

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

Artikel: Adrien Krause : civiliste sur l'alpe
Autor: Buchillier, Carmen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1090374>

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

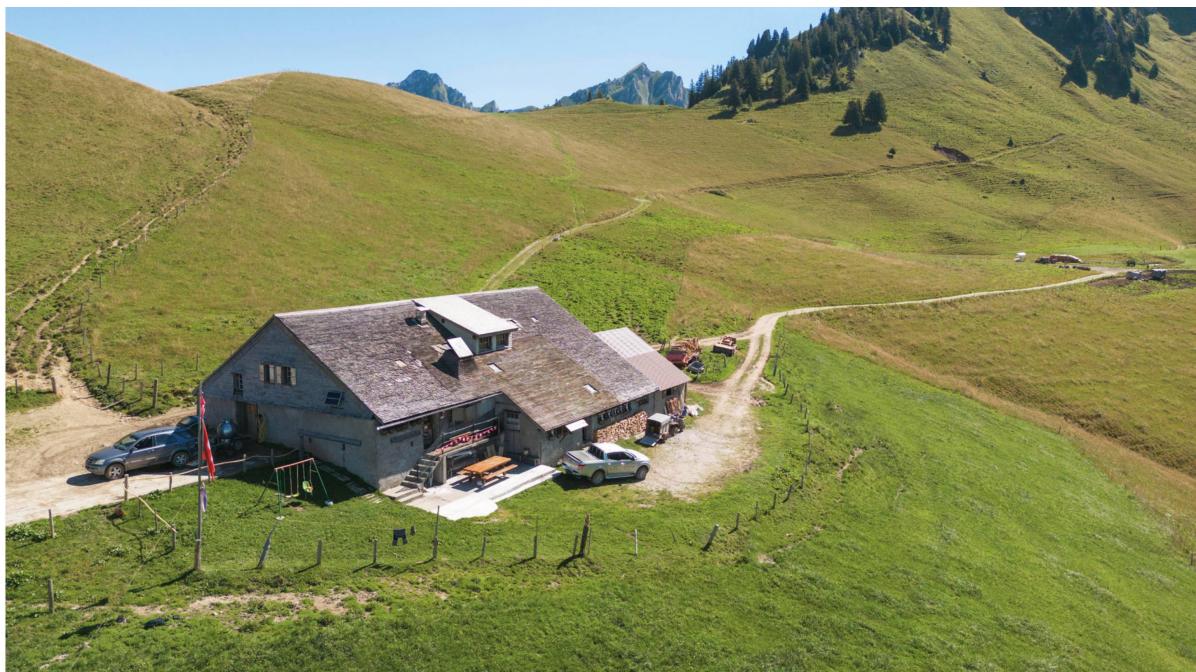
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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

Adrien Krause

Civiliste sur l'alpe

CARMEN BUCHILLIER

Né en 1991, le veveysois Adrien Krause exerce la profession de journaliste. En 2022, il choisit de passer sa dernière affectation de civiliste sur un alpage isolé; il passe trois mois et demi au Lity en dessus de Lessoc, dans une famille où l'on fabrique le fromage «presque à l'ancienne» et qui perpétue la désalpe pour redescendre le troupeau en plaine. C'est là qu'il a partagé la vie en communauté avec le maître arnailli, Philippe, son fils, Samuel, et Jacques, un fromager belge qui vient passer ses étés dans les Préalpes.

Quelle première émotion retenez-vous de votre saison d'alpage?

Ma première émotion, je l'ai vécue un certain lundi matin lors du réveil au chalet à 5 heures, dans la fumée épaisse du foyer juste allumé: les Vanils s'éclairent à la lumière du jour, dans le calme. Instants de silence des hommes autour de la table où l'on émerge peu à peu avant d'aller chercher pour la traite les vaches dispersées sur l'alpage. Ça a été un gros changement de décor que de découvrir le monde de l'alpage, à ce rythme-là, dans ce cadre-là, avec ces personnes-là.

Quel est votre rapport avec la saison d'alpage?

J'ai passé mes deux premières affectations au service civil l'une dans une menuiserie d'une institution protégée, l'autre dans une crèche d'enfants en ville de Fribourg. C'est donc par choix délibéré que je suis allé, pour ma dernière affectation de civiliste, me confronter à ce monde qui m'attirait. Je voulais mettre mes mains dans le cambouis du patrimoine.

Étant sous le régime du service civil, je rentrais les samedis et dimanches, revenant au chalet le dimanche soir afin

de dormir suffisamment pour assurer le réveil du lundi matin avant la traite. Si j'ai profité de mes séjours à mon domicile pour laver mon linge, j'ai apprécié de pouvoir profiter de la douche à l'eau chaude au chalet!

Qu'avez-vous apprécié durant cette expérience?

J'ai beaucoup apprécié le contact avec la nature, avec les animaux – j'aime les vaches depuis mon enfance; l'isolement et la vie simple m'ont aussi convaincu. C'est avec plaisir que j'ai partagé mon amour de cette vie sur l'alpe avec les rares visiteurs. Les activités très physiques, comme l'entretien des pâturages et le soin aux animaux, m'ont bien convenu. Malgré l'été sec, l'alpage du Lity n'a pas connu de réel souci d'eau et cette météo relativement clémente a rendu le travail plus agréable. Nous avons connu deux-trois orages, dont l'un accompagné de grêle: c'était alors le chaos pour récupérer les bêtes et un tel jour, on savait pourquoi on s'était couché à 20h30!

Comme Samuel descend régulièrement en plaine, la nourriture proposée était variée et comportait des légumes et des fruits frais, de la viande de la ferme, des laitages et des fromages produits sur l'alpage.

Qu'est-ce qui vous a déplu?

Peu de choses finalement. Au début, le moment de la traite du matin était difficile: en effet, après avoir rassemblé les bêtes, nous débutions les préparatifs de la traite à la main, les doigts engourdis par le froid et l'esprit souvent encore ensommeillé. Les quelques inévitables petites tensions résultant naturellement de la vie

communautaire dans un espace restreint ont vite été oubliées. J'ai bénéficié de ma propre chambre que j'ai dû partager pour quelques périodes avec les jeunes venus aider.

Malgré une connexion internet laissant à désirer, l'isolement n'était pas pesant. La présence du loup, aperçu dans l'Intyamon, n'a pas non plus constitué un thème menaçant pour la vie du troupeau dont on s'occupait; la vie sauvage offrait par contre des rencontres avec les bouquetins et les nombreux chamois broutant non loin du chalet.

Comment avez-vous vécu la désalpe?

La désalpe, tradition qui se perpétue et se partage dans la convivialité, a été pour moi l'opportunité de porter fièrement le bredzon. C'est l'aboutissement de la saison d'alpage quand, comme dans la famille où j'ai alpé, c'est une désalpe authentique qui nous amène du Lity à la ferme de La Tour-de-Trême après avoir traversé tout l'Intyamon devant un public disant sa gratitude aux acteurs de la vie pastorale qui se chargent du travail indispensable de maintien des pâturages et du paysage, à ceux qui se consacrent à la production des fromages tant appréciés. On goûte aux verres que l'on vous tend, on avale le morceau de cuchaule dégoulinant de moutarde de bénichon. Je me souviens des 48 heures précédant le départ; on dort peu, on commence (un peu) à faire la fête et on travaille beaucoup. L'émotion m'a envahi quand j'ai quitté l'alpage et le chalet, fort de cette expérience unique, difficile au quotidien, mais magnifique.