

Zeitschrift:	Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber:	Société des Amis du Musée gruérien
Band:	14 (2023)
Artikel:	Une cohabitation parfois difficile : réserve naturelle et agriculture
Autor:	Papaux, Zoé
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1090354

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



L'alpage des Morteys. © Photo René Morel

Une cohabitation parfois difficile **Réserve naturelle et agriculture**

ZOÉ PAPAUX

Dans les années 1970, Pro Natura se porte acquéreur de pâturages situés au pied du Vanil-Noir. Ils vont former le cœur de la Réserve naturelle du Vanil-Noir, instituée en 1983 et qui couvre une superficie de près de 15 km² à cheval sur les cantons de Vaud et de Fribourg. Plusieurs chalets se trouvent dans cette réserve. Deux univers à priori hétérogènes se retrouvent alors confrontés : d'une part l'exploitation agricole et d'autre part la protection de la nature. Cet article est tiré d'un travail de maturité présenté au printemps 2023¹ et consacré à l'alpage des Morteys avec un angle précis, celui de la cohabitation de l'agriculture de montagne et de la protection de la nature. Basé principalement sur des interviews des personnes concernées, il expose les avantages et les désavantages de l'exploitation de l'alpage des Morteys.

Pro Natura relève quelques aspects positifs de l'agriculture et de la production fromagère sur cet alpage. La réserve naturelle fait partie du patrimoine fribourgeois et plus particulièrement de celui de la Gruyère. Pro Natura est conscient de cet aspect et pense que l'attachement à la réserve naturelle est très positif pour la population. Son but est de garder cet engouement pour ce coin de nature. De plus, le chalet des Morteys est aussi un symbole, en étant la plus haute chaudière du canton de Fribourg,

c'est-à-dire le lieu le plus haut en altitude où l'on fabrique du fromage. Perdu dans la montagne, sans réseau et sans électricité, il reste tout de même proche de la civilisation et relativement facile d'accès à tous. Selon Sarah Delley, responsable de la réserve du Vanil-Noir pour Pro Natura, c'est aussi pour ces aspects que la réserve est appréciée et estimée dans la région.

Pour le teneur d'alpage, Bruno Gachet, en fonction depuis 1984, cet alpage représente des avantages par rapport au bétail. Il ne manque pas d'eau grâce au névé qui ne fond pratiquement jamais. Ce ne fut pas le cas durant l'été 2022, où il a entièrement fondu à cause des fortes températures, mais l'alpage n'a néanmoins pas manqué d'eau. De plus, en cas de canicule, son altitude permet au bétail de vivre sous des températures plus agréables qu'en plaine ou que sur des pâturages de basse altitude. Grâce à ces facteurs, eau, altitude et température, l'herbe ne manque jamais. Il y en a toujours en suffisance pour nourrir le bétail, en quantité et de qualité. « C'est parce que l'herbe est très différente là-haut grâce à la flore diversifiée que le fromage possède un goût différent et subtil », explique Bruno Gachet.



Les mulets en attente aux Morteys-Dessous. © Photo René Morel

Du côté des désavantages, selon Sarah Delley, il n'y a pas de bénéfices pour la nature de continuer à entretenir la pâture, car elle se trouve en dessus de la limite de la forêt, qui se situe entre 1800 et 2000 mètres d'altitude. Il n'y a donc pas de risques que la forêt envahisse les pâturages. Toutefois, l'inconvénient majeur est lié à la fabrication du fromage et surtout à la production de petit-lait qui en découle. Celui-ci est donné aux veaux et aux vaches et est en partie transformé en sérac. Mais il n'est pas complètement utilisé; une partie est jetée. Des analyses de l'eau ont démontré que du petit-lait a été retrouvé dans le ruisseau. C'est pour cette raison principale que Pro Natura trouve qu'il faudrait estiver uniquement des génisses sur cet alpage. Par ailleurs, les coûts liés à la réserve comme la rénovation des bâtiments n'avantagent pas Pro Natura qui ne trouve pas normal de payer pour qu'il y ait de l'agriculture dans la réserve. En 2003, pour les mêmes raisons, Pro Natura avait déjà discuté de son intention de cesser la fabrication de fromage aux Morteys. L'opinion publique avait été très touchée et la décision reportée. Elle est aujourd'hui à nouveau d'actualité.

Pour Bruno Gachet, c'est surtout l'accessibilité à cet alpage qui peut être un désavantage par rapport à d'autres. Le transport du matériel et le déplacement du troupeau sont plus compliqués. Le bétail qui n'est pas habitué – comme les génisses qui montent pour la première fois – met plus de temps pour parcourir le chemin escarpé. L'accessibilité est aussi un problème lorsqu'une bête est malade ou doit subir des soins vétérinaires. Lors d'une urgence, elle doit être héliportée si elle ne peut plus se déplacer, ou c'est au vétérinaire de se rendre sur place. De plus, parce que c'est un alpage dans une réserve naturelle, l'exploitant doit suivre des règles plus strictes que sur un alpage ordinaire. Le nombre d'animaux qu'il peut amener est inférieur à un alpage classique. Il doit aussi protéger des endroits sensibles, comme le petit coin d'eau qui se trouve en dessous du col de l'Herbette. Celui-ci abrite des grenouilles et des linaigrettes, une plante des marais qui pousse entre 1500 et 2500 mètres d'altitude. Si les bovins pâturent à l'intérieur, il y a un risque d'écrasement pour les plantes et les grenouilles. Autre contrainte: le fumier produit par les excréments des vaches lorsqu'elles sont à l'intérieur du chalet ne peut pas être épandu dans la nature. Il est descendu par des caisses arrimées sur les mulets tous les deux jours. Cela nécessite une jument ou un mulet calme et habitué à réaliser cette opération, car l'arrimage des caisses peut les apeurer.

Deux visions s'opposent ainsi autour de l'exploitation de l'alpage des Morteys et surtout de la fabrication du fromage. Pourtant, cet alpage est aussi un symbole d'entente entre protection de la nature et agriculture. Il est certainement pertinent de le garder, car la collaboration de ces deux milieux est primordiale. Dans un monde où le fossé entre ville et campagne se creuse davantage, il est indispensable de travailler main dans la main et trouver un terrain d'entente qui satisfasse les deux parties.

Notes

¹ PAPAUZ Zoé, *Cohabitation de l'agriculture de montagne et de la protection de la nature dans la réserve naturelle protégée du Vanil Noir*, Travail de maturité, Fribourg, Collège Saint-Michel, mars 2023.

