



L'Alpage du Col du Tronc

Saxon



Depuis 1811, date à laquelle furent posées les premières pierres de la cabane de l'alpage, celle-ci n'a pas cessé d'évoluer. Aujourd'hui rénovée aux exigences de notre époque, notamment en matière d'hygiène, on y fabrique quotidiennement du fromage, mais aussi des tommes, du sérac et du beurre. Les bergers et le fromager y vivent durant la saison, des chambres y sont aménagées avec tout le confort nécessaire. Finie l'époque où les bergers dormaient avec le bétail !



CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Téléphone :
041(0)76 375 20 45

Internet :
www.alpage-du-tronc.ch

- Le fromage de l'Alpage du Tronc est fabriqué à base de lait cru chauffé à 40°max. Les pièces sont ensuite stockées et affinées en cave à 13° durant 2-3 mois avant d'être dégustées sous forme de raclette.
- La tomme d'alpage est également fabriquée au lait cru, ici chauffé à une température maximale de 36°La pâte est douce, voire crémeuse selon les méthodes de fabrication. Elle arrive à maturité après 3-4 semaines. Nous fabriquons des tommes de 1,5 kg, ainsi que de petites tommes de 200 gr. particulièrement crémeuses
- L'accès est aisé depuis Martigny (15 km) en suivant la direction de Chemin, puis du Col des Planches et du Col du Lein. Un autre itinéraire passe par Vollèges et le Levron, jusqu'au Col du Tronc, d'où il faut redescendre vers Martigny (environ 300m) avant d'apercevoir la route qui mène au chalet.
- L'inalpe, ou l'arrivée des vaches à l'alpage, donne lieu à de nombreuses luttes. C'est durant les premiers jours que la hiérarchie se met en place. De plus en plus de personnes s'intéressent aux inalpes pour cela. Cette année, avec les nouvelles venues, les luttes promettent d'être encore plus spectaculaires.