



Pour le bonheur des vaches et de toute la vallée

C'est lors d'une belle soirée de l'été 2018 que les vaches du Diemtigtal ont pour la première fois eu vent de ce qui se tramait dans le chalet d'alpage du Tschuggen. Dănu et ses deux amis Housi et Türu, tous agriculteurs, discutaient pour trouver comment mieux valoriser leur production de lait.

Leur idée : un lait de montagne durable, produit et conditionné dans le Diemtigtal, offrant une plus-value pour les vaches, la nature, les paysans et paysannes ainsi que pour la clientèle, et vendu à un prix équitable.

Agriculture de montagne sous pression

En effet, le prix du lait n'est généralement de loin pas suffisant pour couvrir les coûts réels de production, ce qui met l'agriculture de montagne sous pression. Et tout n'est pas aussi idyllique qu'il n'y paraît : derrière ces magnifiques paysages se cache la réalité d'un travail physique intense qui mobilise souvent toute la famille. Un prix plus équitable permet

d'améliorer le revenu des familles paysannes qui entretiennent les alpages depuis des générations.

« Lait de montagne du Diemtigtal »

Ensemble, les trois agriculteurs ont réussi à convaincre 72 autres exploitations à participer au projet « Lait de montagne du Diemtigtal ». Et d'autres partenaires se sont joints au projet,

comme la Fromagerie Simmental Switzerland AG, la coopérative Migros Aar, IP-Suisse et le Parc Diemtigtal. Cette solidarité renforce les liens dans la vallée et permet même de développer de nouveaux produits, comme un délicieux fromage de montagne, disponible depuis 2022.

Des bénéfices pour toute la vallée

Les familles paysannes sont aujourd'hui ravies de voir leur précieux lait traité avec égards. Payer un juste prix pour ce produit crée un cercle vertueux dont les bénéfices restent dans la région. Les trois compères ne s'y sont pas trompés : en achetant ce lait à un prix légèrement supérieur, les consommateurs-trice-s soutiennent les exploitations de montagne du Diemtigtal et leur permettent d'améliorer la production et leurs conditions de vie.

Et ce n'est pas tout : cette production durable améliore également le bien-être des vaches, garantit une plus grande biodiversité et, ce-ri-se sur le gâteau, a un goût excellent !



L'aromatique fromage de montagne du Diemtigtal existe depuis 2022.



Bons plans :

Le lait et le fromage du Diemtigtal sont disponibles dans les filiales Migros Aar.

Visitez le « Simmentaler Käsewelt » pour en apprendre plus sur la production de fromage : simmental-switzerland.com.



Avant la traite, la mamelle de la vache est traditionnellement nettoyée avec de la laine de bois.