

ÉCHO DES CAMPAGNES Au fond du val d'Anniviers, au-dessus de Grimentz, 130 vaches investissent jusqu'à fin septembre de vertes pentes culminant à 2500 mètres. Le chalet abrite la fromagerie la plus haute de Suisse.

Moiry, l'alpage valaisan de l'extrême, tire parti de son altitude

De l'eau et de l'herbe: tels sont les deux ingrédients de base pour qu'une saison à l'alpage se passe sous les meilleurs auspices. À Moiry, au fond du val d'Anniviers (VS), encore plus qu'ailleurs, du fait de l'altitude particulièrement élevée – le chalet est situé à 2500 mètres –, la vie alpestre est profondément dépendante des éléments. Mais force est de constater que les conditions sont réunies pour faire de 2023 une saison d'exception. Georgian Lascu, qui réalise sa septième estive sous le col du Torrent, en contrehaut du barrage hydroélectrique de Moiry, le reconnaît volontiers: «Il a plu régulièrement et les températures élevées ont favorisé la repousse des pâturages, qui n'ont par chance pas trop été affectés par les orages de grêle.» En plein mois d'août, l'herbe demeure d'un vert éclatant, promesse de lait et de teneurs grasses et protéiques – de quoi faire le bonheur de Laure Cathala, fromagère des Pyrénées et nouvelle venue dans l'équipe. «Les conditions sont assez idéales pour les vaches et cela se ressent dans la cuve, apprécie la jeune femme. La fromageabilité est cependant très variable d'un jour à l'autre, elle dépend de la flore, de l'endroit où les bovins ont brouté, mais aussi de leur stade de lactation.»

Laure Cathala, Corina et Georgian Lascu (de g. à dr.) s'affairent à produire de nombreux fromages. La saison à l'alpage se terminera fin septembre.



© CLAIRE BERBAIN

Nécessaire climatisation

Courant août, les hérens – qui constituent la majeure partie du troupeau de 130 bêtes alpées depuis la mi-juin – arrivent progressivement en fin de lactation, fournissant un lait passablement concentré. «Ça n'a plus rien à voir avec celui du début de saison», précise Laure, qui adapte donc son geste en fonction de ses observations et surtout de son toucher. «C'est le grain de caillé, plus ou moins pris, ferme et crissant sous la dent, qui constitue mon principal indicateur afin de savoir quand décailler», confie la jeune femme.

Dans la cave attenante à la salle de fabrication, où Corina Lascu, chargée de cuisiner pour l'équipe, s'affaire à frotter les croûtes

à la saumure, la morge des premiers raclettes fabriqués il y a plus de deux mois est déjà bien formée, et la taxation de la mi-août vient de donner un premier aperçu qualitatif. «Rien n'est jamais acquis, et ce n'est pas parce qu'une meule est apposée sur un tablard qu'elle sera automatiquement bonne», glisse Laure Cathala, qui surveille attentivement l'ambiance de cave.

«Jusqu'à l'an passé, on se servait de l'eau du lac des Autannes, à 2700 mètres d'altitude, pour refroidir les installations de fromagerie, ainsi que la cave dont la température doit se situer idéalement entre 10 et 12°C, explique Raphy Zufferey, président du consortium et chef d'exploitation de Moiry.

Lors de la canicule de 2022, la température de l'eau de 14°C ne nous a pas permis de descendre la cave sous les 17°C, il nous a fallu acheter de toute urgence un climatiseur afin de ne pas mettre en péril la production.» Un investissement qui s'est à nouveau révélé utile en 2023, mais qui n'est pas sans conséquence. «Qui dit courant froid dit séchage accéléré des meules, relève Laure Cathala. On doit plus souvent frotter les fromages et être plus attentifs au développement de la morge.»

Des enjeux multiples

Microcosme aux rouages finement réglés, l'alpage de Moiry est une fourmilière où

chacun vaque à sa tâche avec compétence et abnégation. Les vaches sont ainsi sous la garde constante de Florin Mirita et Florentin Epiney, qui outre la traite et les soins, surveillent et notent quotidiennement les lattes, reportées dans un fichier Excel disponible sur un site internet. «La centaine d'hérens provient d'une quinzaine de propriétaires anniviards, précise Raphy Zufferey. Si la production fromagère est une priorité économique, les enjeux à Moiry sont multiples, car beaucoup de membres du consortium sont davantage tournés vers la corne que vers le lait. Il faut pouvoir contenter tout le monde!»

CLAIRE BERBAIN ■

Privés d'exportation, les agriculteurs ukrainiens suffoquent

COUP DE FIL À L'ÉTRANGER Problématique pour la sécurité alimentaire mondiale, la non-reconduction de l'accord céréalier entre l'Ukraine et la Russie n'est pas sans conséquence pour les paysans ukrainiens. Yevhen Mysnyk, l'un d'entre eux, témoigne.

Comment le non-renouvellement de l'accord de transport de céréales, qui permettait de maintenir le flux de denrées agricoles exportées via la mer Noire, vous affecte-t-il?

Avant la guerre, nous expédions 70 à 80% de notre production céréalière annuelle (1000 à 2000 tonnes) vers l'Union européenne, la Suisse, la Norvège et Israël. Nous avions la possibilité d'exporter ces matières premières par voie maritime dans des conteneurs. Nous n'avons rien pu envoyer depuis plusieurs mois, à l'exception d'un petit lot de millet vers le Royaume-Uni par la route, à cause des entraves administratives et logistiques: notre région a longtemps été isolée, en raison de la destruction des ponts et des routes.

La perte de revenus met-elle en péril votre exploitation?

L'interdiction d'exporter a entraîné d'importants problèmes de financement. Nos clients réguliers, qui, jusqu'au début de la guerre, avaient pour habitude de payer les marchandises en avance, ne nous rémunèrent que lorsque le véhicule a franchi la

frontière ou est arrivé au point de destination.

Pour une petite ferme comme la nôtre, cela n'est pas sans conséquence. J'ai ainsi dû contracter davantage de prêts bancaires et j'accuse du retard dans le paiement des salaires – l'entreprise compte quatorze employés et une quarantaine de saisonniers –, ainsi que dans les travaux du sol et les semis. La menace pour la survie de notre domaine est bien réelle. Dans le secteur agricole ukrainien, les produits biologiques majoritairement destinés à l'exportation constituent une niche. Impossible de faire des prévisions!

Comment dès lors vous adaptez-vous au quotidien?

Nous avons commencé à vendre des matières premières, comme le sarrasin, sur le marché intérieur. Mais c'est une opération nettement moins rentable, car les prix du bio sont similaires à ceux des produits conventionnels en Ukraine, faute de marché. Les récoltes 2022 et 2023 d'épeautre sont stockées en attendant des jours meilleurs. Si nécessaire, nous le déclasserons en conventionnel et le vendrons à perte.



© DR



Yevhen Mysnyk vit à 100 km de la frontière russe et exploite 700 hectares en bio.

La préoccupation pour notre survie est constante. En outre, il semble que l'Europe commence à importer des matières premières biologiques d'Asie, ce qui crée une forte concurrence sur les prix et réduit encore un peu plus nos possibilités d'exportation.

PROPOS RECUEILLIS PAR CLAIRE BERBAIN ■