

# Saison d'alpage



Fabrication du fromage en alpage au XXI<sup>e</sup> siècle (© Interprofession du Gruyère AOC, années 2000)

Avec ses nombreuses variations et spécificités locales, la saison d'alpage est issue d'une pratique largement attestée depuis la fin du Moyen-Âge. Entre mai et octobre, des bovins, des moutons et des chèvres sont conduits sur des pâturages d'altitude (entre 600 m et 2900 m) pour tirer parti du fourrage supplémentaire. Là, des hommes et des femmes, les alpagistes, gèrent des troupeaux et prennent soin des animaux, travaillent à l'entretien des pâturages, des clôtures et des bâtiments, transforment le lait en fromage et autres produits et accueillent aussi du public. La pratique crée des liens économiques et émotionnels entre la population locale, les alpagistes et les alpages et participe ainsi au maintien de paysages culturels séculaires.

La saison d'alpage a donné naissance à des savoirs et savoir-faire artisanaux nécessaires pour l'entretien des sites et des ustensiles ainsi qu'à une diversité de pratiques sociales. Celles-ci comportent des rites, des costumes, des fêtes calendaires locales telles que l'inalpe (montée), la désalpe (descente) et, selon les régions, la mi-été, ou des manifestations où l'on élit la plus belle vache du troupeau. Ces usages se transmettent dans le cadre familial et par la pratique. Alors que la présence des bêtes en montagne joue un rôle important pour les visiteurs, les fêtes mettant en valeur les pratiques artisanales constituent des moments forts de la vie locale. Depuis deux siècles et demi, les artistes célèbrent l'alpage et le chalet comme des emblèmes d'une vie proche de la nature en littérature, en arts visuels, en musique et sur scène. L'exploitation des alpages avec du bétail maintient ainsi un ensemble de traditions dans une réalité sociale vivante, dans des paysages culturels longuement travaillés, en lien avec des productions alimentaires réputées et reconnues.

Autres dénominations	L'estivage, l'alpage, l'alpe, le chalet, la montagne
Localisation	Suisse
Domaines	Expressions orales Pratiques sociales Nature et univers Artisanat traditionnel
Version	Mars 2024
Auteur/Auteure	Isabelle Raboud, Ernst Roth

Lebendige traditionen  
traditions vivantes  
tradizioni viventi  
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI  
Office fédéral de la culture OFC

Ainsi, l'appellation « Gruyère » est entrée dans le dictionnaire de l'Académie en 1762 pour désigner le fromage produit dans cette même région. Le Sbrinz et le Berner Alpkäse sont décrits par l'historien Johannes Stumpf dans sa description historique et géographique de la Suisse en 1548. Les mots « Bagnes » ou « Conches » (Goms) désignent déjà au XIXe siècle des fromages valaisans à pâte mi-dure connus aujourd'hui sous le nom de Raclette du Valais AOP (Appellation d'Origine Protégée). Plus anciennement, le Schabziger et divers fromages de type Séré/Ziger sont déjà remarqués sur les marchés depuis le XVe siècle.

Le développement des fromageries de plaine bien équipées au XIXe siècle, la Première Guerre mondiale et les aléas de la politique agricole soumettront ensuite l'exploitation des alpages à de lourdes pressions. Malgré cela, la fabrication de fromages d'alpage, souvent uniquement au feu de bois, a vu son déclin ralentir, voire connaître un regain dans le dernier quart du XXe siècle, et se maintenir jusqu'à nos jours.

L'univers des traditions alpestres et des activités culturelles qui en découlent repose sur des relations locales entre villages et alpages. Au mois de mai, les troupeaux sont conduits sur les pâturages d'altitude, où ils resteront jusqu'à l'automne. Et même si cette montée à l'alpage, qu'on appelle « poya » dans le canton de Fribourg et « inalpe » en Valais, s'effectue aujourd'hui le plus souvent en camion, quelques éleveurs soucieux du maintien de la tradition tiennent encore à faire une partie du trajet à pied. À cette occasion, les vaches portent de belles sonnailles, dans plusieurs régions avec des colliers en cuir soigneusement décorés, une fierté pour les éleveurs. La date précise du rassemblement des troupeaux est fixée par chaque exploitant d'alpage selon la végétation et les conditions météorologiques. Au cours de la saison, le troupeau se déplacera ensuite vers des pâturages situés à des altitudes différentes en suivant la croissance de l'herbe.

À l'arrivée de l'automne, le troupeau redescend lors de la désalpe. Les vaches, décorées de fleurs, portent à nouveau leurs sonnailles. Elles sont encadrées par les armaillis, les bergers, leurs aides et leurs familles : hommes, femmes et enfants défilent vêtus de costumes traditionnels. Même si le trajet s'effectue ici aussi souvent en camion, certains troupeaux défilent à l'occasion de désalpes organisées de manière festive dans les villages. Ces manifestations constituent un temps fort des traditions régionales et attirent un grand nombre d'hôtes et un public de citadins. D'autres éleveurs fixent la fin de saison à leur

convenance et fêtent la désalpe dans un cadre familial et de voisinage.

### **Fabriquer au chalet**

Durant l'estivage, le bétail est placé sous la responsabilité d'une équipe, formée d'un responsable, maître-fromager ou maître-armailli, secondé par des employés ou par des membres de la famille. Dans certaines régions, les alpages sont exploités traditionnellement en famille. De jeunes gens participent aussi durant leurs vacances scolaires à la vie de l'alpage en tant que garçon ou fille de chalet. Le travail à l'alpage et les travaux à la ferme nécessitent souvent de recourir à des aides salariées, travailleurs saisonniers venus aussi d'autres pays d'Europe.

L'alpage peut être loué ou en propriété commune (consortage). Le bétail est soit propriété des exploitants, soit loué à d'autres éleveurs. Le lait, aujourd'hui traité presque partout à la machine, est transformé au chalet en fromage d'alpage AOP ou en fromages frais et autres spécialités vendues localement.

La grande majorité des alpages se situe entre 1000 m et 2900 m d'altitude. Ils ont été défrichés dès le Moyen-Âge. Tous portent un nom et les bâtiments (chalets, étables, fromageries, en bâtiments distincts ou en un seul édifice) sont construits avec des matériaux locaux : bois, pierres et chaux. Dans les Préalpes, un grand nombre de chalets sont couverts de tavillons (tuiles de bois), alors que dans les vallées du Sud du pays ils sont généralement couverts de pierre. Ces toitures traditionnelles nécessitent des entretiens et rénovations par des artisans spécialisés, les tavillonneurs et les couvreurs (« teciaat » dans le dialecte du Tessin).

La vie au chalet implique une connaissance intime de l'environnement montagnard et du troupeau. L'équipe des armaillis est en effet responsable de l'entretien de l'alpage (épierrage, répartition de la fumure, lutte contre les broussailles, entretien des bâtiments et des installations, chemins d'accès et clôtures, adductions d'eau, etc.) ainsi que de la préparation du bois nécessaire à la vie au chalet, mais aussi et surtout à la fabrication du fromage. Les conditions de cette fabrication – et les compétences qu'elle exige – diffèrent de ce que l'on rencontre dans les fromageries de plaine : le chauffage du lait au feu de bois, les fluctuations de la qualité du lait selon les jours, la météo et les pâtures, la gestion des cultures lactiques pour le caillage, la sortie et le pressage du fromage à la toile font partie du quotidien de l'alpage, tout comme l'utilisation d'outils manuels et d'équipements simples.

Depuis le début du XIXe siècle, la concurrence croissante des laiteries de plaine, actives toute l'année, a marginalisé la production d'alpage. Elle s'est toutefois maintenue avec un faible volume. Sa qualité actuellement très élevée en fait un produit particulièrement recherché, investi d'une forte valeur d'image. Les exploitants ont dû prendre un certain nombre de mesures pour s'adapter aux réglementations d'hygiène et suivre les cahiers des charges des AOP. Les fromagers d'alpage ont en général appris leur métier de manière informelle dans le cadre de la famille ou de l'exploitation. Ils suivent parfois quelques cours, tandis que les fromagers de plaine sont le plus souvent des professionnelles et des professionnels ayant suivi une école complète de fromagerie.

La production de fromages de chèvre ou associant laits de vache et de chèvre est traditionnelle dans certaines régions alpines (Tessin, Grisons). Elle reste marginale et dispersée dans les autres régions, malgré un regain d'intérêt depuis le début du XXIe siècle.

De nombreux alpages élèvent du bétail de boucherie, notamment des agneaux, des veaux nourris par leurs mères allaitantes, ou des porcs engraisés avec le petit-lait, résidu de la production de fromage. Les sous-produits issus de cette activité formaient autrefois, avec pains et pommes de terre, la base de l'alimentation au chalet. Bergers et armaillis consommaient en effet le lait, le petit-lait, le sérac et la crème produits sur place lors de leurs repas quotidiens, que ce soit sous forme de soupe au lait ou avec des morceaux de sérac. Cette alimentation peu variée est attestée jusqu'au début du XXe siècle. Aujourd'hui, diverses spécialités, dont la soupe de chalet et les « Älplermagronen » (dialecte alémanique), un plat composé de pâtes, pommes de terre, lait, lardons et fromage et parfois des herbes cueillies sur place, sont élevés au rang de mets typiques de l'alpage. Toutefois, le personnel des alpages peut aujourd'hui se préparer une nourriture plus variée comprenant des produits frais grâce à l'amélioration des infrastructures des alpages.

Le beurre, si important jadis dans l'alimentation urbaine en Suisse, a quant à lui perdu du terrain face aux graisses végétales importées à partir du milieu du XIXe siècle. La fabrication de fromages de longue conservation nécessite souvent un écrémage partiel, ce qui explique aussi la production traditionnelle de crème d'alpage ou de crème de la Gruyère.

### **Histoire d'un produit modèle**

Le lait plus abondant durant la période de croissance de l'herbe doit être transformé pour être conservé et transporté. Le fromage permet ainsi de différer la

consommation et constitue un produit de grande valeur nutritive et commerciale.

On trouve déjà mention, dans des documents grüériens remontant au début du XIVe siècle, d'une production de « caseum » (fromage) et de séré, ainsi que de l'utilisation de chaudières. Il existe d'ailleurs encore en Suisse des produits proches de ce séré ancien : le « Schabziger » de Glaris et le « Bloderkäse » de Saint-Gall. Au XVe siècle, l'estivage des moutons tend à diminuer et le nombre de vaches augmente. Les quantités de lait disponibles s'accroissent, permettant dès lors la fabrication de fromages de plus grande taille. Les comptes de l'Abbaye d'Hauterive (Fribourg) en 1411, ou ceux de l'Hôpital des Bourgeois de Fribourg en 1445, attestent en outre l'utilisation de la présure, substance tirée de l'estomac du veau ou du cabri, qui permet le caillage du lait.

La production en alpage d'un fromage à pâte dure est mentionnée en Gruyère depuis le début du XVe siècle, et se situe historiquement à la base de l'exportation des fromages suisses. En conséquence, les régions au Nord des Alpes bernoises se spécialisent dans la production fromagère et l'élevage de bovins, qui trouvent tous deux des débouchés à l'étranger. Des fromages ont été produits auparavant par caillage acide, une technologie ancienne qui se maintient marginalement. Le couvent d'Engelberg mentionne dans un document de 1555 de petits « Sauerkäse » mous et gras.

Depuis le XVe siècle, on assiste également à un exode des producteurs et de leurs savoir-faire en direction de l'Arc jurassien, des cantons de Vaud et de Neuchâtel, ainsi que vers la Savoie, et ce essentiellement pour des raisons économiques. L'utilisation de la présure se répand de la Gruyère vers les régions de Suisse centrale : elle est attestée dans les régions de Schwyz, Unterwald et de la vallée d'Urseren dès le XVe siècle. Leur production s'exporte alors essentiellement vers la Lombardie, avec le Sbrinz – un fromage à pâte extra-dure, aujourd'hui principalement produit en plaine – pour emblème. Un document des archives du canton de Berne mentionne en 1533 que des fromages d'Unterwald sont acheminés vers Brienz pour être exportés vers le Piémont via le Grimsel et le Griespass. Le couvent d'Engelberg adopte également la fabrication de pâtes dures dans la seconde moitié du XVIe siècle pour pouvoir les exporter via le Gothard.

D'autres fromages sont encore produits en alpage aujourd'hui, comme les « Mutschli » et les tommes de vache ainsi que des spécialités bien localisées, à l'image du « Schlipferkääs » (Appenzell Rhodes-Intérieures). La production de « Berner Alpkäse »

---

dépasse pour sa part les frontières du canton de Berne, se propageant notamment dans les alpages du Pays-d'Enhaut, des Ormonts (Vaud) et de l'Entlebuch (Lucerne).

Environ un tiers des alpages suisses est actuellement exploité avec une production de fromage. Cette proportion s'explique par l'ouverture, dans les premières décennies du XIXe siècle, des premières fromageries de plaine qui permettent de passer progressivement d'une production saisonnière à une production annuelle, augmentant considérablement les rendements et repoussant la culture de céréales vers d'autres terres. Dès 1870, le développement des usines de lait condensé et des chocolateries commence à drainer le lait des Préalpes alors que les laiteries du Plateau suisse peuvent produire de grosses meules d'Emmental de manière plus concentrée et rationnelle.

De nombreux fromagers de montagne, concurrencés, décident dès lors d'émigrer, tandis que la Première Guerre mondiale et les politiques d'approvisionnement plongent le commerce fromager suisse dans une grave crise. C'est alors que se crée, sous la houlette de la Division de l'agriculture, la Coopérative des exportateurs suisses de fromage, qui deviendra l'Union suisse du commerce de fromage SA (USF, en allemand Käseunion). Les années 1945-1960, plus fastes, sont caractérisées par une forte augmentation de la production. Un contingentement laitier est instauré en 1977 par le Conseil fédéral pour mettre un frein à cet emballement productif. La production en alpage est alors proche de la disparition, mais un petit nombre d'exploitants la maintiennent car ils retrouvent un avantage à produire du fromage hors du contingent des laiteries villageoises.

Dans la plupart des foyers de Suisse, les fromages suisses issus d'une longue tradition d'alpage sont un produit de consommation très familier. Le fromage de la région entre dans la préparation de nombreuses spécialités culinaires comme la fondue (voir le dossier « Fondue ») et la raclette (voir le dossier « Raclette comme pratique sociale »). Le développement du tourisme, et notamment d'un tourisme d'hiver dans les vallées alpines, vont faire de ces produits et de ces mets – fondue, raclette, soupes et pâtes de chalet, charcuteries – des incontournables de l'expérience de la montagne.

### **Les sous-produits culturels du fromage**

L'essor du marché qui prend forme dès le XVIIIe siècle et jusqu'aux crises du XIXe siècle a favorisé le développement de plusieurs savoir-faire artisanaux placés au service des éleveurs qui tiennent à orner

leurs bâtiments et leurs ustensiles : boissellerie, charpenterie, tavailonnage, constructions de murs et toits en pierre sèche, fonderie de cloches et forge de sonnaillles, travail du cuir (les magnifiques colliers brodés du XVIIIe siècle, qui étaient réalisés auparavant en bois et fer). Ce à quoi s'ajoute la sculpture de cuillères à crème ornées et la production de miniatures d'animaux et de chalets.

Les pratiques calendaires en lien avec l'alpage sont également nombreuses et diversifiées. La poya – ou l'inalpe – les inaugure, bientôt suivie de différentes fêtes appelées Mi-Eté ou Kilbi et, en Suisse alémanique, « Suufsunntig », « Äplerfeste », « Bergdorfet » et « Meisterkuh ». En fin de saison, la désalpe se fait elle aussi solennellement, et la restitution des troupeaux à leurs propriétaires est presque partout marquée par des festivités, y compris dans les régions où les pâturages d'altitude sont utilisés sans production de fromage, comme dans le Jura neuchâtelois ou soleurois. Elle tient lieu de prélude aux festivités comme la Bénichon ou la Saint-Martin et les marchés traditionnels qui marquent la fin de l'année rurale. Les traditions religieuses, bénédictions et prières spécifiques à l'alpage, varient selon les régions et les confessions. La plus emblématique consiste à faire un signe de croix sur le fromage ou la chaudière. Très discrètes, les traditions orales de l'alpage sont plus difficiles à saisir. Il s'agit par exemple de récits partagés, de coutumes transmises oralement (lorsqu'il est question de savoir quel jour monter ou « remuer » les troupeaux), d'observations de la nature et du bétail, de savoirs sur les conditions météorologiques ou de termes techniques en patois.

Les représentations du monde des bergers et des armailis rencontrent un intérêt particulièrement fort au XIXe siècle et acquièrent une valeur emblématique au cours du XXe siècle. Elles se rencontrent dans les peintures de montées à l'alpage du Toggenbourg ou les poyas fribourgeoises, dans les scènes rurales en papier découpé du Pays-d'Enhaut et du Simmental, autant d'œuvres collectionnées dès les années 1960 par des musées et des privés. On peut également mentionner les innombrables descriptions littéraires, souvent illustrées : les voyageurs de la fin du XVIIIe siècle décrivent ainsi le tableau rêvé d'un monde pastoral rousseauiste, tandis que les premiers guides touristiques insistent sur la beauté des paysages, la simplicité des bergers et les vertus sanitaires de l'air en altitude. S'y ajoute surtout le fait que les armailis défilent à chaque occasion, mis en scène dans de nombreuses expositions en Suisse comme à l'étranger : à Vevey (à la Fête des Vignerons depuis 1819), à Interlaken (Tellspiele dès 1912), à Paris en 1856 (Exposition agricole), puis à Genève en 1896 (au

Village Suisse), ou encore à Paris dans les années 2000-2011 (Salon international de l'agriculture) ou dans des spectacles de musiques militaires (Basel Tattoo 2010, Avenches Tattoo 2016). Voilà comment se cristallise et se diffuse l'image canonique de l'armailli ou du berger suisse. Celui-ci s'identifie surtout par son vêtement caractéristique devenu le costume folklorique masculin typique. Ces tenues sont devenues également des uniformes de sociétés de danse et de musique traditionnelle.

La musique compte aussi parmi les traditions liées à l'alpage. Le chant du Ranz des vaches est devenu un véritable hymne de l'alpage dans le canton de Fribourg, tandis qu'un vaste répertoire choral et de yodel décrit la vie à l'alpage et ses émotions. Le célèbre « Vieux Chalet » de Joseph Bovet, traduit en de nombreuses langues, en est la pièce la plus connue. Le cor des Alpes, redécouvert par les fêtes d'Unspunnen au début du XIXe siècle, n'est pas habituel dans les alpages. Il fait cependant partie du cortège des armaillis à la Fête des Vignerons, et plusieurs joueurs et ensembles se produisent également lors de manifestations.

### **Le chalet sans fromage**

Un bon nombre de chalets qui ne produisent pas de fromage durant la saison estivale abritent néanmoins du jeune bétail, encadré par des gardes-génisses. Dans les parties les plus élevées des Alpes, des troupeaux de moutons ou de chèvres permettent de tirer parti des pâturages les plus élevés alors que sur certaines pentes un complément de fourrage, ou « foin sauvage » (« Wildheu » en allemand), peut aussi être récolté. Le travail des gardes-génisses et des faneurs (faucheurs) est moins valorisé que celui des armaillis en charge de vaches laitières, mais il contribue de manière indispensable à l'entretien du cheptel et des alpages. La saison comme garde-génisses ou comme tenancier de buvette d'alpage a permis à des travailleurs venus d'autres pays ou à des personnes issues de milieux urbains divers comme les « pèla » (« chevelus » en patois fribourgeois) des années 1970, de s'inscrire dans l'activité des chalets d'alpage.

Outre la fabrication de fromage sur place, différents types d'exploitation sont pratiqués :

- production de lait transporté à une laiterie de village ou livré à l'industrie ;
- estivage de jeune bétail qui prend de la valeur en se fortifiant ;
- estivage de vaches allaitantes ou de bovins à viande ;
- chèvres ou brebis, aujourd'hui rarement avec production laitière ;

- exploitation extensive avec des races minoritaires revalorisées (« Grauvieh » des Grisons, Hérens, moutons nez-noir, chèvres de Verzasca, etc.) ;
- exploitation avec d'autres espèces : ânes, chevaux, porcs, lamas ou alpacas, yaks ;
- exploitation avec buvette ou restaurant.

Les auberges et buvettes d'alpages apportent un complément à de nombreuses exploitations alpestres, notamment à celles qui ne gardent que du jeune bétail. Dans certaines régions ces gardes-génisses ont aussi une ou deux vaches laitières leur permettant d'offrir les produits de l'alpage à leurs hôtes. Le Gros Plané près de Moléson ou les buvettes des alpages de Grindelwald attestent d'une tradition remontant au XVIIIe siècle, époque où les voyageurs ont commencé à rechercher la possibilité de goûter le lait et la crème et où les cures de petit-lait, en particulier en Suisse orientale, constituaient des offres importantes dans le tourisme de santé naissant. Les chalets d'alpage sont également appréciés par les alpinistes et les chasseurs, ou comme lieu de retrouvailles familiales et amicales en montagne.

Depuis quelques décennies, d'autres offres touristiques se développent dans les alpages : sentiers didactiques, visites et randonnées accompagnées, fromageries de démonstration, courts séjours, etc.

### **Problèmes actuels, perspectives d'avenir**

L'inscription de plusieurs fromages au registre des AOP a favorisé le maintien et le développement de cette production fromagère. Toutefois, à l'échelle du pays, la production en alpage reste minoritaire (à peine quelques pourcents). Les conditions d'exploitation sont en effet très diverses, chaque région ayant son propre système, avec des alpages privés, des coopératives ou consortages, des corporations (par exemple Uri), des exploitations concentrées ou de petites exploitations dispersées. Face aux conditions difficiles de la montagne, chaque exploitation trouve des solutions propres en fonction de sa localisation, de son bétail et de sa situation familiale.

Partout, cependant, les difficultés d'accès et de recrutement du personnel mettent les exploitations d'alpage en difficulté. La dureté des conditions de travail dans les chalets, la difficulté à concilier les règles de conservation du patrimoine et les normes d'hygiène avec la rationalisation du travail, la faible rentabilité et les fluctuations des prix du lait et de la viande sont autant de défis pour le maintien de ce savoir-faire. La réapparition de grands prédateurs (loups, lynx, ours) et la concurrence des populations de grands herbivores (cerfs, bouquetins, chamois, chevreuils, etc.), la

---

présence accrue de touristes, de randonneurs et plus récemment de cyclistes posent autant de difficultés aux exploitants des alpages.

L'abandon de certains pâturages peu rentables devrait permettre de maintenir l'exploitation des meilleurs, et ainsi de maintenir leur qualité. Les mesures prises pour aider les exploitantes et les exploitants devraient s'inscrire dans une perspective de développement durable, en particulier quant aux exigences en matière sanitaire (eau potable pour la fabrication, équipement de la fromagerie), aux accès (télécabines, routes carrossables, recours possible à l'hélicoptère en cas de besoin), à la disponibilité des personnes (horaires scolaires, travail complémentaire), à l'adaptation des calendriers, à la réorganisation des alpages selon les altitudes et le regroupement d'exploitations. Un soutien aux exploitants qui sont confrontés à la présence des grands prédateurs s'avère également indispensable.

Via l'organisation internationale Slow Food, les groupes de soutien « Sentinelle » contribuent à la visibilité des produits rares. Des mesures pour maintenir la place des produits de l'alpage sur le marché sont sans doute nécessaires.

L'avenir de la pratique de la saison d'alpage dépend ainsi fortement de la politique agricole et du soutien à cette forme particulière d'exploitation, qui s'est constituée au fil des siècles et contribue à maintenir les paysages de montagne appréciés pour le tourisme et par la population du pays.

---

## Informations

[Alpages](#), in : Dictionnaire Historique de la Suisse DHS

Thomas Antonietti : Klein Volk von Hirten: Alpwirtschaft im Wallis. Baden, 2006

Stefan Lauber : Avenir de l'économie alpestre suisse : faits, analyses et pistes de réflexion du programme de recherche AlpFUTUR. Birmensdorf, 2014

Alfred Roth: Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse. Burgdorf, 1993

Mélanie Rouiller, Marie Rime : Le chalet d'alpage comme choix de vie. Charmey, 2015

Roland Ruffieux, Walter Bodmer : Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle. Fribourg, 1972

Sarah Fasolin Häfliger : Die Käsemacher. Ausländische Alpsennen im Berner Oberland. 2010

## Contact

[Société suisse d'économie alpestre](#)

[ROTH-Stiftung, Burgdorf](#)

[Musée gruérien, Bulle](#)

[Swiss Parks Network](#)