

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 67 (2005)
Heft: 8

Rubrik: Sous la loupe

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

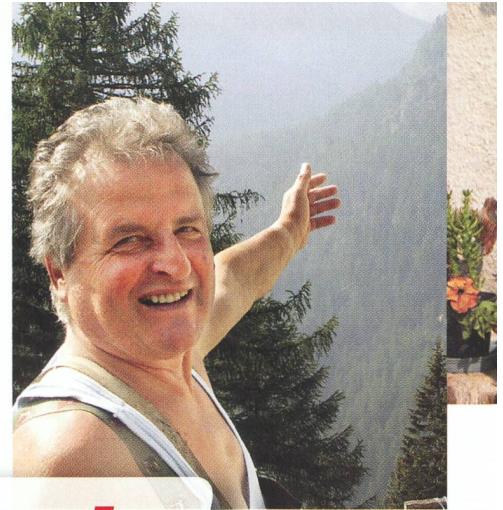
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 06.02.2026

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



Alpage au Tessin

**Daiana et Marzio et leur fils David, 5 mois,
le dernier-né des Coppini.**

Texte et images: Ueli Zweifel

Pendant l'hiver, le paysan de montagne et sa famille résident à Giugmaglio, sis à 325 m d'altitude dans le Val Maggia, tandis que l'altitude la plus élevée de leur alpage «privé» se situe à 2175 m, au Lago Gelato dans le Val di Campo. Cimalmotto et l'alpage inférieur sont à environ 1400 m d'altitude. C'est là que Technique Agricole a rencontré la famille. On est au début de l'été et les derniers préparatifs pour l'estivage s'achèvent. L'hélicoptère se charge de monter le matériel à l'alpage trois jours avant la transhumance.

A Cimalmotto, les Coppini ont construit une nouvelle étable. On l'aperçoit de loin alors que la maison d'habitation, plutôt compacte et couverte d'un toit en granit, s'insère très bien dans la physionomie typique d'un village alpestre tessinois. Daiana nous reçoit, son bébé dans les bras, accompagnée de sa belle-mère, Clarita Coppini. Elles connaissent bien Antonio Müller, le conseiller en machines et en économie agricole du canton, responsable des Vals Maggia, Onsernone et des Centovalli; elles savent apprécier ses recommandations pour la gestion de l'exploitation. Clarita s'occupe du jardin et de la maison. Durant l'été, c'est sur l'alpe que l'on rencontrera cette paysanne de montagne chevronnée où, annonce-t-elle fièrement «que pour leur bien-être – et leur rendement – les vaches ne connaissent pas l'heure d'être!»

Cette année, sa belle-fille Daiana, reste en bas avec le bébé où elle travaillera de temps à autre comme coiffeuse. Son mari, Marzio, a suivi l'école d'agriculture de Mezzana. Nous le rencontrons à mi-chemin entre Cimalmotto et l'alpage inférieur, sur l'aire d'envol où il achève les derniers préparatifs pour le transport de matériel par hélicoptère à



Portrait de l'exploitation

Chef d'exploitation: Marzio Coppini, 6671 Giumaglio

Surface agricole utile: 43 ha: 24 ha de pâturages, 0,5 ha de champ, 18,5 ha de prairies.

Bovins: 20 vaches (et quelques chèvres sur l'alpe)

Quota laitier: Exploitation: 65 000 kg, Alpage: 52 000 kg

Parc de machines: Aebi TP 78 (72 CV) avec autochargeuse LD 26, épandeur à fumier Gafner, citerne à lisier, Aebi TT 77 S porte-outils (61 CV), Motofaucheuse AM 18. Sur l'exploitation de plaine: Hürlimann 468 (70 CV) herse rotative, semoir monograine (certaines machinés acquises en collectif). Ensilage à balles rondes pour l'affouragement d'hiver par entrepreneur en travaux agricoles.



Sous la loupe

Famille Coppini

l'Alpe di Sfii. L'alpage, propriété de la famille, est exploité sans interruption depuis six générations par les Coppini... et le bébé fait planer les meilleurs espoirs sur une éventuelle septième génération.

A 9 h 30, l'hélicoptère annonce qu'il est prêt. Il reste un peu de temps pour faire un détour par l'alpage de «Fontanella». Là, pâturent une vingtaine de laitières que le père Ezio Coppini vient de traire à l'installation de traite mobile. A notre arrivée, il termine les fromages: 100 litres de lait d'un rendement d'environ 11 à 12 pour cent, donnent 10 à 11 «Formagelle». La fabrication du fromage d'alpage est une bonne affaire puisque le lait utilisé pour la caséification atteint trois fois le prix de reprise payé par la Fédération laitière LATI. La plus grande partie des fromages est écoulée directement à la ferme; un certain nombre arrive cependant sur les rayons de Migros et de Coop par le biais d'un distributeur.

Ezio Coppini jette un regard sur ses 35 années de paysan et berger de montagne: «A l'époque, il y avait moins d'agitation et aussi beaucoup moins de paperasse; souvent, on pouvait faire les choses sans autorisation. Il y avait beaucoup plus de travaux pénibles mais on pouvait engager de la main d'œuvre pour l'estivage sur l'alpe. Maintenant, on ne peut plus se payer tout ça».

Il a donc fallu acheter des machines et moderniser les anciennes étables, les agrandir

ou même les reconstruire à neuf. Ezio Coppini fait l'éloge des recommandations et du soutien prodigués par le service de vulgarisation qui a très bien su analyser l'exploitation et évaluer l'apport de fonds. Il empoigne ensuite la motofaucheuse et la tronçonneuse et s'attelle au nettoyage des prés et des chemins. Au Tessin, c'est une évidence: la superficie des forêts a massivement augmenté au détriment des prairies.

Nous nous dépêchons pour être de retour à temps sur l'aire d'atterrissement: depuis 20 ans, une compagnie privée de transports hélicoptères livre sur l'alpage les blocs de sel pour les bovins, les aliments concentrés, la génératrice, le combustible et bien d'autres choses encore. Un vol revient à CHF 150.- et il en faut six. Marzio et deux équipiers prennent le premier vol. Bientôt le «réacteur volant» arrive aussi à destination. Le jeune paysan nous fait visiter la construction rénovée: elle abrite la nouvelle fromagerie qui est reliée par un lactoduc aux stations supérieures de Corte di Sopra et Lago Gelato. Au début de la saison, les fromages sont fabriqués deux fois par jour; la lactation avançant, la fabrication ne se fait plus qu'une seule fois. 85 pour cent de lait de vaches et 15 pour cent de lait de chèvre provenant d'autres exploitations produisent le «Sfiilevallemaggia», un fromage de montagne DOC, protégé par la Confédération et portant le no 69 au registre des alpes tessinoises. Il est uniquement fabriqué sur l'alpage de Sfii.

...*Interruption:* l'hélicoptère s'approche. On ferme les portes de la fromagerie à cause du souffle des rotors... et quelques instants plus tard, le personnel au sol happe la nouvelle génératrice pour la déposer au centimètre près, devant l'entrée de la bergerie.

Un coup d'œil sur l'alpage nous montre que les transformations réalisées ont réussi à moderniser et agrandir les constructions avec soin, tout en tenant compte de l'ancien bâtiment en bois ronds et de sa structure originale. L'étable de Lago Gelato a même été récompensée par le Patrimoine suisse. Les fonds investis dans ces travaux, soit CHF 620 000.-, n'ont été supportable que grâce au soutien conjugué de l'Etat, du canton, du Patrimoine suisse et de l'Aide suisse aux montagnards.

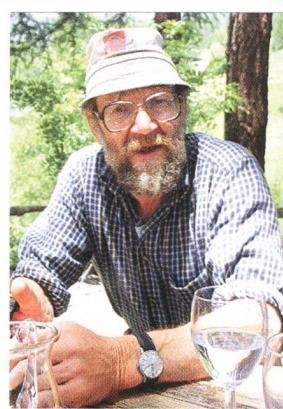
...*Interruption:* dernier vol de l'hélicoptère. Déchargement et décrochage de la corde, volte et atterrissage. On monter à bord, on décolle; un regard vers l'arrière et un autre sur le pilote qui, la main sur le manche à balai, imprime un virage serré sur la droite. Un équipier ouvre ensuite la porte: 20 m au-dessus du sol! Pas question de descendre; il faut attendre que l'appareil se pose. «Merci beaucoup et au revoir!» Et déjà l'hélicoptère reprend son envol et disparaît en direction du Val Bedretto. Le calme règne à nouveau sur l'alpe qui se présente sous son meilleur aspect... Mais ce n'est pas toujours celui-là! ■

Un original

Midi, Bosco-Gurin. Attablés à la terrasse du restaurant «Edelweiss» bordée de mélèzes, nous dégustons un demi de Merlot. Surprise, Angelo Tomamichel, s'assied à notre table. Pendant 34 ans conseiller à la Fédération d'insémination (Swiss Genetics) pour les Vals Maggia, Onsernone et les Centevalli, ce n'est pas un inconnu du monde paysan. Etabli depuis longtemps à Bosco Gurin, A. Tomamichel, parle bien entendu le dialecte du lieu mais aussi celui de ses aïeux, le suisse-allemand des Walser, issus de la vallée de Conches, en Valais. «Les histoires et traditions séculaires des Walser et leur migration vont prendre

fin car il y a toujours moins d'habitants au village et les quelques enfants qui restent vont à l'école en bas, à Cevio.» nous confie-t-il. Professionnellement, il est encore responsable de l'insémination de 500 vaches qui logent quelquefois dans de petites exploitations assez disséminées, accessibles après de longs trajets en voiture ou même seulement à pied. Aujourd'hui, la garde de vaches-mères relègue les laitières au deuxième plan. Durant ces 35 années, il a vu plus de 120 étables disparates, puis rebâties ou remises en activité pour certaines. Qui reprendra le flambeau à l'heure de la retraite? Car l'insémination est liée

intimement à la production laitière et, de ce fait, à une agriculture qui a toute son importance dans les régions marginales. Et d'ajouter avec malice qu'il continuerait bien un petit peu vu les nombreux bons contacts qu'il s'est fait avec le temps! Mais l'ancienne Fédération d'insémination, «Swiss Genetics», est en concurrence avec d'autres sociétés du même secteur. Cela pose la question des coûts car il faut offrir un grand assortiment, disposer d'un stock qui couvre le territoire et pouvoir livrer les semences dans les endroits les plus reculés.



Angelo Tomamichel