne doivent en aucun cas être manipulés.

Clôtures et barrières: ne doivent être ni déplacées ni ôtées. Passez prudemment en-dessous ou par-dessus, ou bien contournez-les! Les portillons doivent être

refermés après votre passage. Les clôtures sont faites pour protéger les animaux des dangers et pour éviter à ceux-ci de se perdre.

Les chiens: sont toujours à tenir en laisse, impérativement à la vue de bétail ou de gibier! Même si vous pensez connaître parfaitement le comportement de votre ami canin, vous ne pouvez malheureusement pas prévoir les réactions des bêtes à son égard. Uniquement le chien du berger connait son rôle et les bêtes sont habituées à sa présence.

Les chèvres: sont gardées à Holzmatten et Scheidegg par une bergère. En adoptant le bon comportement, vous pouvez contribuer au succès d'une journée de gardiennage! Les chèvres sont de nature curieuses et se laissent distraire facilement. Si vous les nourrissez, les caressez, les photographiez, elles vont inévitablement vous suivre. Vous nous aidez donc en marchant rapidement sans vous retourner. Si les chèvres vous suivent déjà, écoutez les instructions de la bergère.

Les vaches-mères: L'élevage respectant les besoin de l'espèce est important en Suisse. C'est pourquoi, il y a aussi quelques troupeaux de vaches allaitantes sur les alpages. **1.** Les vaches allaitantes protègent et défendent leurs veaux. Ne touchez ou caressez les animaux sous aucun prétexte. **2.** Gardez vos distances. **3.** Ne jamais agiter vos bras ou un bâton, ni faire de bruit. **4.** Prenez les signes de menace au sérieux: l'abaissement de la tête, piaffement et beuglement sont des signes d'alarme. Gardez votre calme et quittez le pâturage à pas lents.

Généralités: Bien qu'en général, le bétail soit curieux et docile, ne dérangez jamais les animaux au repos ou en train de paître. Si un troupeau est mené sur un chemin, mettez vous de côté. Les cloches et les grelots servent principalement à localiser les bêtes égarées. Les chalets d'alpages sont les domiciles estivaux des paysans de montagne et leur accès est interdit aux visiteurs. Les étables n'ont pas la fonction de toilettes publiques.

Parapentistes: Si à la recherche de thermiques vous apercevez des animaux en train de paître, ne les effrayez pas svp en criant ou en les survolant répétitivement!

MARQUE & PRODUITS

En été 2003, une cinquantaine de producteurs (exploitants agricoles, boucheries, laiteries) se sont unis pour créer la marque «Produkte aus Grindelwald» (produits de Grindelwald). Le principe de base de cette dénomination, est de solidairement promouvoir la production, le conditionnement et la vente de produits issus de l'agriculture, principalement le fromage et les produits de viande locaux.

Eigerness

La marque Eigerness à pour but de faire connaître et apprécier aux visiteurs, l'originalité et la spécificité du village de Grindelwald. L'association Eigerness regroupe l'artisanat, l'agriculture et le tourisme, et se charge de présenter et promouvoir les richesses du «Village des Glaciers» (le surnom de Grindelwald) sur www.eigerness.ch

Eigermilch

Depuis longue date, la majorité du lait indigène quitte la vallée, en revanche, il est nécessaire d'y faire livrer d'autres produits laitiers. Afin d'enrayer ce processus et de conditionner la matière première sur place, un groupe d'agriculteurs créatifs ont fondé la laiterie « Eigermilch Grindelwald AG ». La production a été lancée en 2011, et depuis, elle fabrique de nombreux savoureux articles confectionnés à base de lait local.
www.eigermilch.ch

PRESTATIONS & MANIFESTATIONS

Au **«Märthysi»**- la cabane de marché- située sur le parking « Bärplatz », des paysannes de montagne de Grindelwald mettent en vente leurs produits le samedi de 8.00 à 12.00 heures
www.maertfrauen-grindelwald.ch

«Buuresunntig» Le dimanche paysan de Grindelwald à lieu le dernier dimanche d'août. C'est l'occasion d'une grande fête avec brunch paysan, représentations de danse et musique folklorique, stands de vente de spécialités de chaque « Bergschaft », diverses représentations d'artisanat local, un parc à animaux et des démonstrations des jeunes lutteurs.

Toutes les activités et évènements à ne pas manquer sont publiés dans le programme hebdomadaire de l'office du tourisme de Grindelwald.
www.grindelwald.swiss

www.eigerness.ch/de/mitglieder/kulinarik-de/landwirteproduzenten

DER LADEN
Le magasin proposant des «Délices alpins» et de nombreux produits locaux se situe dans le centre commercial Eiger+
www.eigerness.ch/de/erleben/eigerness-laden.html

Photo page de couverture : Nadin Bohren **Textes et photos :** Bauernvereinigung Grindelwald
Conception et impression : Sutter Druck AG, Grindelwald **Tirage :** 2500
Traduction : Géraldine Näf