



### *Vie de l'Alpage*

*Mettez la main à la pâte et aidez à la fabrication de fromage, au battage du beurre, ou à la traite des chèvres sur l'Alpe Baumgarten à l'Emmental.*

*Comment trouvez-vous la vie de l'Alpe? Cette journée vous offre non seulement un aperçu du travail d'un montagnard mais aussi de la commercialisation de ses produits.*

Nous nous retrouvons à l'hôtel Kemmeriboden Bad et grimpons tranquillement à pied sur l'alpe. Un accueil chaleureux par la famille de paysans de montagne et un rafraîchissement à la fontaine nous attendent à l'arrivée.

Puis vient le moment de retrousser ses manches et de participer activement à la fabrication du fromage. Le paysan de montagne travaille le lait caillé en grain et vous l'aidez à tourner et sortir la masse obtenue du chaudron. Il vous expliquera les différentes phases de production, des matières premières au produit fini et vous visiterez ensemble le cellier intermédiaire, là où le fromage atteindra sa maturité.

La crème sera utilisée pour la fabrication du beurre et vous pourrez former de belles plaquettes avec des moules. Vous finirez avec la traite des chèvres.

Après le labeur, savourez un repas bien mérité. En fonction de la météo, dégustez un copieux „Zmittag“ à l'intérieur dans la chaleureuse „Stube“ ou dehors sur le seuil de la ferme.

Approfondissez vos connaissances sur la vie et le travail quotidien sur l'alpe.

Le retour à l'hôtel Kemmeriboden Bad se fera à nouveau à pied, par un autre itinéraire si vous le souhaitez.

#### **Facts:**

Nombre de participants: 5 à 15 personnes

Durée: marche d'une heure environ, visite de l'alpe avec repas de midi 3 heures environ

Coût : sur demande

Saison: à partir du 10 juin environ jusqu'au 15 septembre

Lieu d'action: Kemmeriboden Bad, Schangnau, vallée de l'Emme

Combinaison possible avec: randonnée, vélo électrique, lutte

Application: programme-cadre de séminaire, incentive, teamevent, événement d'entreprise