

PASTORALISME | À Arvieux, des éleveurs ont choisi de traire leurs vaches grâce à une unité mobile.

Dans le Queyras, la traite en alpage a ses adeptes



À proximité du Banc des vaches le bien-nommé, ça tintinnabule à tout-va. Il est 17 heures. Les Tarines de l'alpage de Catinat, sur la commune d'Arvieux-en-Queyras, sortent du mélézin pour se diriger vers la salle de traite installée au milieu de la vaste clairière.

Depuis la mi-juin, les 70 vaches ont eu le temps de se familiariser avec leur emploi du temps. « 6 h 30 le matin et 17 heures, c'est le moment de la traite » précise Damien Philip, l'un des propriétaires du cheptel. Au côté de son frère Simon, il est associé avec François Blanc, le gérant du Gaec. Le trio travaille donc de concert. Cette structure permet de mettre en commun le matériel nécessaire à leurs exploitations, source d'économie en investissement, et, selon Damien et François, « ce mode de travail dégage du temps libre ». Ainsi, François sort-il d'un congé de paternité de plusieurs semaines. Ses aïeux n'auraient même pas imaginé pareil scénario ! Vive le Gaec.

Celui créé par les frères Philip et François Blanc a favorisé l'implantation d'une unité de stabulation en bordure de la route menant au col d'Izoard, et la mise en œuvre d'une salle de traite mobile sur les hauteurs du village. Un quatrième éleveur arvidan, Bernard Missimilly, est partie prenante dans le troupeau de l'alpage de Catinat.

François Blanc est également président du groupement pastoral du Val d'Izoard. « Outre l'alpage de Catinat, nous avons également celui de Furfande qui accueille 200 génisses sous la conduite d'un berger et, sur le site de Jalleit, une cinquantaine de veaux sont à l'estive eux aussi. » On peut dire qu'une belle activité d'élevage règne sur le territoire d'Arvieux, même si le nombre d'agriculteurs s'est réduit.

La Tarine est une enfant du pays

Point n'était besoin, il y a quelques lustres, d'assurer que la race Tarine (appelée Tarentaise en Savoie) était la référence des prés haut-alpins, avec sa cousine Abondance. Du moins dans leur partie la plus montagnarde car, dans la terre plus au



Simon et Damien Philip, François Blanc et Dublin, l'une de leurs Tarines fétiches (de gauche à droite).

sud, cela fait longtemps que Charolaises, Blondes d'Aquitaine et consorts occupent les étables. « La Tarine est une race alpine parfaitement adaptée à notre terrain, à notre pays » précise François, au demeurant fier d'élever cette race. Une race, que le Canada n'a pas hésité à importer pour en faire à son tour élevage !

Une à une, ou en petites escouades, les vaches se sont regroupées dans le parc jouxtant la salle de traite. Le plus grand nombre a perdu le privilège d'arborer les cornes. Coupées pour éviter les chicaneries et les bagarres. Bien sûr, le défaut de cet accessoire est un peu désolant.

« Mais on gagne en tranquillité ! » plaident les éleveurs. Les vaches ont donc une horloge intérieure à en croire François Blanc. « Les 18 premières à se présenter à la salle de traite sont toujours les mêmes ; et c'est la même chose pour les 12 dernières. » Ces nombres précis étonnent. Pas tant que cela puisque les bêtes entrent par groupes de 6.

Un lait valorisé et transformé localement

Elles montent et se rangent de leur plein gré exactement comme il convient pour des vaches bien éle-

vées. La première opération de la traite consiste en une désinfection des trayons de la mamelle ; puis un essuyage avant de placer les manchons sur chaque trayon (on dit souvent le pis). Dès lors, le lait est aspiré dans un tuyau qui aboutit à la citerne extérieure. « Un pré-refroidissement à 15 degrés du tuyau est opéré » indique Damien Philip. La traite dure quelques minutes et les vaches ressortent de la salle de traite de leur pas lent, soulagées de quelques kilos. Une Tarine produit en moyenne 15 litres de lait quotidiens. La traite en alpage a un intérêt immédiat, celui d'éviter un retour à la ferme deux fois par jour,

« et, donc, une débauche d'énergie pour les vaches, assortie d'une baisse de production » insistent les éleveurs.

Quant au lait produit par les trois associés, il a pour destination les deux laiteries et fromageries du Queyras, c'est-à-dire la coopérative fromagère de Château-Ville-Vieille et la fromagerie la Durance à Guillestre. Une race au pied montagnard et un lait valorisé et transformé localement, voilà les clefs d'une réussite plébiscitée par des consommateurs de plus en plus nombreux. ■

Maurice Fortoul



Les vaches se regroupent d'elles-mêmes dans le parc qui jouxte la salle de traite mobile et ce sont toujours les mêmes qui se présentent en premier et en dernier.