

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

**Artikel:** Maxime Pittet : fromager de montagne  
**Autor:** Buchillier, Carmen  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1090359>

#### **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

Maxime Pittet

## Fromager de montagne

---

CARMEN BUCHILLIER

---

**Agriculteur et fromager de montagne, Maxime Pittet est né en 1998 et habite à Bulle. Amoureux des traditions, il est membre du comité des Patoisants de la Gruyère et joue de l'accordéon schwyztois et de la contrebasse. Il a travaillé trois saisons dans des chalets d'alpage bernois.**

**Quel est votre premier souvenir de la saison d'alpage?**

Enfant, j'ai alpé avec mon grand-père Jean Pittet sur les pâturages des Seythours aux Allières, et j'ai pu me rendre compte de la persévérance des gens de la terre rendue nécessaire par les durs travaux de la montagne. J'ai été touché par l'authenticité des gens à l'alpage et par la dureté des conditions de vie.

**Quel est votre rapport avec la saison d'alpage?**

Je viens d'une famille paysanne de Riaz et j'ai passé quelques semaines de mon enfance à l'alpage. Personne ne m'y obligeait, mais j'aimais déjà la montagne et la nature. Par la suite, j'ai effectué deux saisons durant mon apprentissage de paysan

dans les Alpes bernoises et une, l'été dernier, près du lac d'Arnon, comme employé, pour y exercer mon métier de fromager. Durant cette saison-là, j'ai passé l'été sur place tout en ayant quelques congés pour retourner en plaine. La vie que l'on mène sur l'alpage est différente, un peu retirée du monde, rythmée par les travaux quotidiens. Ce n'est pas par intérêt financier que l'on passe l'été à l'alpage, mais par goût pour ce mode de vie.

**Quel était votre rôle lors de la dernière saison à l'alpage?**

Accompagné d'un armailli expérimenté, j'ai participé aux soins du bétail – vaches et cochons –, une activité que j'apprécie. Engagé comme fromager, je me suis occupé du fromage, de sa fabri-

cation à sa livraison à la cave coopérative régionale en charge de l'affinage. J'ai fabriqué du Berner Alpkäse AOP, du fromage à raclette, des tommes et du sérac.

### **Qu'appréciez-vous le plus à l'alpage?**

Le contact très proche des animaux est apaisant et me plaît, de même que la nature environnante. Le contexte de vie simple permet de se recentrer sur l'essentiel et les travaux physiques notamment l'entretien des pâturages permettent de se maintenir en forme. J'apprécie aussi de pouvoir partager mon expérience avec les gens de passage et avec les personnes qui m'ont rendu visite. L'été passé, nous étions trois personnes en permanence au chalet. J'ai également prêté main-forte en cuisine - en principe, les fromagers apprécient de faire à manger! Si je n'ai pas souffert de l'isolement, c'est notamment parce que se trouvaient aussi sur place d'autres personnes en charge de divers travaux d'exploitation estivale de l'alpage.

### **Qu'est-ce qui vous déplaît?**

Parmi les dangers naturels, les orages violents et les changements rapides de la météo sont des facteurs qui compliquent la vie au quotidien et chamboulent souvent le déroulement des activités; il faut s'y adapter et ce n'est pas toujours facile ni agréable. Le manque relatif de confort ne me gêne pas, mais l'éloignement d'avec mes proches est parfois difficile à supporter, malgré les moyens modernes de communication.

### **Y a-t-il une égalité dans les travaux à l'alpage?**

Malgré la rudesse des conditions de travail, la femme a sa place dans un alpage: il y a des filles *bouébe dè tsalè* et

des femmes qui fabriquent le fromage aujourd'hui. D'autres passent l'été sur l'alpage avec femme et enfants et je trouve que c'est idéal, chacun complétant l'autre.

Pour certaines familles paysannes, alper représente parfois une nécessité en plus du souhait du maintien de la tradition. Sur le plan financier, la fabrication d'un fromage AOP et l'engraissement du petit bétail – porcs, chèvres – sont un apport intéressant si on peut vendre soi-même ses produits par la suite.

### **Quel rapport entretenez-vous avec la poya et la désalpe?**

Le troupeau et les activités de l'alpage sont mis en valeur par les désalpes. Au printemps, la majeure partie des exploitations montent leur bétail en véhicule. À l'automne, pour les gens qui ont travaillé durement tout l'été sur l'alpe, c'est une fierté de conduire les troupeaux. Je trouve qu'il y a bien plus que l'aspect touristique dans les désalpes organisées par les sociétés de développement des villages. De toute façon, il faut souvent redescendre le bétail «à pied» car tous les chalets ne sont pas accessibles par des moyens motorisés.

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

Actuellement sur les alpages il est difficile de trouver du personnel. Pourtant, beaucoup de jeunes suivent la formation d'agriculteur; ils ne sont pas nécessairement tous fils ou filles d'agriculteur. Les jeunes s'intéressent au monde paysan. Mais sur les alpages, les conditions de travail sont différentes, plus difficiles qu'en plaine. J'ai des amis qui sont «mordus de montagne», la relève est quand même là pour l'avenir des alpages.