

Chaud, l'été dans les alpages

Le réchauffement climatique gagne du terrain et les éleveurs le constatent en altitude. « A certains endroits on est sur le cailloux » témoigne Thomas Bessot, à Bonneval-sur-Arc. Les Alpes du Nord vont-elles bientôt ressembler à celles du Sud ?

Thomas Bessot a une belle histoire avec Bonneval. Il s'est attaché naturellement au village en venant passer ses vacances ici, tandis qu'il n'était encore qu'un enfant. Il faut dire qu'avec un père jurassien et une mère originaire du pays de la Montagne Sainte-Victoire, il avait des prédispositions, que ses randonnées sous les Ouilles* et la vie ici ont définitivement confirmées. L'ancrage est aussi devenu affectif puisqu'il est tombé amoureux d'une Bonnevalaise, Barbara. Ils ont deux enfants qui grandissent au village.

Néanmoins, il n'est pas facile de s'installer ici en exploitant agricole, sur un territoire à plus de 1 700 m d'altitude, ou de plus il n'y a pas de terre à vendre. Cette idée est venue il y a longtemps, Thomas la caressait déjà quand, ado, il faisait les foins à Bonneval. « *Le soir on sortait avec les copains, c'était déjà mon village.* »

Après son cursus BEP + Bac pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole (CGEA), Thomas est venu vivre à l'année à Bonneval. L'hiver, il travaillait aux remontées mécaniques, en tant que conducteur de télésiège. Un complément pécuniaire qu'il a conservé.

En 2020, Thomas a repris le troupeau de Lucien Blanc et les locaux que Lucien louait à la commune, sur la zone agricole des Glières. Il a transformé le cheptel, choisi la chèvre alpine chamoisée pour travailler - « *une race à la génétique suivie* » - et créé sa fromagerie. A 38 ans, Thomas ne regrette pas sa vie choisie, il est aujourd'hui exploitant et fromager et possède un troupeau d'une quarantaine de têtes. « *Élever les chèvres, les traire, transformer le lait, vendre le fromage à la coop, à la SICA des Cimes, aux restaurateurs du village (Ndlr : dont la Pizzeria du Berger, que tient Barbara), à quelques*

commerces locaux et sur les marchés de Val d'Isère et de Bonneval, ça fait de grosses journées », concède-t-il. Mais quand on aime on ne compte pas ses heures, moins encore dans une activité agricole ! Pour lui comme pour d'autres, la journée de travail débute avec la traite à 6h et se termine à 21h.

Cet été, avec sa trayeuse mobile, Thomas a accompagné son troupeau jusqu'à plus de 2 300 m d'altitude. Il n'emploie pas de chiens de protection pour prévenir les attaques du loup, c'est un choix qu'il fait également en regard du tourisme et de la présence de nombreux randonneurs en montagne, l'été. Du coup il rentre chaque soir son troupeau dans un tunnel en inox, lui aussi également mobile.

L'été 2022 a été compliqué témoigne Thomas. La sécheresse estivale, il la voit progresser en altitude depuis quelques années, mais cette fois les alpages ont été littéralement cramés par le soleil.

« *Les chèvres ont brouté une herbe riche en sucre mais pauvre en azote, ce qui a eu pour conséquence la baisse de la production laitière. J'ai dû pallier le manque par des compléments en céréales.* » Thomas se demande s'il faudra irriguer un jour là-haut, en tout cas l'eau en montagne est plus que jamais devenue un enjeu...

B.C.

* Sommets environnant le village

Lieux et horaires des ventes en direct

● **Pizzeria du Berger** – vieux village - Bonneval
L'été, lundi et mardi de 18h à 22h et du mercredi au dimanche de 10h à 22h.
L'hiver, tous les soirs de 18h à 22h.

● **Marché de Bonneval**
les dimanches en périodes estivale et hivernale (après la reprise de production courant février)

● **Marché de Val d'Isère**
les lundis en période estivale.



A Bonneval-sur-Arc, Thomas Bessot exploite un troupeau d'un quarantaine de chèvres. Il produit et transforme sur place son fromage. Photos B.C.



La Haute montagne de moins en moins épargnée par la sécheresse.