



+  
Poster &  
carte



Le dossier

# LES RACES de nos montagnes

Les échos  
de Pasto



La BD

Les aventures  
de Norbert, le  
chien de berger



Miam!

Fabrique  
ton fromage





**Les échos de Pasto**  
**Portrait**  
**Entre alpages et stations de ski**



**Chloé est une personne qui déborde d'énergie. Elle passe l'été en alpages à guider les brebis et gérer un refuge. L'hiver, elle est en station où elle travaille dans le tourisme.**

■ **Chloé est née** dans le nord de la France. Après une formation dans le tourisme, elle est venue faire un stage à Chambéry puis dans plusieurs stations de ski. C'est là qu'elle a fait la rencontre d'une bergère qui cherchait quelqu'un pour travailler avec elle en alpage. Cette bergère lui a transmis son expérience durant un été et Chloé est tombée amoureuse du métier. C'était en 2013 et depuis, chaque été, elle monte sur l'alpage de Combe-Madame en Isère. Ils sont quatre bergers là-haut : deux pour garder le troupeau de 700 brebis et deux pour s'occuper du refuge de 22 places. Les journées sont longues. Elle part avec le troupeau vers 7h ou 8h du matin et elle ne rentre que vers 20h ou 21h. Le soir, il faut parquer le troupeau pour la nuit et filer un coup de main au refuge : vaisselle, ménage, repas...

■ **Elle continue** de se former pendant une semaine chaque année car les tâches sont variées en alpage. Il faut savoir tout faire : s'occuper des chiens, gérer le pâturage, entretenir les paysages et soigner les brebis (réparer une patte cassée, faire des points de suture...). On ne s'ennuie jamais !



**Norbert, héros de Pasto**

Norbert, notre chien de berger titulaire, va bientôt souffler ses 20 bougies. Il a un peu évolué au cours de ses aventures mais il reste un chien de berger bien sympathique. Il est un peu paresseux, mais toujours là pour rendre service et n'est jamais avare d'une plaisanterie. Si tu veux revoir toutes ses aventures, tu peux retrouver l'intégralité des bandes-dessinées de Norbert sur [www.echoalp.com/documents/PASTO\\_LA\\_BD.pdf](http://www.echoalp.com/documents/PASTO_LA_BD.pdf)

**Pastoralisme, kézako ?**



Qu'est-ce que le pastoralisme ? Si tu veux en savoir plus sur cette pratique qui remonte à l'époque préhistorique, découvre dans un petit clip l'univers des bergers. Tu apprendras pourquoi on emmène les troupeaux en montagne, et que le métier de berger n'est pas de tout repos ! [www.youtube.com/watch?v=xLmAed0ZI6o](https://www.youtube.com/watch?v=xLmAed0ZI6o)



**Les races de nos montagnes**

**Des vaches, des moutons et des chèvres**

Dans nos alpages ou nos estives, les éleveurs choisissent des races rustiques et agiles. Ils les élèvent à la fois pour leur lait qui sert à fabriquer des fromages réputés mais aussi pour leur viande. Avec Pasto, découvre les races de nos montagnes !



**Les aventures de Norbert, le chien de berger titulaire**



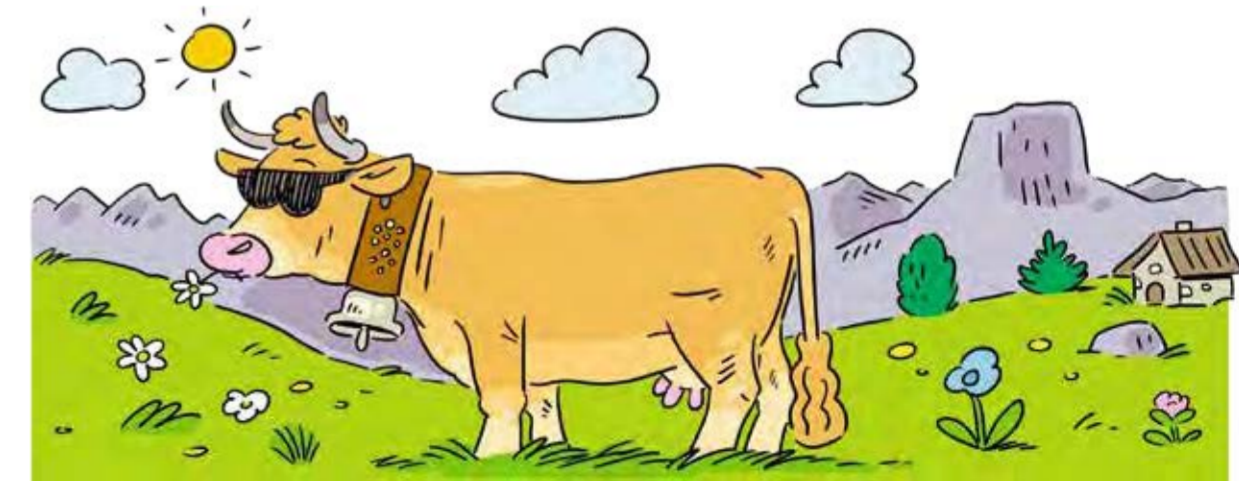
**3 QUESTIONS À...**

**Guy Durand, éleveur bovin et ovin dans le Vercors, en Isère.**

Guy Durand milite pour la conservation d'une race historique de vache du Vercors appelée la Villard-de-Lans. Il nous décrit les particularités de cette vache et comment chaque race est adaptée au territoire dans lequel elle est élevée.

**Quelles sont les caractéristiques de la vache Villard-de-Lans ?**

C'est une vache qui était présente depuis très longtemps sur les plateaux du Vercors mais elle avait quasiment disparu. Elle était élevée pour sa viande, pour son lait, et pour le travail, avant l'arrivée des engins motorisés. C'est une vache de grande taille et très rustique. Aujourd'hui, elle est choisie pour la fabrication de fromage, en particulier le Bleu du Vercors-Sassenage et pour ses veaux.



**Pourquoi choisit-on d'élever une race plutôt qu'une autre ?**

Le choix d'une race dépend du territoire et du but de l'élevage : lait, fromage, viande. Chaque territoire possède des particularités : géographie, relief, végétation, climat... Et chaque espèce de vache, de chèvre ou de brebis, possède des caractéristiques physiques et des aptitudes qui lui sont propres. La Tarine a un très bon pied pour les terrains accidentés de montagne. L'Abondance a des poils noirs autour des yeux qui lui servent de lunettes de soleil.

La brebis Thônes et Marthod a des poils longs et lisses sur lesquels l'eau de pluie glisse. La chèvre Rove se déplace facilement dans les terrains rocaillieux. La Mérinos a une laine très recherchée.

**Ces races sont-elles protégées ?**

Oui, bien sûr. Il existe des organismes de sélection pour chaque race, gérés en partie par des éleveurs. Ils protègent et améliorent la race afin de répondre au mieux aux besoins de tous, des éleveurs aux consommateurs. Ils en font également de la promotion comme au salon de l'Agriculture de Paris.



## Le dossier de Pasto

# Vaches Moutons Chèvres



## La Tarine (ou Tarentaise)

- **Origine** : hautes vallées savoyardes.
- **Robe** : peau marron clair et extrémités noires (nez, yeux, oreilles, cornes).
- **Particularité** : petite et élégante avec ses longs cils qui donnent l'impression qu'elle est maquillée !
- **Production** : elle est élevée pour son lait avec lequel on fabrique la tomme de Savoie, le beaufort ou le reblochon.



## L'Hérens

- **Origine** : Val d'Hérens (Suisse). On la retrouve autour du mont Blanc (Chamonix, Val d'Aoste et Valais Suisse).
- **Robe** : principalement noire avec parfois quelques taches blanches.
- **Particularité** : très musclée et trapue, c'est une combattive qui lui vaut parfois le titre de reine !
- **Production** : elle est élevée pour son lait qui sert à fabriquer la raclette en Suisse ou la fontine dans la vallée d'Aoste (Italie).



## La Salers

- **Origine** : hauts plateaux d'Auvergne.
- **Robe** : couleur marron acajou. Poil frisé et long. Longues cornes en forme de lyre.
- **Particularité** : très maternelle, elle ne donne son lait qu'en présence de son veau !
- **Production** : elle est élevée pour sa viande et plus rarement pour la fabrication du Salers, fromage typique d'Auvergne.



## La Ferrandaise

- **Origine** : zones montagneuses du Puy-de-Dôme.
- **Robe** : marron-blanche ou noire-blanche, avec de grandes variations de taches. Poil plus ou moins long, ras ou frisé.
- **Production** : Elle est élevée pour sa viande ou pour son lait pour la fabrication du bleu d'Auvergne, de la fourme de Rochefort, du Saint-nectaire ou de la fourme d'Ambert.



## L'Abondance

- **Origine** : Haute-Savoie.
- **Robe** : ventre blanc et robe uniformément marron acajou. Sa tête est blanche avec un épais chignon blanc.
- **Particularité** : elle a souvent des taches marrons autour des yeux, comme des lunettes de soleil !
- **Production** : elle est avant tout élevée pour son lait. On lui doit quelques-uns de nos délicieux fromages : le reblochon, le beaufort ou le fameux fromage d'Abondance.

## La Montbéliarde

- **Origine** : région de Montbéliard (Franche-Comté).
- **Robe** : taches marrons sur une robe blanche. Sa tête et ses membres sont la plupart du temps blancs.
- **Particularité** : plutôt grande, elle est la plus répandue des vaches rustiques.
- **Production** : elle est surtout élevée pour son lait qui sert à fabriquer entre autres le comté, le Mont d'Or, le morbier, mais aussi le reblochon ou le beaufort...



## La Mérinos d'Arles

- **Origine** : plaine de Crau (Bouches-du-Rhône), voisine de la Camargue.
- **Robe** : blanche avec une toison très étendue et épaisse, qui recouvre tout son corps jusqu'aux sabots. Cornes enroulées parfois présentes chez le mâle.
- **Production** : elle est élevée pour ses agneaux et pour sa laine de très bonne qualité.



## La Rava

- **Origine** : monts Dômes (Massif Central).
- **Robe** : toison blanche mélangée de touffes brunes. La tête et les membres, dépourvus de laine, sont marqués de taches noires. Laine épaisse. Cornes rares.
- **Production** : utilisée pour la production d'agneaux.



## L'Aubrac

- **Origine** : Aubrac (sud du Massif Central).
- **Robe** : marron clair à marron pâle, contours des yeux et des oreilles noirs.
- **Particularité** : très élégante, surnommée la « belle aux yeux noirs » !
- **Production** : Elle est destinée presque exclusivement à la production de viande.

## La Thônes et Marthod

- **Origine** : Savoie et Haute-Savoie.
- **Robe** : toison blanche avec le bout du museau, le tour des yeux, les oreilles, et l'extrémité des membres noirs. Laine très bouclée chez les jeunes. Cornes torsadées chez le mâle et la femelle.
- **Production** : utilisée pour la production d'agneaux et pour son lait servant à la fabrication de fromages et produits laitier.



## La Bizet

- **Origine** : Massif Central, à cheval entre le Cantal et la Haute-Loire. Aujourd'hui, elle est implantée dans l'Aveyron, l'Aude, la Drôme ou encore l'Hérault.
- **Robe** : toison crème et en carapace laissant la tête, la gorge et les pattes nues et noires. La tête est noire avec une bande blanche sur la face. Cornes en spirale chez le mâle.
- **Production** : utilisée pour la production d'agneaux.



## La Noire du Velay

- **Origine** : province du Velay, hauts plateaux volcaniques situés entre les vallées de la Loire et de l'Allier.
- **Robe** : noire. Toison en carapace, à mèches très denses, variant du brun au noir uni. La laine est ondulée et fine. Elle n'a pas de cornes.
- **Production** : utilisée pour la production d'agneaux.

## Le dossier de Pasto



### La chèvre du Massif Central

- **Origine:** Auvergne et plus largement, le centre de la France.
- **Robe:** une dominante de robes noires ou noires et blanches. Toison longue sur l'échine et sur les cuisses, ainsi que sous le ventre.
- **Production:** élevée pour son lait qui sert à fabriquer des fromages, faïsselles, tommes, mais aussi des yaourts, glaces, savons et produits de beauté.



### La chèvre des Savoie

- **Origine:** Savoie.
- **Robe:** poil ras pouvant présenter une multitude de couleurs allant du noir au blanc, sans oublier le type chamoisé (marron sur le corps et noir sur les extrémités).
- **Production:** élevée pour son lait qui sert à la fabrication de fromages et autres produits laitiers.



## On n'oublie pas les copines

D'autres races de vaches broutent les prés français. Les plus connues sont l'Aubrac, la Charolaise ou la Limousine. Et certaines races sont originaires d'autres pays comme la Simmental et la Brune qui viennent de Suisse, ou la Holstein, vache noire et blanche très répandue qui vient des Pays-Bas.

## Des aptitudes différentes

Les animaux des troupeaux sont élevés soit pour leur lait soit pour leur viande. Et certains sont à vocation mixte (lait et viande).

- Une race est dite "laitière" lorsque les animaux de cette race sont soumis à la traite en vue de la production et de la vente de lait.
- Une race est dite "allaitante" lorsque les animaux allaitent leurs petits qui sont destinés à être vendus pour leur viande.
- Une race est dite "mixte" lorsque les animaux de cette race permettent à la fois la production de lait et de viande.

### La Blanche du Massif Central

- **Origine:** Margeride (région montagneuse située sur les départements du Cantal, de la Haute-Loire et de la Lozère).
- **Robe:** toison blanche. Tête et jambes nues. Sans cornes, oreilles tombantes.
- **Production:** utilisée pour la production d'agneaux.



### La Mourérous

- **Origine:** Alpes-Maritimes. On la retrouve aussi dans les alpages du nord en été.
- **Robe:** La Mourérous ("museau roux" en provençal) est reconnaissable à sa tête et ses pattes rouges. Sa tête peut porter une bande blanche.
- **Production:** cette race est utilisée pour la production d'agneaux.



### La chèvre de Rove

- **Origine:** sud de la France, pourtour méditerranéen.
- **Robe:** le plus souvent rouge, avec parfois quelques mouchetures blanches, elle est reconnaissable à ses cornes très élevées et torsadées.
- **Production:** mixte lait et viande. Elle est très appréciée pour la production de chevreaux et pour son lait qui sert à fabriquer la "brousse du Rove". Elle est aussi une bonne débroussailleuse avec un bon appétit pour les arbustes et buissons.



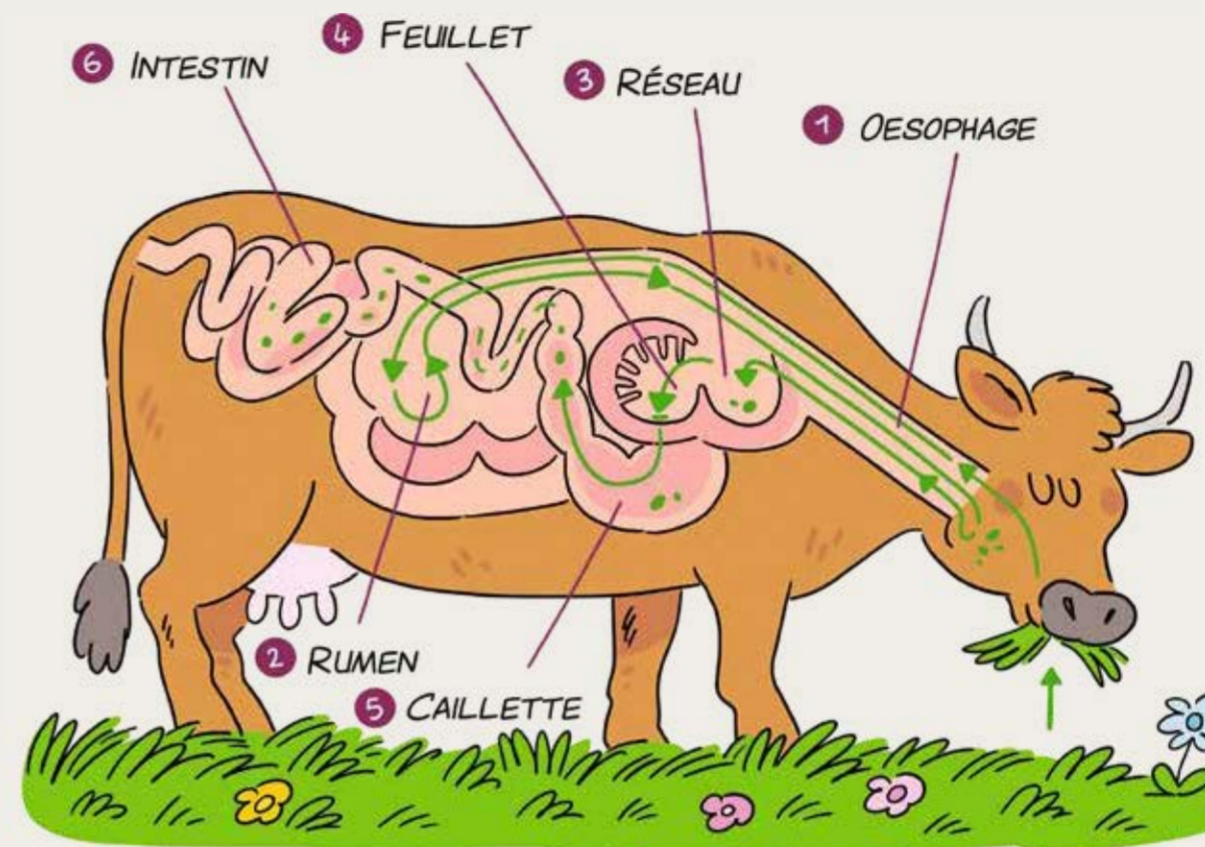
## Femelle ou mâle : sais-tu les reconnaître ?

Les animaux des troupeaux, mâles ou femelles peuvent avoir des cornes, des poils qui peuvent varier d'un individu à l'autre et des poils plus ou moins longs. Une différence facile à observer : les femelles ont des mamelles, qui servent à nourrir leurs petits.

# Le système digestif des ruminants

## Exemple chez la vache

Les animaux des troupeaux pastoraux sont principalement des ruminants. Ils possèdent un système digestif particulier avec quatre estomacs pour pouvoir digérer tous ces végétaux très coriaces ! Et en faire leur principale source de nourriture. Cela leur permet d'entretenir des terrains vastes et peu accessibles comme les zones pentues des alpages ou des estives.



## LE SAIS-TU ?

D'autres animaux ruminent comme les cerfs, les zébus, les buffles, les moutons, les chèvres, les mouflons...

### (1) L'œsophage

Les aliments (herbes, végétaux) passent par la bouche et l'œsophage pour se rendre dans le premier estomac : la panse (ou rumen). Une fois que la vache a brouté une grande quantité d'herbe, elle va se coucher au calme. C'est à ce moment-là que la rumination commence.

### (2) La panse (ou rumen)

C'est l'estomac le plus important. Dans cette poche de 200 litres, les aliments avalés par la vache sont prédigérés. Au bout de 24 à 48 heures, la vache régurgite les aliments, c'est-à-dire qu'elle les fait remonter dans sa bouche. Là, elle les mâche plusieurs fois pour réduire leur taille. Dès que les aliments sont en bouillie, ils passent dans l'estomac suivant : le réseau.

### (3) Le réseau (ou reticulum)

C'est le plus petit des estomacs. Il laisse passer les plus petites particules d'aliments vers le feuillet et renvoie les plus grosses dans la panse pour qu'elles soient à nouveau ruminées.

### (4) Le feuillet (ou omasum)

Dans le feuillet, les aliments continuent à être digérés. L'eau qu'ils contiennent est récupérée pour hydrater la vache. La nourriture arrive ensuite dans la caillette qui correspond à l'estomac des non-ruminants.

### (5) La caillette (ou abomasum) et (6) les intestins

C'est là que s'effectue la « vraie » digestion : les éléments nutritifs (lipides, protéines, glucides, sels minéraux...) passent dans le sang. Ils servent à l'entretien des fonctions vitales de la vache (croissance, entretien, besoins énergétiques...) et à la production de lait.



## Les chèvres, de parfaites débroussailleuses

Contrairement aux brebis qui préfèrent l'herbe au sol, les chèvres mangent presque tout : herbe, ronces, petits arbres, branchages, broussailles, feuilles, fleurs, légumes... Elles mâchent grossièrement ces aliments, les avalent puis les régurgitent plus tard, au calme, pour les remâcher et les avaler de nouveau. Elles sont idéales pour débroussailler des zones peu accessibles. L'hiver, leur alimentation sera complétée par du foin de bonne qualité et éventuellement quelques céréales concassées (orge, avoine, maïs).

## Un petit verre de rosée

Les brebis sont un peu des chameaux en ce qui concerne leurs besoins en eau. Elles sont beaucoup moins gourmandes que les vaches. Quelques litres par jour leur suffisent (4 à 8 litres contre 40 à 120 litres pour une vache) et une partie de ces besoins sont couverts par la rosée du matin et l'eau contenue dans les végétaux broutés.

## INCROYABLE !

Une vache peut mastiquer de 50 à 70 fois par minute et pendant 10 à 12 heures par jour soit 40 000 à 45 000 mouvements de mâchoires par jour !



# Les échos de Pasto

## PORTRAIT Du journalisme aux alpages

**Guilaine Trossat a 42 ans et élève un troupeau de 140 brebis au pied du Puech, en Ardèche. L'été, elle monte dans les alpages de Savoie avec son troupeau et celui d'un autre éleveur. Elle te raconte son parcours et son métier selon les saisons.**



Photos: D.R.

➤ **Après un diplôme de journalisme**, Guilaine a décidé de quitter Paris et son métier pour partir voyager. Après quelques années, elle a choisi de faire l'école du Merle à côté de Salon-de-Provence (Bouches-du-



Rhône). Cette école forme au métier de berger transhumant. Là, elle a eu un véritable coup de foudre pour les brebis.

➤ **Elle s'est donc installée** en Ardèche pour mettre en pratique ses connaissances. Elle a désormais un troupeau de 140 brebis dont elle s'est longtemps occupée seule puis avec son compagnon depuis quelques années.

➤ **L'hiver**, elle s'occupe de ses bêtes et les sort en parc ou dans les collines. Les naissances des agneaux ont lieu au

printemps. L'été, elle emmène ses brebis, ses agneaux et un troupeau de 1 000 brebis d'un autre éleveur en Savoie. Après un voyage en camion, tout le monde prend ses quartiers d'été dans les alpages de Valfréjus, au-dessus de Modane. Lorsqu'elle rentre à l'automne, elle vend ses agneaux pour leur viande.

➤ **Elle est fière de son métier**. C'est un métier à la fois difficile et merveilleux. Son message aux jeunes : il faut aller au bout de ses rêves !



## La recette de Pasto



### Fabrique ton fromage!

**Voilà une bonne recette de fromage blanc au lait cru. À faire à la maison, en famille ou entre copains.**

#### Il te faut :

- 1 litre de lait entier cru (tu peux en trouver chez un agriculteur ou un fromager).
- 4 ml de présure (disponible en pharmacie).
- 1 grand bocal
- 1 thermomètre
- 1 fouet
- 1 louche
- 1 chinois (passoire conique avec des mailles très fines).
- Des petits pots ou faisselles.

#### Étape 1

Fais bouillir un litre de lait dans une casserole. Coupe le feu. Attend ensuite que la température du lait redescende à 35 °C puis ajoute la présure. Fouette pendant une minute afin que la présure se mélange bien au lait.

#### Étape 2

Verse le lait dans le bocal à l'aide d'une louche. Ferme-le et place-le dans un endroit assez chaud (entre 22 et 28 °C) pendant 24 à 36 heures. Plus la température ambiante sera

douce, plus le lait caillera vite. Une fois ce délai écoulé, le fromage blanc est formé et ne demande plus qu'à être égoutté.

#### Étape 3

L'incubation est terminée lorsque le petit lait est remonté à la surface et que le lait a formé un « bloc » qui se décolle de la paroi du bocal. Place un chinois sur un récipient haut, et verse le fromage blanc dedans. Laisse égoutter entre 1 heure et 1 heure 30, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

#### Étape 4

Place ensuite le fromage blanc égoutté dans des petits pots ou faisselles et place-les au réfrigérateur.



**Pasto, le journal des p'tits bergers**  
➤ Édition 2023. Réalisé par les Services Pastoraux, de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec le soutien de la Région AURA.  
**Pour en savoir plus :**  
➤ Société d'économie alpestre de la Haute-Savoie (SEA74) [www.echoalp.com](http://www.echoalp.com) [olivia.ensminger@sea74.fr](mailto:olivia.ensminger@sea74.fr)

➤ Société d'économie alpestre de Savoie (SEA73) [www.echoalp.com](http://www.echoalp.com) [clamy@sea73.fr](mailto:clamy@sea73.fr)  
➤ Fédération des alpages de l'Isère (FAI) - [www.alpages38.org](http://www.alpages38.org) [federation@alpages38.org](mailto:federation@alpages38.org)  
➤ Association départementale d'économie montagnarde de la Drôme (ADEM26) [www.adem-drome.fr](http://www.adem-drome.fr) [accueil@adem-drome.fr](mailto:accueil@adem-drome.fr)

➤ Société d'économie montagnarde de l'Ain (SEMA) [lea.gauthier@ain.chambagri.fr](mailto:lea.gauthier@ain.chambagri.fr)  
➤ Auvergne Estives - [auvergne-estives@cantal.chambagri.fr](mailto:auvergne-estives@cantal.chambagri.fr)  
➤ Chambre d'agriculture d'Ardèche - [jessica.fressard@ardeche.chambagri.fr](mailto:jessica.fressard@ardeche.chambagri.fr)  
**Retrouvez-nous** sur [www.pasto-kezako.fr](http://www.pasto-kezako.fr) et sur Facebook

**Rédaction :** Isabelle Nicolazzi.  
**Illustrations :** Fabrice Mosca.  
**Réalisation :** Alpes magazine, 73370 Le Bourget-du-Lac.  
**Éditeur délégué :** Olivier Thevenet.  
**Rédactrice graphiste :** Gaëlle Haas.  
Imprimé par Evoluprint (31050).  
**Dépôt légal :** à parution.  
Ne peut être vendu.

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



