

Lise Es-Borrot-Balsiger, seule Romande au comité d'une fédération laitière

Portrait d'une femme à l'alpage



L'alpage de Lovégno, une oasis de calme parmi les mélèzes, abrite durant la belle saison la seule femme romande siégeant au conseil d'administration d'une fédération laitière

Seule femme à la tête d'une exploitation laitière en Valais, seule Romande au comité d'une fédération laitière, celle du Vieux-Pays en l'occurrence, Lise Es-Borrot-Balsiger fait partie de ces paysannes à qui leur passion pour la terre donne la force de soulever des montagnes. Il suffit, pour s'en convaincre, de se rendre sur l'un des deux alpages qu'elle occupe en alternance, l'été, sur les hauteurs de Suen, dans le Val d'Hérens, seule avec l'aide de ses deux fils, Patrick et Alexandre. Elle ne se contente pas d'y garder un troupeau d'une soixantaine de vaches laitières. Elle est passée maîtresse dans l'art de fabriquer le fromage d'alpage et de le soigner en spécialiste. Mais comme si cela ne suffisait pas à l'occuper, elle prépare sa maîtrise agricole. Rencontre sur les hauteurs, à l'alpage de Lovégno.

Pour arriver à Lovégno, il faut d'abord passer par Nax, puis prendre en direc-

tion de Suen, avant de gravir une route forestière, heureusement accessible au journaliste pressé et motorisé. Un dernier raidillon, et c'est là, à l'abri d'un petit cirque de rochers coiffés de mélèzes que se trouve le royaume estival de Lise Es-Borrot Balsiger, de ses deux fils et d'un troupeau d'une soixantaine de laitières. Les croisées Simmental-Red-Holstein de la montagnarde y font bon ménage avec une quarantaine d'estivantes haut-valaisannes de la race d'Hérens.

Lorsque nous lui avons rendu visite, début août, Lise Es-Borrot en était à sa dix-septième saison d'alpage à Lovégno. Les treize premières années, elle y est montée avec son mari, malheureusement disparu il y a quatre ans. Depuis, cette véritable mère-courage a repris l'exploitation de son domaine à Nax et, tout naturellement, en amoureuse de la montagne, elle a continué de monter à l'alpage. Un alpage en consortage qui a

la particularité, s'il est propriété d'une centaine de personnes, de n'en voir qu'une y mettre quelques vaches.

L'art du fromage

Que ce soit sur le consortage de Lovégno ou sur celui, intermédiaire, de Praz-Bez, la journée de Lise Es-Borrot et de ses fils commence à la pointe du jour, avec la traite d'une cinquantaine de vaches en moyenne. Le lait du matin, mélangé à celui de la veille au soir, est transformé en fromage d'alpage. C'est Lise elle-même qui veille à la transformation dans une chaudière de 700 litres, chauffée au gaz. Durant la saison, notre femme à l'alpage sortira de sa marmite magique environ 900 pièces de «Lovégno», d'un poids moyen de 5,5 kilos. Le petit-lait, une fois centrifugé, nourrira vingt-cinq gorettes qui, au bout de la saison, feront leurs 90 kilos bien tapés. Et le bonheur de particuliers-gourmets qui achètent l'ensemble de la production porcine de l'alpage. Il faut dire que les heureux cochons ne sont nourris que d'orge moulue, d'herbe et de petit-lait. Chaque saison, ce ne sont pas moins de 50 000 kilos de fromage qui s'affinent dans les caves de l'alpage. Ils seront en grande partie redistribués aux propriétaires des vaches en estivage. Et c'est encore Lise Es-Borrot qui assurera la livraison.

Seule femme chef d'exploitation laitière du Valais, Lise Es-Borrot aime à cultiver les particularités. Dans son village de Nax, elle est la seule à élever un troupeau de tachtées rouges, parmi une majorité d'Hérens et de Holstein. «Je sais que c'est un peu hors-norme, mais chacun choisit la race qui lui convient», avoue cette fille d'un grand éleveur de tachtée rouge. Mais l'exception devient vite la règle puisque le paysanne siège, depuis 1992, au comité de la Fédération laitière valaisanne. Elle est la seule Romande admise dans un de ces cénacles masculins. En Suisse allemande, elles sont trois.

Apprendre encore

Pour Lise Es-Borrot, l'entrée dans les instances dirigeantes de la fédération a représenté une expérience d'ouverture aux autres et aux problèmes plus généraux de la profession. «Cela empêche que l'on se complaise dans ses petits soucis», aime-t-elle à répéter. Et c'est cet esprit d'ouverture, ce souci de faire toujours mieux qui l'a encouragée à se lancer dans l'attente de la maîtrise fédérale. Nul doute qu'elle franchira cet obstacle supplémentaire avec l'aisance qu'on lui connaît. Et qu'elle pourra, modestement comme à son habitude, ajouter un titre supplémentaire à sa riche et exceptionnelle carrière de paysanne.

Texte et photos: Gérard Roulin



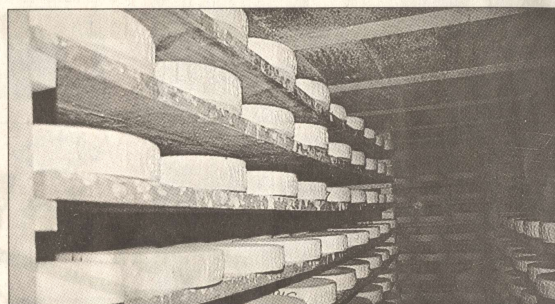
Pour sortir le fromage dans les conditions de l'alpage, il ne faut pas seulement un caractère bien trempé mais également une dentition hors du commun



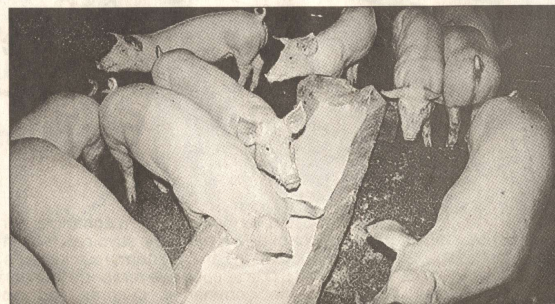
Sous l'œil attentif de Sonia, apprentie modèle, Lise Es-Borrot met le caillé dans les formes



C'est avec un simple tranchoir que la fromagère découpe chaque moule en trois fromages



Les caves de l'alpage recevront environ 50 000 kilos de Lovégno d'ici à la fin de la saison



Heureux gorettes qui, avant de délecter les gourmets, se délectent d'orge, de petit-lait et d'herbe exclusivement

Efficacité et plaisir de la montagne

Sur le chemin de Lovégno, au-dessus de Suen, dans le Val d'Hérens, par une journée fraîche et ensoleillée de juillet, nous nous demandons pourquoi nous allons trouver l'alpage de Madame Lise Es-Borrot-Balsiger. Aucun anniversaire ou jubilé ne nous attire sur son alpage, pas plus d'ailleurs qu'une fromagerie modèle ou des installations performantes. Ce qui nous attire, c'est le plaisir de retrouver la famille Es-Borrot qui, après le décès de leur mari et père, continue année après année d'exploiter, à près de 2200 m, un alpage accueillant en ce jour ensoleillé, mais rude par mauvais temps et même enneigé quand arrive la fin de l'été.

Quand, à dix heures, nous arrivons à l'alpage, le travail de la famille dure depuis cinq heures déjà. Au loin, les vaches paissent tranquillement et nous leur rendons visite. Nous observons ensuite comment la pâte du fromage est recueillie de la chaudière contenant le lait du soir et du matin et comment elle est mise dans les formes. Le procédé semble simple et efficace, mais même l'excellente fromagère qu'est Lise Es-Borrot n'est pas à l'abri d'une mauvaise surprise. Le petit-lait est centrifugé et ensuite distribué aux porcs. La visite à la cave permet la constatation d'une qualité excellente des fromages à raclette qui, à la fin de l'été, seront remis aux propriétaires des vaches. Suit le repas avec dix personnes autour de la table avec discussion intense consacrée à l'alpage de Lovégno et au domaine de Nax, à l'économie laitière valaisanne ainsi qu'à nos familles.

Une journée à Lovégno comme sur n'importe quel autre alpage valaisan? Bien sûr que non. La situation de l'alpage entre le Mont Noble et La Maya et avec vue sur Mâche, Héremence et Thyon, les pâturages raides et aux herbes nourrissantes, les fleurs de toutes les couleurs, la maison en pierre et l'étable pour le bétail: le visiteur est séduit par l'extraordinaire calme de cette vie à la montagne. Nous comprenons Madame Es-Borrot qui y revient depuis plus de deux décennies, non seulement pour y soigner le bétail qui lui est confié, mais également par plaisir de se retrouver, avec sa famille, au milieu d'une nature à la fois rude et accueillante.

Stefan Lager