

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

**Artikel:** Thierry et Nathalie Beaud : à l'alpage avec 130 chèvres, une singularité en Gruyère  
**Autor:** Aeby-Magnin, Danielle  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1090367>

### **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

Thierry et Nathalie Beaud

## À l'alpage avec 130 chèvres, une singularité en Gruyère

DANIELLE AEBY-MAGNIN

**Depuis 2007, Thierry et Nathalie Beaud alpent chaque été en famille au chalet des Chaudzes, au-dessus de Lessoc – à 1445 mètres – où le lait de leurs 130 chèvres est transformé en tommes et fromages à pâte dure. Ils y montent avec deux ânes pour protéger leur cheptel du loup, et en compagnie de leur fidèle chien de troupeau : *Dino*. Leur fromagerie mobile se déplace avec eux chaque printemps, avant de retrouver ses quartiers d'automne et d'hiver à Albeuve, une fois la saison d'alpage terminée.**

**Thierry, vous n'avez pas toujours été chevrier. Quel a été votre parcours ?**

De neuf à quinze ans, l'été, j'allais garçon de chalet chez mon grand-père – qui avait aussi des chèvres – et pendant d'autres vacances, j'aimais travailler chez un paysan ami de mes parents, à La Joux. Au moment de choisir un métier, je souhaitais donc devenir paysan, mais ma famille n'était pas pour... et ma maman même très contre ! (*rires*) Je la comprends, bien sûr, car mon père n'était pas paysan, et il n'existait pas de domaine agricole dans notre famille. Alors je me suis fait

une raison, et à l'école secondaire, j'ai choisi des stages dans d'autres branches, comme la carrosserie (les trois jours les plus longs de ma vie !) et dans une fromagerie, où j'ai tout de suite aimé le métier. Après un apprentissage à la laiterie de Montbovon, j'ai fabriqué le fromage à l'alpage pour Jacques Murith en 1990, et l'année suivante, pour Jean et Philippe Dupasquier, au chalet du Lity. Après divers emplois dans des fromageries de plaine, j'ai fait l'École d'industrie laitière de Grangeneuve, avant de suivre les cours de maîtrise, obtenue en 1997. C'est à cette

période que j'ai commencé à fréquenter Nathalie, et ensemble, nous avons repris l'exploitation de la laiterie-fromagerie de Hauteville en 1999, et ce, jusqu'en 2007.

**Nathalie, est-ce que, comme votre mari, vous aviez une formation dans un secteur lié à la paysannerie?**

Non, j'ai fait un apprentissage dans la vente – et y ai travaillé un an – mais contrairement à Thierry, je suis fille d'agriculteur et de teneur d'alpages, et les travaux à la ferme et à la montagne, je connaissais! À la laiterie de Hauteville (où nos deux premières filles sont nées) j'ai secondé Thierry aussi bien à la fabrication qu'à la vente, et appris plein de choses. J'ai été en quelque sorte embarquée dans l'histoire! Au début, nous vendions les tommes d'autres chevriers. Puis nous avons mis deux chèvres dans un pré derrière la laiterie, nous en avons reçu une autre à notre mariage et nous avons commencé à fabriquer nos tommes. Le troupeau s'est agrandi jusqu'à une cinquantaine de chèvres. Nous avons pu reprendre des terres agricoles qui appartenaient à la famille de Thierry à Albeuve, ainsi qu'un ancien rural revalorisé, dont nous avons assuré l'entretien. Je me suis rendu compte que Thierry était heureux dans ce travail à l'extérieur. Mais la fabrication de nos tommes se passait toujours à Hauteville.

**Alors, quel a été le déclic, pour décider de quitter la laiterie de Hauteville et vous consacrer exclusivement à votre troupeau de chèvres? Nathalie?**

Mon papa possédait une montagne (*un alpage, ndlr*) aux Chaudzes, au-dessus de Lessoc, et un été, nous y

sommes montés deux jours, et on s'est pris tous deux à rêver: « Si on avait cette montagne, et un peu de terrain en bas – au Buth (par mon père) et à Albeuve (par la famille de Thierry) – on pourrait vivre de l'élevage des chèvres... » Redescendus en plaine, nous avons fait nos calculs, et après discussion avec mon père, il a été d'accord de nous donner le chalet des Chaudzes – un chalet avalanche en bon état, avec une cuisine, une chambre, un réduit, des WC extérieurs et une étable double de 45 places – l'alpage qui allait avec, ainsi qu'un terrain au Buth, sur la commune de Lessoc. Alors qu'adolescente, je lui avais dit, avec le franc-parler qu'on peut avoir à cet âge-là: « Ta montagne, tu peux te la garder! » Car il est vrai que nettoyer des pâturages, et clôturer dans des pentes à 45%, n'était pas très enthousiasmant pour la jeune fille de quinze ans que j'étais alors! Mais dire que nos parents respectifs ont été enchantés par ce projet de chèvrerie... nous n'irions pas jusque-là! (*éclat de rire du couple*)

**Comment s'est concrétisé ce projet de chèvrerie?**

Nous avions tout d'abord un problème de taille à résoudre, à savoir où fabriquer nos tommes dès lors que nous quittions la laiterie de Hauteville... Nous n'avions pas suffisamment de place dans notre ferme d'Albeuve et au chalet pour créer des installations de production répondant aux normes actuelles. Alors Thierry a eu une idée géniale: créer une fromagerie mobile, que l'on déplacerait entre plaine et alpage, au gré de la saison. Aussitôt pensé aussitôt fait. Un véhicule inédit a été construit,



constitué d'un châssis métallique de six mètres sur deux mètres cinquante, muni de roues, qui supporte une construction en bois abritant la fromagerie et ses installations : tank à lait de 400 litres, deux tables d'égouttage en acier inoxydable, un mini-laboratoire pour les analyses, le matériel complet pour la fabrication et un frigo pour le stockage des produits. Le moment venu, on accroche le tout au tracteur, et en route pour l'alpage ! Que l'on rejoint par une route parfois très étroite, bourrée de virages en épingles à cheveux !

Nous avons donc cessé l'exploitation de la laiterie de Hauteville fin avril 2007, et sommes partis pour notre première saison d'alpage, avec notre fromagerie mobile. Grâce à elle, nous avons obtenu le Prix à l'innovation agricole du canton de Fribourg ainsi que le premier prix au concours fédéral d'innovation « Agroprix » à Konolfingen en 2008.

### **Thierry, parlez-vous de votre travail lorsque vous êtes à la montagne ?**

Nous sommes les seuls chevrriers de la région à monter à l'alpage. Actuellement, nous estivons avec 130 chèvres, des alpines chamoisées. Ce sont des animaux assez délicats, qui peuvent facilement avoir des parasites attaquant le foie. Nos chèvres entretiennent des montagnes, qui, sans elles, seraient condamnées aux épines et aux broussailles. Mais pour nous, ce n'est pas choisir la facilité... il faut de la passion ! Les pentes sont très abruptes lorsque nous montons clôturer au printemps, Nathalie et moi, et c'est beaucoup de travail. La quantité de lait produit à la montagne dépend de la météo : les chèvres n'aiment

pas la pluie, et sont donc très réticentes à sortir quand il pleut. Mais pour manger, elles y sont obligées, car nous ne montons pas de foin au chalet ; les jours pluvieux, elles mangent donc beaucoup moins... Ces jours-là, tout est aussi plus compliqué pour nous. Comme les tétines traînent dans la terre, nous devons, avant chaque traite, les nettoyer une à une avec de l'eau chaude, puis avec des lingettes désinfectantes. Nous devons aussi nous adapter en permanence (la température fluctue dans la fromagerie mobile, en fonction de la météo) pour la fabrication assurée par Nathalie : 200 tommes par jour, sans compter les bibis et les cœurs de chèvre en début de saison. D'une manière générale, on peut dire que ce travail avec les chèvres demande une grande capacité d'adaptation, car on ne sait jamais de quoi le lendemain sera fait ! Quand nous sommes au chalet, Nathalie descend une fois par semaine pour sa tournée de livraisons – qui la conduit dans tout le canton – et ce jour-là, c'est moi qui fabrique. La deuxième livraison est assurée par sa sœur. Et il y a encore nos terrains de plaine à faner...

### **Comment avez-vous apprécié ces 17 saisons d'alpage en famille, et quels sont les aléas rencontrés ?**

Nous aimons cette vie à la montagne, car là-haut, le stress n'est pas le même. Nous avons autant de boulot qu'en bas, voire plus, mais notre qualité de vie est meilleure. Au chalet, nous avons tout sur place : notre outil de travail, notre logement, et le cadre est incomparable, avec une vue à couper le souffle ! Nous vivons à l'extérieur toute la journée (c'est petit à l'intérieur) avec

des soirées sur la terrasse, sans télévision, et cette vie a été une chance pour nos trois filles. Lorsqu'elles étaient petites, nous avons adapté notre organisation à leur scolarité. Nathalie restait deux jours en bas, et leurs grands-parents d'Albeuve les accueillaient les autres jours de la semaine. Aujourd'hui, notre cadette, quinze ans, travaille un mois au chalet en guise de job d'été, et notre deuxième fille a décidé de travailler à 20% chez nous lorsque son employeur a réduit un peu son temps de travail.

Nous avons bien sûr rencontré – et rencontrons encore – des problèmes lors de nos saisons d'alpage... Comme lorsque la route d'accès est bloquée par le ruisseau qui déborde lors des violents orages... ou quand la génératrice est en panne à cinq heures du matin, et qu'il faut téléphoner au dépanneur... ou lorsque nous perdons trente chèvres à cause d'une maladie dans le troupeau...

**Pauline, tu es l'aînée, et tu as 21 ans. Qu'as-tu aimé de cette vie à la montagne les étés de ton enfance?**

D'abord le fait de vivre en famille, en étant proche tous les jours de mes deux parents. Je garde aussi de magnifiques souvenirs des jeux avec mes sœurs : nous faisons des courses jusqu'au bas de la route, assises sur nos petits tracteurs, nous allions attraper des lézards, que nous mettions dans le bac à sable, nous fabriquions des arcs et des flèches et construisions des cabanes avec nos cousins et cousines. Nous allions nous baigner dans la rivière... De toute façon, je préfère la montagne à la mer, où je suis déjà allée avec mon oncle et ma tante.

**Nathalie et Thierry, un mot pour ter-**

**miner?**

Nous n'avons jamais un seul instant regretté cette vie à l'alpage, et, par chance, nous nous entendons très bien en couple pour faire ce travail.