

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 71 (2009)
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: 05.02.2026

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



Le brouillard s'entrouvre pour découvrir l'Alpe en consortage d'Ueschenen. (Photos: Ueli Zweifel)

Persévérer et coopérer sur l'alpage

La saison des alpages bat maintenant son plein. Pour sa rubrique «Sous la loupe», Technique agricole a visité le consortage (alpage collectif) d'Ueschene, dans l'Oberland bernois. C'est là, dans deux chalets d'alpage, que Gaby et Hans Rösti s'activent.

Ueli Zweifel

La famille Rösti compte trois filles: Erika, la plus jeune, va encore l'école à Kandersteg, Linda est étudiante en médecine vétérinaire et Daria, en stage au Canada. Toutes trois aident activement à la ferme – quand elles le peuvent – ce qui réjouit leurs parents. Le domaine de 25 hectares se trouve tout au fond de la vallée de Kandersteg.

Invité à «Usser Ueschene»

La description pour monter à l'alpage est claire: «Au fond de la vallée de Kandersteg vous verrez la route qui mène au consortage d'Ueschene. Elle passe par «Usser Ueschene» puis continue à flanc de coteau pour atteindre «Inner Ueschene»,

tout en haut. À mi-chemin, entre les deux se trouvent quatre chalets. «Balme», tel est le nom du lieu, que l'on ne peut pas rater vu le toit bleu de l'installation mobile de traite», explique au téléphone Hans Rösti, le chef d'exploitation et maître-agriculteur. Pourtant c'est justement ce qui est arrivé le jour de la visite car un brouillard épais, accompagné d'un air humide et froid, a brouillé les pistes. Mais nous avons fini par nous retrouver!

Dans le chalet, la bonne chaleur du feu nous accueille. Dans un chaudron de 340 litres, Gaby Rösti réchauffe le lait caillé à 51°. Institutrice primaire, elle a gardé un temps partiel à l'école de Kandersteg. Actuellement, elle se concentre entièrement sur son rôle de paysanne et sur la fabrication du fromage des alpes

bernoises, le Berner Alpkäse AOC. Cette façon de faire, elle l'a apprise entre autres lors de cours proposés par l'Inforama Hondrich près de Spiez.

Économie alpestre

La route qui mène sur l'alpe, asphaltée jusque tout en haut, relie les membres du consortage et leur permet de gérer en même temps les exploitations du bas de la vallée et celles situées sur l'alpe. De nos jours, plus personne ne peut s'offrir un armailli au chalet pour gouverner comme au temps passé. Sur l'Alpe d'Ueschene, la moitié du lait est transformée en fromage tandis que l'autre moitié est acheminée dans la vallée.

À elle seule, Gaby Rösti produit trois meules de 10 à 12 kg par jour pendant trois

mois. Il faut donc à la fois exploiter le domaine du bas, surtout pour ce qui touche à la conservation des fourrages, et gérer l'alpage, fabrication du fromage incluse. Cela n'est faisable que parce que Gaby travaille principalement sur l'exploitation et qu'elle peut réduire au minimum ses leçons à l'école pendant cette période. En 2000, Hans Rösti fut le premier de toute la Suisse à utiliser, sur l'alpe, une installation mobile de traite de 1 × 3 en tandem (DeLaval). «D'autres concepts proposaient d'équiper l'étable de conduites à vide et de déplacer à chaque fois la technique de traite. En fait, je voulais une solution sans pot, histoire de ménager le dos» dit-il pour expliquer sa détermination d'alors.

Alpe en consortage

Pour l'Alpe d'Ueschene, le «Seybuch», donc le registre, prévoit 389 ½ droits d'alpage pour environ 80 journées à l'estivage, réparties sur quelque 85 propriétaires. Les droits d'alpage sont négociables, mais ils sont en général loués. Sur l'Alpe d'Ueschene, ils couvrent 16 chalets d'armailis. Ces derniers sont la propriété des «détenteurs» de l'alpe et ont été construits ou rénovés au fil des siècles en droit de superficie sur le terrain appartenant au consortage.

Hans Rösti trouve que la solidarité entre les membres est un des grands avantages du consortage. C'est ensemble qu'ils maintiennent la route en bon état et la libèrent des éboulis accumulés sur les côtes.

Mais la tradition et la profusion des règlements peuvent aussi entraver l'essor de

l'économie alpestre si le progrès technique et de nouveaux concepts de gestion sont introduits avec appréhension. «Dans de nombreux cas, on peut réagir de manière plus souple en tant que propriétaire/gestionnaire de son propre alpage,» constate Hans Rösti: «Au sein d'un consortage, une partie des membres peut être en faveur de changements, alors que l'autre partie n'est pas convaincue ou franchement contre».

Le troupeau de la famille Rösti correspond à 54 droits d'alpage (28 vaches et du jeune bétail). Réparti sur deux chalets, c'est le plus grand troupeau du consortage. Hans Rösti ne pourrait certes pas nourrir son bétail meilleur marché que sur l'alpe, où à côté des tâches habituelles, il ne verse au consortage qu'une location, soit un «droit d'alpage» de 15 francs par tête. «Mais l'affouragement des vaches s'avère problématique», ajoute l'éleveur. «Sur l'alpage collectif, je n'ai pas le meilleur des fourrages à leur offrir parce que les animaux se déplacent ensemble d'un pâturage à l'autre.» Malgré cela, seule la meilleure vache recevra un aliment concentré à l'installation de traite.

Perspective

Au quotidien, le prix bas du lait s'avère fatal. Hans Rösti pense à réduire l'effectif de son troupeau d'une ou deux bêtes. Mais il reste optimiste. L'activité la plus économique est – et reste – la vente directe du fromage produit «à l'ancienne», malgré sa fabrication très gourmande en heures de travail. De nouvelles idées pour démarrer une production plus rationnelle dans des étables

Mécanisation de montagne

Vu la météo du printemps, une partie de la première coupe a été ensilée en balles. C'est la seule activité que Hans Rösti mandate à un agro-entrepreneur. Pour le reste – et depuis bien longtemps – deux tracteurs Hürlimann, un 307XE (modèle du jubilé) et un 470 sont à l'œuvre. Pour la récolte des fourrages on leur attèle une faucheuse à disque de 4 m, une piroquette de 4 m, un andaineur et une remorque autochargeuse à coupe courte LW 200. La première coupe donne du foin séché au sol, les coupes suivantes, du foin pour silo-tour. À cela s'ajoute: une tonne à lisier et une épanduse à fumier ainsi qu'un Hoftrac.

Depuis la construction de la stabulation libre à logettes, une pelle araignée et un dumper rendent de très bons services. La pelle arrière du tracteur est un outil ultra important, notamment sur l'alpage afin de transporter le fumier sur les pâturages ou de débayer la route de cailloux et d'éboulis.

centralisées, avec également une fromagerie d'alpage commune, ont de la peine à s'imposer. D'une part à cause de l'incertitude de pouvoir assumer de hauts investissements à long terme et d'autre part parce que les structures de production décentralisées, établies et éprouvées depuis des siècles, sont profondément ancrées. ■



Hans Rösti: «Le consortage de l'alpe me fournit le meilleur marché des fourrages. Mais les vaches restent parfois sur leur faim.»



Gaby Rösti contrôle la consistance du caillé.