

Sainte-Hélène-sur-Isère

La bergerie des Moyes au chalet de La Thuile, du goût mais pas que...

La vie de bergère est dure, solitaire mais riche et au cœur d'une nature préservée. Lauréate des trophées de Savoie 2013 catégorie "Agriculture et forêt", Mylène Sibuet gère un cheptel d'environ 140 brebis laitières. « On transforme du fromage que l'on vend soit en direct soit à des revendeurs. » Depuis 6 ans maintenant, pendant les mois d'été, le cheptel prend ses quartiers à l'alpage de La Thuile. Pendant plus de trois mois, Mylène et sa sœur (qui gère le refuge), proposent aux randonneurs et visiteurs un concept attractif : les randonneurs voient les brebis qui pâturent réparties dans l'alpage depuis les sentiers, découvrent sur place la transformation du lait. La formule plaît, les visiteurs affluent. Pour Mylène, « il faut être un peu folle pour se lancer, au début on n'a pas forcément conscience de la tâche qui nous attend. Moi, avec mes parents qui tenaient une exploitation laitière, j'avais déjà un bon aperçu. J'ai toujours voulu être bergère, cela ne m'a pas découragé ». A l'ouvrage, dès 6 h du matin pour la première traite, les tâches ne manquent pas « lavage des peaux, nettoyage de tout ce qui est en contact avec le lait, chauffage du lait, pressurage, caillage, décaillage, brassage et réchauffage



Mylène Sibuet et son père. des vies consacrées à l'élevage des brebis, à l'alpage et au fromage produit sur place.

du caillé, mise en moule, retournement plusieurs fois dans la journée, démoulage, salage puis mise en cave. La transformation du lait en fromage prend de un mois et demi à deux mois. Sans compter les soins à prodiguer aux bêtes. C'est sept jours sur sept, c'est physique mais ça garde en forme. »

L'agropastoralisme joue un rôle prépondérant dans l'entretien des alpages. « Nos brebis mangent exclusivement l'herbe de l'alpage donc on essaie d'entretenir au maximum. Quand les zones sont broussailleuses on monte couper et la commune nous met à disposition un broyeur en fin d'été

pour les myrtilles qui étouffent l'herbe. » Avoir une bergère et son cheptel sur les montagnes transforme une friche en Alpage.

E. L.

Vente directement à l'alpage l'été ou à la coopérative de Beaufort de Gilly sur Isère et à l'Intermarché de Tournon.
Renseignements : Bergerie.
sibuet@orange.fr, 06 22 59 25 66