

## Élevage allaitant dans la Léventine – La famille Bertazzi-Barelli s’engage pour la sauvegarde des races autochtones

*Daria Zanini\** – L’exploitation agricole et d’agritourisme Bertazzi-Barelli se trouve à Cavagnago, dans la vallée de la Léventine. La maison d’hôtes se situe au cœur du petit village, et la ferme à quelques centaines de mètres à l’extérieur. Une collaboration optimale et indéfectible de tous les membres de la famille confère leur caractère unique aux services et aux produits du domaine Bertazzi-Barelli.



L'étable à Cavagnago.

Pour accéder au petit village accroché aux montagnes imposantes qui surplombent les villages du fond de la vallée, il faut gravir une route sinueuse partant de Lavorgo (615 m d’altitude) pour rejoindre Cavagnago, destination finale (1020 m). Un sérieux dénivelé que la famille doit franchir chaque fois qu’elle descend en plaine pour faire des achats, aller à l’abattoir ou simplement prendre l’autoroute. Après les virages serrés au-dessus de Lavorgo, la route cantonale continue vers le sud à travers la forêt, et une fois passé l’étroit village d’Anzonico, la vue s’ouvre sur les pâturages précédant Cavagnago. L’entrée de la maison d’hôtes avec bed&breakfast donne sur la petite place du village, face à l’église.

Mariant l’antique et le modernisme, dotée de toutes les commodités, la maison jouit d’un ensoleillement exceptionnel et vous accueille avec des spécialités faites maison et des produits du terroir. À mesure que l’on monte l’escalier entièrement vitré qui mène au séjour, on gagne en hauteur et on a bientôt un aperçu du centre du village. La cuisine, de l’autre côté du bâtiment, offre une vue panoramique sur la vallée et sur un jardin soigneusement entretenu. La maison propose des chambres confortables ainsi qu’un fantastique petit-déjeuner typique de la région, que l’on savoure dans une ambiance montagnarde en compagnie des hôtes sympathiques, chaleureux et prévenants.

### Une famille accueillante

Giorgio Bertazzi est né et a grandi à Cavagnago. C’est lui le fondateur du domaine situé à la sortie du village, à côté de la route cantonale qui mène à Sobrio. Il bénéficie du formidable soutien de Daniela Barelli et de leurs deux fils, Eliseo et Dario. L’aîné est forestier-bûcheron et gère l’entreprise forestière AFOR Bertazzi Giorgio e figli SA. Le cadet, agriculteur diplômé, travaille surtout sur le domaine agricole. Synergie indissociable que celle de cette famille montagnarde, où tous les membres collaborent et s’entraident, unissant leurs forces quand il le faut. Actifs sur plusieurs fronts, ils sont présents sur le marché avec divers produits et services. Après avoir travaillé une vie entière dans le secteur primaire, Giorgio s’occupe maintenant principalement des tâches administratives, même s’il est toujours présent à l’étable et pour les travaux de l’exploitation, prête main forte quand c’est nécessaire et prodigue des conseils utiles à ses jeunes fils entreprenants. « Avec Dario à l’étable, je n’aurais plus besoin de venir, mais j’aime ça, c’est ma vie ». Daniela, quant à elle, s’occupe essentiellement de la maison et du secteur agritouristique, proposant un éventail de services complet et intéressant. Les touristes peuvent faire halte dans la maison d’hôtes et découvrir les particularités des petits villages de montagne environnants, avec la possibilité de visiter l’exploitation agricole de la famille. Quand je suis descendue de voiture, j’ai d’abord rencontré Daniela qui, avec son sourire rayon-

\* Daria Zanini vit à Novazzano, au Tessin. Elle est la fille d’un éleveur de vaches allaitantes et écrit pour le journal *Agricoltore Ticinese*.

nant et sa bonne humeur, m'a tout de suite fait me sentir comme à la maison. Avec à la main une touffe de ciboulette fraîche du jardin, elle m'a invitée à entrer.

### Le domaine agricole

Le domaine agricole a été créé vers 1975 par Giorgio Bertazzi, qui avait un troupeau de vaches laitières. Les pâturages jouxtant la ferme et la montagne toute proche ont permis à l'exploitation de se développer avec le temps. Il y a eu ensuite la création d'AFOR de Giorgio Bertazzi e figli SA, gérée principalement par le fils aîné, Eliseo. Les services de cette entreprise forestière englobent la coupe, le défrichage, le nettoyage de pâturages, le dégagement des routes et des travaux d'entretien. Dario a ensuite terminé sa formation à l'école d'agriculture du canton des Grisons, au Plantahof, et en 2015, le domaine comptant une vingtaine de vaches laitières s'est ainsi converti à l'élevage de vaches allaitantes.

L'étable se trouve à Cavagnago, 300 mètres après le village. Elle a été agrandie et rénovée par rapport à ce qu'elle était quelques années auparavant. Le bâtiment existant a été complété d'une annexe en bois massif, adaptée pour servir d'espace de repos pour les bovins. Les vaches jouissent d'une stabulation libre ventilée et de pâturages à perte de vue surplombant la vallée.



Une partie des vaches allaitantes sur un pâturage de Cavagnago.



Le domaine compte aussi d'autres animaux. Giorgio Bertazzi a toujours détenu des ânes : en plus d'être utiles pour le nettoyage des pâturages, ils plaisent beaucoup aux touristes.

Sous le soleil brûlant du mois de juin, mes cheveux soulevés par la légère brise soufflant de la montagne, je continue mon tour du domaine et des hauts de Cavagnago, où une partie du bétail de Dario pâture en liberté sans être dérangé. En discutant avec Dario, on entend seulement le chant des grillons et des cigales, qui abondent dans les prés bientôt prêts à être fauchés. Le domaine est passé au bio en 2018. Le fourrage, composé de foin et d'herbe, est produit sur place. Le circuit magnifique partant de Cavagnago nous conduit vers des pâturages d'altitude luxuriants cachés dans la forêt, où seules quelques maisonnettes de vacances rappellent la civilisation. La vue superbe donne l'impression d'être au paradis, sur le toit du monde.

### Les vaches de Cavagnago et le type d'élevage

Après s'être dédié à la Brune laitière, le domaine a adopté la race Grise du Tyrol (Tiroler Grauvieh). Apparentée à la Grise rhétique, elle est plus grande et produit plus de lait. Outre les petits bovins à la robe grisâtre, il y a aussi quelques Brunes originales : des vaches rustiques originaires des vallées suisses de l'arc alpin. Quelques animaux issus de croisements complètent le troupeau. Ce sont toutes des races à deux fins, bonnes productrices de lait et de viande, qui s'adaptent très bien aux pâturages en pente de montagne et qui ne dépendent pas de fourrages particulièrement riches. Petites, légères et adroites, elles se débrouillent bien en altitude, ce qui en fait des vaches idéales pour l'exploitation de cette famille léventine.



Les animaux – ici, deux vaches près de l'abreuvoir – ont une belle vue depuis leur pâturage.





Quelques-unes des allaitantes Grises en train de manger à l'étable.

### Dario et Vache mère Suisse

Le jeune agriculteur âgé de 23 ans seulement fait partie de Vache mère Suisse. Dario et sa famille produisent de la viande Natura-Veal et du Natura-Beef. Les veaux élevés par leur mère jusqu'à cinq mois et demi sont livrés pour la production de viande de la marque Natura-Veal. Ces vaches montent ensuite à l'alpage de Stabiello, dans le Val Bedretto. Les vaches restantes passent le reste de l'été sur les pâturages verdoyants proches de la ferme avec leurs veaux, qui sont ainsi élevés de manière parfaitement naturelle jusqu'au sevrage, à l'âge de dix mois environ. Les jeunes bovins sont alors livrés pour la production de Natura-Beef. Quand nous montons sur les hauteurs pour voir les vaches, Dario escalade rapidement le pâturage pentu à la recherche des précieuses Grises parmi les vaches nourrices avec leur veau. Nous continuons notre ascension. Matin et soir, c'est la montée à la montagne et l'immersion dans la nature. Elles sont bien sympathiques, ces petites vaches qui nous précèdent en batifolant – chacune a un nom et Dario les reconnaît toutes – ; elles se permettraient même parfois quelques libertés, par jeu et pour narguer leurs propriétaires. Elles préfèrent en effet les sentiers forestiers à la route asphaltée, pourtant beaucoup plus commode et plus large.

### Évènements pour rapprocher la population de l'agriculture de montagne

La famille Bertazzi-Barelli organise le Brunch du 1<sup>er</sup> Août à la ferme et propose à des groupes des visites d'exploitation et l'hébergement dans l'infrastructure d'agritourisme. Récemment, elle a accueilli les participants à une conférence d'une association dédiée à la sauvegarde des populations montagnardes. Celle-ci a profité de l'occasion pour faire séjourner les personnes venues de loin dans la maison d'hôtes et pour leur faire visiter les infrastructures agricoles. Dario suit actuellement une formation qui doit lui permettre de former à l'avenir de jeunes apprentis. ■

#### Informations :

Azienda agricola e agrituristica Bertazzi-Barelli  
6749 Cavagnago (TI)  
info@bertazzi.ch  
www.bertazzi.ch