



SOCIÉTÉ FRIBOURGEOISE  
**D'ÉCONOMIE ALPESTRE**

FREIBURGISCHER  
**ALPWIRTSCHAFTLICHER VEREIN**

**120** ANS  
JAHRE  
**1897-2017**



© Nicolas Repond

## **CONFÉRENCE DE PRESSE**

**Vendredi 21 juillet 2017 – 09h30**

**Alpage de Vounetz, Val-de-Charmey**

## 1. La Société fribourgeoise d'économie alpestre

La Société fribourgeoise d'économie alpestre a été fondée le 29 avril 1897. Le 16 mars 1993, elle a été reconnue d'utilité publique par le Conseil d'Etat du Canton de Fribourg. Actuellement, la SFEA compte 1'060 membres, aussi bien des teneurs d'alpages, des producteurs, des propriétaires que des membres amis. Quiconque est intéressé par les buts de la société peut en devenir membre.

Parmi ses multiples tâches, la Société fribourgeoise d'économie alpestre veille au bien-être des populations de montagne et soutient la mise en valeur des productions alpestres, notamment au travers du concours qui a eu lieu à l'occasion des 120 ans. Elle encourage également l'exploitation rationnelle des alpages et contribue à protéger et entretenir les sols alpestres.

### Se former...

Les problématiques touchant les alpages sont nombreuses et complexes: ainsi, chaque hiver, des cours avec des orateurs qualifiés sont organisés, en français et en allemand, pour informer les membres des divers thèmes d'actualité. Ces dernières années, les thèmes traités ont été aussi divers et variés que la politique agricole, la biodiversité sur les alpages, les aides financières pour les toitures en tavillons, des conseils pratiques pour la préservation des chalets d'alpages, etc.

### Maintenir la qualité des alpages...

Les alpages fribourgeois sont divisés en 18 zones géographiques. Chaque année, à tour de rôle, une zone d'estivage est inspectée par la SFEA, en collaboration avec Grangeneuve. Cette activité permet de faire un état des lieux précis et d'assurer un suivi des zones visitées. Les rapports des inspections, partie intégrante du rapport d'activité, comprennent des données statistiques et des indications sur les améliorations conseillées.

### Découvrir...

La course annuelle a lieu à fin juillet, environ 250 à 300 personnes y participent. Elle donne la possibilité aux membres et amis de la SFEA de découvrir d'autres régions alpestres. Elle est également l'occasion de se retrouver et de donner lieu à des échanges intéressants entre participants

### Les synergies avec l'Union des Paysans Fribourgeois

Le secrétariat de la SFEA se trouve dans l'organisation de la Chambre fribourgeoise d'agriculture. Cela permet de nombreux échanges, des collaborations et des synergies intéressantes. On peut citer en particulier les dossiers de politique agricole et de défense professionnelle. D'autres projets sont menés de concert, à commencer par la cartographie en cours des alpages du canton de Fribourg ou le répertoriage des surfaces herbagères et litières riches en espèces dans les régions d'estivage.



### **Le Fonds Goetschmann**

Le Fonds Goetschmann a été créé en 1989 suite à un héritage de Mme Klara Goetschmann. Ce Fonds d'aides à la paysannerie de montagne est alimenté par les membres de la SFEA qui payent sur une base volontaire un montant supérieur à la cotisation annuelle. Cela permet au comité de remettre chaque année des dons à trois familles d'agriculteurs de montagne méritantes.

La SFEA est consciente des problèmes actuels rencontrés par l'agriculture en général, de montagne en particulier. Ainsi, elle met toute son énergie dans la défense d'une économie alpestre florissante, dans la reconnaissance et la mise en valeur des produits d'alpage et dans le maintien du patrimoine. Pour ce faire, elle est à l'affût des nouvelles tendances et des propositions émanant des divers acteurs de la région. Le soutien du monde politique est également un prérequis indispensable pour des actions coordonnées et efficaces.

Que vivent nos alpages!

#### **Quelques chiffres (2015)**

1'428 chalet sont répertoriés en zone d'estivage.  
579 exploitations d'estivage  
Pâquiers normaux de moutons: 653  
Pâquiers normaux autres animaux: 23140

#### **Animaux estivés**

Génisses: 22244  
Vaches laitières: 5147  
Taureaux: 739  
Veaux: 1019  
Moutons: 6896  
Chèvres: 1109  
Plus quelques centaines d'équidés, de porcs et même 35 lamas!

#### **Fabrication de fromage en région d'estivage**

Nombre de fabricants: 54  
Kg de lait transformés: 3'191'982

## **2. Festivités des 120 ans sur l'Alpage de Vounetz**

### **Vendredi 21 juillet 2017**

La journée officielle des 120 ans de la SFEA coïncide cette année avec la course annuelle. Dès 9h, les participants sont attendus à la place de la télécabine pour partager une cuchaule et un café, puis le Rapido Sky emmène tout le monde au sommet de Vounetz, où se déroulera dès 11h00 la partie officielle. S'ensuivra le banquet officiel des 120 ans au restaurant des Dents-Vertes à Vounetz. Pour clore la journée se tiendra un petit marché des produits mis au concours!

## Animations du samedi 22 juillet 2017

Samedi, le grand public est attendu sur l'Alpage de Vounetz! Au programme:

- Marché du Terroir, avec notamment des produits d'alpage qui étaient au concours
- Démonstration de fabrication de Gruyère et Vacherin au chalet d'alpage de Vounetz par la famille Piller
- Restauration du Terroir
- Musique folklorique, 6 cors des alpes et lanceur de drapeau
- Charrettes de la jeunesse de Charmey
- Démonstration de lutte suisse
- Artisanat avec peintures de poyas, sculpture sur bois
- Les animaux de l'alpage
- Chemin didactique sur la société et la vie sur les alpages

## 3. Grand concours

120 ans d'âge, la société fribourgeoise d'économie alpestre a émis de fêter ce jubilé en lui donnant une note pratique. Comme durant toutes ces années, elle a défendu les intérêts des alpages dont principalement la production de fromages et autres produits, son comité a décidé de mettre en valeur les produits artisanaux de nos estivages en organisant un concours de produits d'alpage provenant des régions fribourgeoises d'estivage.

En 2016, elle a invité les producteurs à présenter leurs produits au concours. Un réel succès puisque 100 produits ont été présentés à deux jury présidés par M. Jean-Pierre HÄNI pour les fromages et les produits laitiers et M. François BLANC pour les viande et le miel.

Les produits ont été répartis en 2 catégories et 13 sous-catégories, soit

### Catégorie « Fromages et produits laitiers »

- ° Gruyère d'alpage AOP
- ° Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage
- ° Autre pâte dure
- ° Pâte mi-dure
- ° Fromages frais
- ° Pâte molle
- ° Beurre
- ° Sérac
- ° Fondue moitié/moitié, Gruyère d'alpage AOP / Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage
- ° Fondue au vacherin fribourgeois AOP d'alpage

## **Catégorie « Viande et Miel »**

- ° Viande fraîche
- ° Viande transformée
- ° Miel

La composition du Jury regroupe différents acteurs allant de « la production à la table » dans le sens où nous souhaitons faire découvrir ces authentiques produits.

### **Composition**

- ° 2 Présidents des Jurys
- ° 2 représentants des filières de production
- ° 1 représentant des cuisiniers
- ° 1 représentant de consommateurs
- ° 1 représentant de la presse culinaire
- ° 1 représentant d'un commerçant étranger

Les jurys se sont réunis les 28 juillet 2016 pour les fromages frais et à pâte molle et le 27 octobre 2016 pour les fromages à pâte mi-dure ainsi que pour les viandes et les miels. Précisons que les viandes ont été apprêtées par M. Christian Chassot, du restaurant de la Maison du Gruyère à Pringy.

D'excellents produits ont été présentés, donnant fort à faire aux deux Jury. La journée du 21 juillet 2017 sera l'apothéose de ce concours par la proclamation des résultats sur l'alpage de Vounetz, un des hauts lieux de la fabrication artisanale des fromages.

Grâce à la générosité de nombreux sponsors, nous pouvons récompenser les heureux lauréats. Les gagnants recevront un prix en espèces. Des médailles et des diplômes gratifieront encore un certain nombre de concurrents. D'autre part, chaque participant recevra un prix souvenir qu'il pourra afficher dans son site de production.

Enfin, nous sollicitons la presse pour reporter à leurs lecteurs la belle panoplie des produits et leur excellente qualité, sans oublier les producteurs.

Merci de votre collaboration.

André REMY, Responsable du concours

Annexe : tableau des résultats, avec Embargo jusqu'à 12h30.