

Nos alpages, notre passion... ... *Votre nature !*

PALMARES DE L'ÉDITION 2013



La Chaîne des Aravis, encore plus belle lorsqu'elle sert de toile de fond aux troupeaux

Sébastien BASTARD BOGAIN **Alpage de Châtillon - LE GRAND BORNAND**

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Tomme de Savoie IGP --électrification – propriétaire privé
Accès : longue piste, 4x4 recommandé, depuis le Croix ou la Duche
A pied : sur le Tour du Roc des Arces – buvette et vente de Tomme

Mention spéciale pour les exploitants, Sébastien et Dondu, pour le courage et l'acharnement qu'ils mettent à la réalisation de leur projet d'être agriculteurs et alpagistes. Partis de presque rien, ils ont construit, puis reconstruit après un incendie, un bâtiment au Petit Bornand. Alpagistes depuis 5 ans seulement, ils prennent leur marques et se plaisent sur cet alpage qui présente pourtant beaucoup de contraintes : éloignement depuis le siège, chalet en mauvais état, altitude (1700 mètres pour le chalet), extension des mouillères et montant élevé de location. Beaucoup d'envie, du dynamisme malgré des possibilités d'action limitées et beaucoup d'incertitudes ; une petite famille sympathique, confiante malgré tout, ouverte et accueillante et qui a à cœur de s'intégrer. Le jury leur souhaite très sincèrement de réussir peut-être sous d'autres cieux...

Le jury salut l'initiative d'ouverture d'une buvette.

Il a aussi beaucoup apprécié le paysage et le panorama ; il conseille à tous ceux qui ne connaîtraient pas de passer par le col de Chatillon notamment grâce au circuit du tour du Roc des Arces.

Yann et Claudette BASTARD ROSSET

Alpage des Mouilles - LE GRAND BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., tomme fermière - électrification – propriété des exploitants

Accès route goudronnée 1,5 km depuis le hameau des Faux situé juste avant le Chinaillon

Mention spéciale pour l'investissement réalisé sur l'alpage avec la construction, en 2005, d'un bâtiment neuf, très fonctionnel qui donne un confort de travail et un confort de vie exceptionnel. Yann et Claudette sont perfectionnistes ; ils aiment planifier et organiser pour privilégier une qualité de vie de famille, consacrer une journée par semaine aux loisirs avec les enfants et se faire remplacer le plus souvent possible le dimanche soir.

Le jury souligne la qualité de l'accueil et les liens tissés avec le tourisme avec notamment l'organisation de visites deux fois par semaine.

Yann est très engagé pour le collectif ; il a cœur que l'agriculture soit un des acteurs de la vie de la station, que les agriculteurs s'impliquent, s'intègrent, cohabitent et soient reconnus dans ce contexte touristique.

Le jury a aussi remarqué les efforts de défrichage et d'entretien à une altitude où la pousse des ligneux est dynamique. Il a trouvé astucieux d'avoir une couleur de piquets par parc pour gagner du temps chaque printemps au moment de remettre en place les clôtures.

La mise en quarantaine de l'exploitation suite au cas de brucellose est une épreuve pour les exploitants et un manque à gagner pour l'exploitation (pas d'indemnisation à ce jour). Espérons que les choix qui seront faits prendront en considération l'intérêt de préserver l'activité agricole en montagne.

EARL Le Vallon

Christiane et Maurice MISSILLIER

Alpage de la Ferme du Carmel - LE REPOSOIR

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière – électrification – propriété privée

Accès route goudronnée – sur le site de la Chartreuse du Reposoir

Mention spéciale pour la qualité de l'accueil : Maurice aime raconter et sait très bien conter les 50 ans de leur histoire à la ferme du Carmel, leur relation avec ce « propriétaire » si particulier qu'il ne faut pas mettre de cloches pour ne pas troubler sa méditation et qui vous fait une grande confiance dans la gestion de « son bien ». Les Missillier accueillent aussi volontiers les groupes envoyés par l'office de tourisme et les visiteurs qui se pressent pour acheter les fromages qu'ils croient quelques fois produits par les religieuses !

Le jury a apprécié l'esprit collectif des exploitants et leur intégration à la commune du Reposoir. Il a remarqué l'assainissement par un filtre à roseaux réalisé à la charge de l'exploitation. Il faut dire que la location est ici payée par les travaux de réfection et d'entretien.

Le jury a aussi aimé le fleurissement, le jardin et la volaille...

EARL le Chinaillon
Nathalie et Emmanuel MISSILLIER
Alpage de La Côte - LE GRAND BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., tomme fermière - électrification – chalet propriété des exploitants

Accès route goudronnée, télécabine du Rosay

Mention spéciale pour le souci constant de transmission qui anime ce jeune couple, transmission des savoir-faire, du patrimoine, de la passion du métier et des traditions. Transmission familiale d'abord : le chalet et même le site sont une histoire de famille ; leurs trois filles : Marie, Lucie et Constance sont bien présentes et déjà associées à la vie de l'alpage. Mais aussi plaisir à expliquer et raconter aux visiteurs avec un équilibre réussi entre le rationnel – tout est réfléchi- et l'émotionnel – faire ce qu'on aime.

Le jury a apprécié la qualité de l'accueil et des produits : le Reblochon, la tomme les faisselles, la confiture et les gâteaux « maison ».

Il a bien mesuré ce qu'implique la proximité des activités touristiques : certes une rente de situation pour la vente directe mais aussi les inconvénients d'une forte fréquentation, le chalet est entre deux restaurants, à l'arrivée de la télécabine du Rosay et au départ du télésiège du Lachat ouverts tout l'été ; c'est aussi une zone stratégique pour le ski avec régulièrement des travaux de piste et un projet qui va impacter pour plusieurs années le quart des surfaces de l'alpage et les meilleures parcelles.



Constance, déjà ambassadrice des fromages des Aravis !

EARL La Roseraie
Pascal BARRUCAND
Alpage d'Ablon - DINGY SAINT CLAIR

Caractéristiques : Vaches et génisses – électrification par groupe électrogène et panneaux solaires- propriété communale

Accès piste interdite à la circulation depuis le Collet (4,5 km) –circuit facile à pied, accès Pertuis et Parmelan, sites d'escalade et spéléologie

Mention spéciale pour l'occupation et la gestion d'un alpage difficile à la situation tout à fait particulière : une gorge entre deux falaises sur près de 3 km de long, moins de 300 mètres au plus large et 400 mètres de dénivelé ; un chalet isolé et loin du siège (1 heure en voiture et 2 heures en tracteur !) ; le haut trop éloigné pour être exploité par les laitières, un approvisionnement en eau vite compromis lorsque la réserve ou le système de redistribution vers les parcs est défaillant.

Le jury salut le travail réalisé au quotidien par Pascal sur les deux sites avec en plus de la transformation du lait des 50 vaches, l'élevage des génisses et les foins.

Une étable étonnante, prévue pour 100 vaches, elle a même fourni l'espace pour réaliser une grande salle de fabrication.

Un exemple d'espace à enjeu multiple plutôt réussi avec des règles qui permettent un respect mutuel entre l'activité agricole, les randonneurs, le loisir sportif (200 voies d'escalade à proximité du chalet – spéléologie autour du massif du Parmelan), l'environnement et les entraînements hivernaux du 27ème BCA. Une seule ombre au tableau, les sangliers à l'aise dans cette zone sauvage qui « labourent » régulièrement les pelouses et concourent au développement du verrat.

EARL Notre Dame des Neiges
Patrick CHARVET et Audrey THOMAS
Alpage de Crêt Saint Germain – LA BALME DE THUY

Caractéristiques : vaches et génisses, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière –électrification – propriétaires privés

Accès piste de Dran en bon état et interdite à la circulation

Mention spéciale pour les travaux réalisés sur ce chalet depuis 1989 et tous à la charge de l'exploitant y compris la quote-part sur la création et l'entretien de la piste. Le jury a partagé l'inquiétude des exploitants quant à leur avenir sur ce site. Une présence de plus de 60 ans de la famille Charvet aux Glières sur différents alpages qui pourraient s'arrêter ; difficile à envisager pour Patrick à qui la passion de l'alpage et des Glières a été transmise par ses grands-parents.

Mention également pour la gestion des 120 ha de pâturage avec trois troupeaux, les laitières, les taries et les génisses, sans oublier les 400 tonnes de foin réalisées en vallée.

Le jury a remarqué le potentiel du chalet pour la production laitière avec notamment une grande étable fonctionnelle.

Il a aimé la passion d'Audrey pour les chiens et celle de Patrick pour les belles cloches qui a l'avantage de leur faire visiter l'Italie.

GAEC La Ferme des Champs
Marie et Daniel THABUIS
Clément THABUIS
Alpage de Mayse - LE PETIT BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière –groupe électrogène –traite mobile

Accès piste 4x4 depuis le parking au-dessus du hameau de la Ville – but de balade et accès au Lac de Lessy

Mention spéciale pour ces agriculteurs qui découvrent l'alpage puisque c'est seulement leur deuxième saison. Au départ la nécessité de trouver des surfaces mais aussi une vraie envie de travailler sur cet alpage au-dessus de leur siège d'exploitation. Un alpage difficile : 30 minutes de piste, de fortes pentes, pas de chalet, une traite mobile et en plus l'obligation de s'intégrer dans la petite communauté de résidents secondaires du petit village de Mayse chargé d'histoire. Faire sa place en douceur, trouver le bon fonctionnement pour bien exploiter l'alpage, limiter les investissements et trouver le bon équilibre au niveau du travail, voilà les premiers défis qui attendent la famille Thabuis. Petits conseils des jurys : « habiter » un peu plus la caravane installée à proximité du village et réfléchir à l'introduction de chèvres ...

Toute une histoire encore à écrire. Rendez-vous donc pour un prochain challenge « Nos alpages, notre passion, votre nature » !



Le Village de Mayse au Petit Bornand, des chalets d'alpages devenus résidences secondaires et des pentes difficiles à exploiter

GAEC La Ferme de Lachat

Laurent CONVERS, Isabelle DOMPMARTIN, Damien DOMPMARTIN

Alpage de Méry - LE REPOSOIR

Caractéristiques : vaches laitières, chèvres, génisses (de l'exploitation et en pension) - présence également de moutons gérés par leur propriétaire – Groupe électrogène et solaire en appoint - électrification – propriété SCI de Méry (issue de la communauté d'alpage de Magland)

Accès piste longue et virages serrés depuis la route du Reposoir à Romme sur Cluses - à pied depuis le Col des Annes

Mention spéciale pour ces néo-agriculteurs et néo-alpagistes qui ont repris la petite exploitation d'un oncle aux Ollières avant de reprendre l'alpage de Méry. Une belle aventure qui dure depuis 5 ans, le temps qu'il faut pour bien maîtriser la gestion des surfaces.

Des aménagements astucieux réalisés immédiatement pour travailler et vivre dans de bonnes conditions. A noter, l'aide des nombreux habitants du Reposoir pour monter les matériaux et laisser du temps aux exploitants pour réaliser les travaux.

Beaucoup de projets, le goût de l'innovation, la volonté de veiller à leur qualité de vie, de la polyvalence pour que chaque associé profite de l'alpage, de l'organisation et finalement beaucoup de sérénité et une parfaite intégration au monde agricole, à celui de l'alpage et à leur commune d'été.

En dehors de son éloignement, un « super alpage » avec une bonne qualité d'herbe et une production abondante qui avec l'altitude se gère en un seul passage. Un alpage qui a séduit les jurys pour sa situation « au-dessus » du monde !

Un ombre à ce beau tableau, le loup avec une attaque début juillet...

GAEC La Vallée Blanche

Richard et Laure CLAVEL - Maurice CLAVEL - Frédéric CLAVEL

Alpage Paccot - THORENS GLIERES

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière – électrification - propriétaire privé

Accès route et courte piste, à proximité du restaurant Gautard

Mention spéciale pour la rénovation totale par les exploitants d'un chalet qui ne leur appartient pas ; « nous l'avons fait parce qu'il nous fallait un alpage » dira Richard. Ce chalet est aujourd'hui très fonctionnel et les surfaces bien entretenues ; comme le chalet est à l'une des extrémités de l'alpage, une piste a été faite notamment pour contourner les zones humides. Bien que la structure soit importante, tout est bien fait et maîtrisé. Le GAEC privilégie la qualité des fromages (reconnue par de nombreuses récompenses) et a beaucoup diversifié ses produits, Reblochon, tomme, Abondance, raclette, roi des Glières et même charcuterie.

Les véritables alpagistes ce sont Laure et Richard ; pour eux l'alpage c'est un moment privilégié où on vit en famille, une famille qui respire la sérénité dès qu'elle emménage aux Glières.

Les jurys ont bien aimé ce qu'ils ont appelé le « cochonduc », tuyau qui permet aux cochons d'aller prendre l'air.

A noter aussi la quasi-autonomie en foin.

GAEC La Pointe d'Almet

Dominique MISSILLIER, Madeleine DAVIET, Sylvain DAVIET

Alpage du Maroly - LE GRAND BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., tomme fermière – électrification – propriété des exploitants

Accès route à accès limité, nombreuses balades dans le secteur et vers le Lachat

Mention spéciale pour les locaux et la qualité de fabrication, nickel de A à Z, une cave magnifique, des reblochons parfaits tous pareils ! On comprend pourquoi l'exploitation est souvent primée.

Le jury a remarqué les 4 générations présentes. D'ailleurs, le Maroly, c'est les Missillier aussi loin qu'on peut remonter. A noter que lorsque Roger et Ulysse, pères des exploitants actuels des deux alpages voisins, ont divisé les surfaces la répartition des terres s'est faite selon l'utilisation pour que les deux alpages résultants soient équivalents en qualité et en précocité. Les parcs imbriqués les uns dans les autres sont toujours faits ensemble.

Les jurys ont bien aimé la basse-cour avec toutes les espèces et variétés possible de volatiles, son petit chalet et sa mare aux canards.



Les chalets fleuris, une constante malgré un printemps peu favorable

GAEC Le Maroly
Pierrette et Philippe MISSILLIER
Arnaud MISSILLIER
Alpage du Maroly - LE GRAND BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., tomme fermière – électrification – propriété des exploitants
Accès route à accès limité, nombreuses balades dans le secteur et vers le Lachat

Mention spéciale pour le dynamisme, l'ouverture et l'engagement des exploitants. Tout cela se voit sur l'alpage. Le niveau d'équipement du chalet construit de toutes pièces en 1990, ses abords soignés, la diversification des fromages, la qualité de l'accueil avec une vitrine ouverte sur la fabrication et un espace de vente coquet.

Mais c'est aussi les engagements notamment ceux de Philippe dans l'action professionnelle locale et départementale et dans l'animation agricole de la commune. Voilà deux ans que le GAEC le Maroly accueille des touristes pour sa montée à l'alpage avec la marque Saveur des Aravis.

Au GAEC le Maroly, on travaille aussi en famille, trois générations sont encore à la tâche avec Mado, 68 ans qui aide toujours à la fabrication et les deux habitations qui facilitent bien cette cohabitation.

Les jurys n'ont pas pu passer à côté de la passion de Philippe et Arnaud pour le troupeau et la sélection de leurs vaches Abondance.

GAEC Le Paquis
Elodie et Damien BASTARD
Alpage du Fréchet (Glières) - LE PETIT BORNAND

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., tomme fermière – électrification – propriété des exploitants
Accès par une piste plate de 1,5 km depuis le restaurant Chez Constance

Mention spéciale pour la qualité de conduite des surfaces. L'alpage, acheté par le père de Damien il y a 30 ans, est, pour reprendre l'expression des exploitants, à la fois le « salut » et « l'avenir » de l'exploitation qui ne dispose que de peu de surface en bas. Un gros travail de débroussaillage a été fait, notamment sur les zones humides ; une partie des surfaces, toutes à la même altitude, est même fauchée pour mieux maîtriser la pousse de l'herbe.

Mention également pour l'équipement fonctionnel du bâtiment, ses deux logements et la tenue parfaite des abords avec le potager, les fleurs et les cloches.

La transmission de cet alpage a été anticipée pour en assurer la destination agricole.

Les jurys ont apprécié la spontanéité et la chaleur de l'accueil.

Ils ont aussi noté la qualité du troupeau de vaches Abondance.

Il serait injuste de ne pas parler de Joséphine qui vient de prendre sa retraite mais qui est toujours bien présente.

L'appréciation générale : tiptop sur tout !

GAEC Les Cabrettes

Denis BALLETT-BAZ, Marie-Hélène BALLETT-BAZ et Dominique JOLLOT

Alpage de Sommier d'Aval - LE REPOSOIR

*Caractéristiques : Chèvres, fabrication Chevrotin A.O.P. – groupe électrogène – propriété de la commune
Accès piste 4X4 depuis le fond du vallon de la Chartreuse, sentier vers Méry ou le Col des Annes*

Mention spéciale pour les activités d'accueil développées avec authenticité et chaleur : vente à l'alpage, visites et goûters organisés avec l'Office de Tourisme et dans le cadre des réseaux *Bienvenue à la ferme* et *Itinéraires des Fromages de Savoie*. Éléments importants pour cet accueil, la propreté et la qualité des abords aménagés dans le respect de l'environnement « champêtre » : potager, fleurissement et terrasse herbagée ;

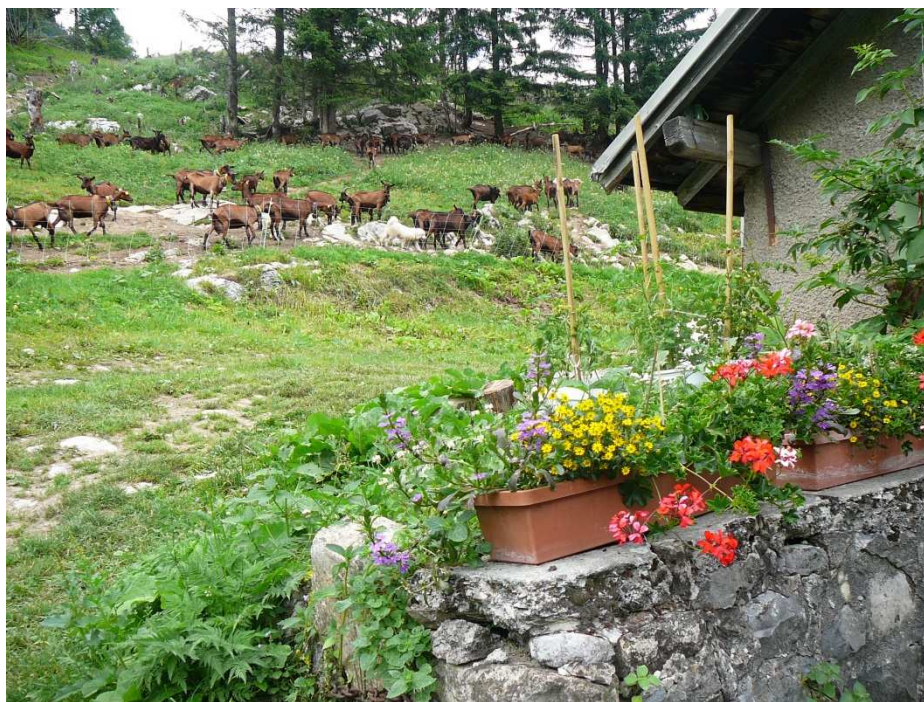
Beaucoup de documentation et de panneaux d'explication à l'extérieur, dans la salle de fabrication et le local de vente

Mention également pour tout le travail effectué par ces passionnés de l'alpage (les premiers à s'inscrire pour cette 3ème édition du challenge !) pour rétablir une pâture correcte sur ce site où la forêt avait repris ses droits.

Les jurys ont bien aimé les 2 ânes pour manger les chardons.

Ils ont eu le coup de cœur pour Isidore, le patou de 2 mois, même si sa présence comme celle du patou adulte, révèle la crainte permanente du loup signalé à proximité.

Ils ont apprécié le calme des lieux et la sérénité qui en émane...



*Un exemple de reconquête, l'alpage de Sommier d'Aval, racheté par la commune du Reposoir ;
on sent encore l'ambiance forestière malgré le pâturage des chèvres*

GAEC Le Vieux Village **Gilles et Olivier PERNET SOLLIET** **Alpage des Gettiez - LE GRAND BORNAND**

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière – électrification – propriété des exploitants

Accès route goudronnée depuis le Chinaillon

Mention spéciale pour la qualité de la gestion des 50 ha de l'alpage : fumier vieilli monté depuis le siège, fenaison (en petite bottes) tournantes partout où c'est possible (l'exploitation est autonome en foin, une exception sur le Grand Bornand !), lutte contre le rumex et le vérâtre pied par pied chaque année partout. Des efforts qui paient puisque le résultat est là : des prairies exceptionnelles qui ont fait des envieux parmi les jurys agriculteurs.

Au-delà de ces performances techniques, ce sont les hommes que les jurys ont tenu à saluer. La vie ne les a pas épargnés ; mais ils ont toujours su rebondir et rester positifs. Gilles et Olivier, tous deux « reconvertis » à l'agriculture et double-actifs l'hiver, sont tenaces, ils vont au bout des choses avec une capacité d'anticipation qui force l'admiration. Sans oublier la maman, toujours pétillante à 70 ans !



*La Côte au Grand Bornand, la cohabitation avec le tourisme,
un atout pour la vente directe mais des contraintes fortes*

GAEC le Pas du Loup

Jean-Pierre BETEND - Philippe TOCHON

Alpage des Mouilles - THORENS GLIERES

Caractéristiques : vaches laitières, fabrication Reblochon fermier A.O.P., Abondance fermier A.O.P., tomme fermière – électrification - propriété du Conseil Général de Haute-Savoie

Accès piste 1 km depuis le restaurant Gautard, sur le sentier vers le Pas du Loup, la montagne des Auges et l'Ovine

Mention spéciale pour l'amélioration spectaculaire de la pâture de cet alpage réputé de mauvaise qualité ; le cadastre le nomme « La Grande Mouille » et effectivement plus de la moitié des surfaces sont des zones humides. Exploitation plus précoce, rotation et apport de lisier depuis le siège ont permis de créer de vraies belles zones de pâture.

La qualité et la diversité des fromages est aussi une préoccupation : reblochon souvent primé, Abondance et Petit Prince des Glières.

Les jurys ont aussi noté une organisation millimétrée, chaque chose a sa place, qui permet d'avoir un temps pour le travail, un pour la famille et un pour les amis.

La proximité avec l'alpage Paccot a créé une solide amitié entre les alpagistes et beaucoup d'entraide : tracteur et lignes de parc en commun.

Les jurys ont aimé les petits jardins dans les caisses à fromages !

Michel et Solange TEPPAZ

Alpage d'Aufféran - LE REPOSOIR

Caractéristiques : chèvres et vaches laitières– groupe électrogène et solaire – propriété de la Communauté d'alpage d'Aufféran

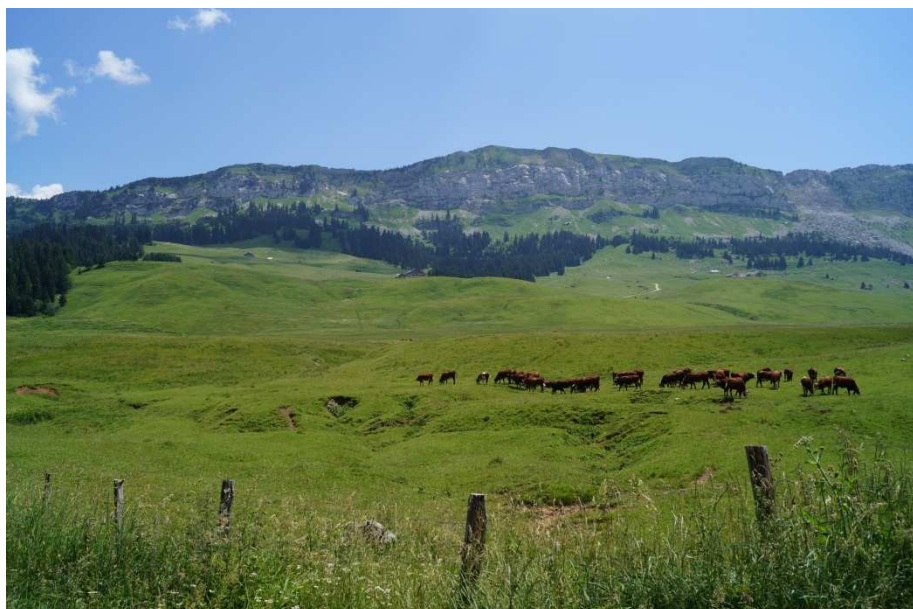
Accès piste plate 1 km depuis le col de la Colombière

Ce challenge c'est l'occasion de rendre hommage à Solange et Michel TEPPAZ, 67 et 69 ans, toujours à la manœuvre ! Pour eux l'agriculture, c'est l'alpage et depuis 33 ans l'alpage c'est Aufféran.

Ils sont, avec leurs chèvres, leurs vaches, leurs cochons et leur auberge (aujourd'hui tenue par leur fille Isabelle) une « institution » du Col de la Colombière.

Les jurys ont remarqué le fleurissement et ont bien aimé la vache d'Hérens, la seule des 3 éditions du challenge !

Ils saluent l'implication des chasseurs qui font régulièrement des corvées pour contrôler le développement des arcs (ou vernes) et la gestion de la Communauté qui réinvestit sur l'alpage la location et les revenus forestiers.



Plaine de Dran aux Glières, vaches et génisses des troupeaux complémentaires mais les alpages laitiers font en plus vivre la montagne...

A tous les alpagistes du plateau des Glières

Mention très spéciale pour tous les alpagistes des Glières, ceux qui ont participé aux challenge et les autres, pour l'entraide, les solidarités, les complicités et l'ambiance qu'ils ont su créer ainsi que pour les liens tissés à l'intérieur de la petite communauté des « habitants du plateau ».

Un petit exemple : quand le vétérinaire est appelé sur une exploitation, un texto part vers toutes les autres...

Commune du REPOSOIR

Prix spécial des jurys à la commune du Reposoir pour avoir pris l'initiative et mis les moyens pour recréer, à Sommier d'Aval, un chalet d'alpage capable d'accueillir de la production laitière.

Il fallait déjà y croire puisque cela faisait plusieurs décennies qu'il n'y avait plus de lait et que les propriétaires avaient planté en sapins la moitié de la surface. Première opération après l'achat en 2003, couper les sapins et évacuer le bois...

SCI de Méry et Communauté d'alpage d'Aufféran

Prix spécial des jurys pour les communautés d'alpage d'Aufféran et de Méry, qui rassemblent tous les habitants du Reposoir, de Scionzier, de Marnaz et de Magland qui considèrent que ce patrimoine confié à leurs ancêtres par les Chartreux est encore le leur et mérite d'être entretenu. Nombre d'entre eux acceptent d'y faire des corvées et tous sont d'accord de réinvestir tous les revenus qui peuvent en être tirés dans l'amélioration des alpages.