

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 14 (2023)

Artikel: Marina Gachet : agricultrice et fromagère d'alpage
Autor: Buchillier, Carmen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1090355>

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>



© Jean-Paul Guinnard

Marina Gachet

Agricultrice et fromagère d'alpage

CARMEN BUCHILLIER

Née en 1995, Marina Gachet a grandi à Mézières et habite à Vaulruz. Elle a suivi une formation de fromagère auprès de l'École d'agriculture de Grangeneuve, et après deux ans de stages dans les montagnes de Nidwald, puis à Vaulruz, elle a passé son brevet d'agricultrice. Aujourd'hui maman de deux enfants de 5 et 1,5 ans, Marina travaille l'hiver sur l'exploitation de ses parents et passe l'été avec son compagnon sur l'alpage des Audèches dans la vallée du Gros-Mont.

Pour les familles paysannes d'aujourd'hui, que représente la saison d'alpage?

Cela dépend de l'exploitation, mais sans les alpages, certaines fermes connaîtraient une situation financière délicate. Une bonne gestion est primordiale : les investissements faits sur un alpage ne servent que quelques mois, mais les dépenses de fonctionnement continuent toute l'année, alors que le fruit du travail n'arrive qu'à la fin. Le travail administratif est également important. Il faut aussi avoir goût à l'effort et les journées sont longues à la montagne : on se lève et on se couche avec le soleil.

Malgré la charge importante, nous continuons parce que nous aimons cette vie-là et nous pouvons vendre nos fromages d'alpage AOP. De retour en plaine, nous profitons aussi de la viande des cochons qu'on élève pendant l'été.

Pas de vacances d'été non plus, si ce n'est au chalet. Les personnes qui sont employées sur les alpages savent qu'il faut travailler pendant la saison et que les éventuels jours de vacances, c'est avant ou après la période estivale.

Qu'est-ce qui est le plus difficile au chalet?

Si on apprécie la vie simple au chalet, le manque relatif de confort n'est pas

important. L'isolement en revanche se fait parfois sentir, car il n'y a pas d'accès pour les véhicules jusqu'au chalet. Nous avons des visiteurs surtout quand il fait beau et qu'on a beaucoup de travail. Les périodes de mauvais temps ne sont pas faciles non plus moralement, surtout quand l'ambiance au sein de l'équipe connaît un coup de mou, ce qui est inévitable.

La vie alpestre connaît des difficultés liées au changement climatique, surtout les problèmes de manque d'eau, ce qui rend les vaches stressées. Peut-être faudra-t-il monter et redescendre plus tôt et récupérer au maximum l'eau de pluie dans des citernes, car les rotations d'hélicoptère sont coûteuses et ne sont pas une solution à long terme. Au pied de la Dent-de-Brenleire, il est fréquent que l'on entende des pierres se détacher et on craint alors pour le troupeau. La présence de ce grand bloc aux parois raides rend aussi les orages plutôt bruyants et assez effrayants !

Quant à la faune sauvage, si on apprécie la compagnie des chamois et autres bouquetins aux alentours, on sait que le loup rôde non loin. Si ce prédateur reste en petit nombre, on peut le tolérer, mais s'il devient plus nombreux, ça va être problématique. L'année passée, un cabri a été dévoré, mais on ne sait pas par quel prédateur.

L'égalité dans les travaux à l'alpage : un mythe ?

Hommes et femmes sont aujourd'hui comme hier complémentaires sur un alpage. Avec ma maman – qui travaille comme infirmière indépendante –, on était à la fois en haut et en bas, on pas-

sait du chalet à la montagne à la ferme en plaine. Ma grand-mère paternelle faisait surtout les repas, mais nettoyait aussi les tablards à fromage, mettait les cordes pour les vaches, tirait les fils des parcs. Avant, elle faisait tout sauf le travail avec les machines et fendre le bois de feu ! Moi, j'aime aller chercher les vaches le matin. Avec mes deux enfants, je ne fabrique en principe plus, mais je prépare les cultures pour la fabrication du fromage et chauffe le petit-lait. Je cuisine aussi, mais cette tâche est partagée sans problème avec mon compagnon, boucher de formation. Tourner les fromages, c'est plutôt un travail qui se fait avec la force des deux hommes secondés par des amis, parfois, et, régulièrement, par un ou une apprenti/e.

Que représente pour vous la désalpe ?

Il y a environ quatre heures de marche pour descendre avec le troupeau à Charmey. Grâce aux copains qui viennent nous aider, car ils apprécient comme nous cette tradition, nous participons à la désalpe de Charmey. Nous ressentons une fierté à défiler et le public est enthousiaste. Mais aujourd'hui, on entend aussi des réflexions qui font mal, par exemple celles de personnes disant que l'on maltraite nos bêtes qui marchent avec leurs cloches. Pourtant, si une vache ne veut ou ne peut plus marcher, nous la mettons dans la bêteillère qui suit le troupeau. Quant aux cloches, certaines sont si habituées qu'en hiver, il faut leur attacher un grelot autour du cou ! La désalpe, c'est important pour garder le contact entre la ville et la campagne, comme c'est indispensable pour

remercier par un bon repas l'équipe qui a participé à la saison et les gens qui accompagnent le troupeau ce jour-là.

Comment voyez-vous le futur de la saison d'alpage?

Personnellement – et même si je souhaite poursuivre des activités sur l'alpage –, je serai amenée à concentrer mon temps en plaine, car notre aîné va commencer l'école primaire cet automne. Ces prochaines années, je monterai à l'alpage en principe en fin de semaine et durant les vacances scolaires, préparant depuis en bas la «paperasse», la nourriture, procurant au besoin des fournitures et, surtout, descendant les fromages.

Tant qu'il y a des jeunes motivés, la saison d'alpage se poursuivra. Le métier de paysan ne devrait plus être dévalorisé comme nous l'avons connu pendant les études, surtout à l'école secondaire où c'était considéré ringard de travailler dans l'agriculture. Heureusement, l'ambiance et la considération sont différentes quand on arrive à Grangeneuve, entre collègues motivés.

Actuellement la politique agricole soutient les régions de montagne et met en avant les produits du terroir que le public en général apprécie aussi. La création du Parc naturel régional Gruyère-Pays d'Enhaut a permis aussi de valoriser les alpages sur le plan touristique. Il faut que ce soutien se poursuive.

Que signifie pour vous la candidature au patrimoine de l'UNESCO?

À mon avis, la candidature de la saison d'alpage au patrimoine mondial de l'UNESCO est une bonne chose qui permettra de montrer et d'expliquer aux

gens de la ville la difficulté du travail accompli dans la conservation du paysage et dans le maintien de la fabrication du fromage en montagne. Cela permettra aussi aux paysans de défendre leurs activités face aux antispécistes qui sortent trop souvent celles-ci de leur contexte et tiennent des propos blessants, ignorant la difficile réalité du travail paysan.

