

## Chamonix

# Un service d'écopâturage met des chèvres dans les hôtels

Depuis plusieurs semaines, l'association Mont-Blanc Fermes péda propose aux hôteliers d'accueillir des chèvres dans leurs établissements afin qu'elles assurent l'entretien de leurs espaces verts. Une démarche écologique qui fait ses preuves.

La clientèle de l'Alpina fut quelque peu surprise de voir à l'accueil de l'hôtel deux chèvres faire leur checking. Deux nouveaux pensionnaires qui, à défaut d'avoir réservé une chambre, se sont vu proposer de passer plusieurs nuits dans le jardin perché sur l'un des toits de l'établissement. Une présence étonnante qui n'est en rien le résultat d'un caprice de touriste fortuné. Non, ces deux caprinés ont une utilité. L'hôtel et son directeur Benjamin Lemoine les accueillent pour qu'elles dégustent la pelouse des différents espaces verts de l'hôtel.

Mais quand ces deux tondeuses ambulantes ont un jour réussi à quitter leur parc pour se balader sur les toits du bâtiment, jusqu'à celui de l'entrée principale, les deux fuyardes sont devenues les meilleures ambassadrices du service d'écopâturage que vient de lancer l'association Mont-Blanc Fermes péda, structure qui cherche à recré-



Daphné Iatropoulos est fière « des deux tondeuses à quatre pattes » qu'elle a pu installer au Prieuré avec l'accord de l'éleveur vallorcine Patrick Ancey. En quelques jours, elles ont fait de la pelouse, un gazon digne de celui de Wimbledon. Photo Le DL/B.S.

er du lien entre le monde agricole et les habitants de la vallée.

« L'écopâturage n'a rien de nouveau dans la vallée, les éleveurs font déjà pâturer leurs troupeaux sur les larges parcelles détenues par des privés ou la commune, mais je me suis dit qu'il y avait une multitude de petits terrains où l'on pouvait aussi faire appel à des animaux », explique Daphné Iatropoulos, la fondatrice de cette association.

Cette ingénieure agronome avait depuis déjà quelque temps l'idée de jouer les in-

termédiaires entre les agriculteurs et des entreprises ou particuliers, heureux d'opter pour un entretien plus écologique de leurs espaces verts, mais il fallut attendre que des patrons d'hôtels viennent à une de ses visites de ferme pour qu'ils osent l'expérience.

### Un plus pour les agriculteurs et des soucis en moins pour les hôteliers

« C'est génial, on est très contents du résultat. Non

seulement c'est écologique mais ça plaît aux clients qui trouvent ça pittoresque », confie enthousiaste un directeur d'hôtel. Dans l'établissement 4 étoiles du Prieuré, en seulement quelques jours, les deux chèvres prêtées par l'éleveur de Vallorcine Patrick Ancey ont fait du bon boulot. La pelouse ressemblera bientôt au gazon de Wimbledon. Les mauvaises herbes ont toutes disparu, y compris la teigneuse renouée du Japon. Un dernier point qui réjouit particulièrement Daphné Iatropoulos puisque

cette géographe de formation développe dans la vallée un protocole permettant l'éradication de cette plante invasive en faisant appel épisodiquement à des cochons et des chèvres.

Ce service de micro-écopâturage se révèle en tout cas très vertueux, puisqu'elle permet aux éleveurs de conserver et de prêter des bêtes à faible rendement, souvent de jeunes mâles ou des mamans ayant fait une fausse couche, en échange d'un revenu supplémentaire versé par les hôteliers. En adoptant cette démarche, ces derniers suppriment la pollution sonore et les émissions des machines mécaniques. Et en plus de faire parfois des économies sur le coût d'entretien de leurs espaces verts, ils peuvent aussi faire valoir une exploitation plus durable de leur établissement et prétendre à des certifications écologiques de plus en plus regardées par leur clientèle.

Une initiative qui semble donc plaire à tout le monde et qui ne demande qu'à grandir. Certains hôteliers promettent d'ailleurs de prendre leur bâton de pèlerin, à moins que ce soit celui de berger, pour convaincre leurs homologues d'accueillir ces nouveaux clients toujours de bon poil.

● Baptiste Savignac

**BALADES**  
avec votre quotidien LE DAUPHINÉ

**7,50€**

**LE COMPAGNON DE ROUTE IDÉAL POUR VOS ESCAPADES DANS LES ALPES**

> 148 pages

LE DAUPHINÉ libéré

En vente chez votre marchand de journaux, sur notre boutique en scannant le QR code et sur le site [boutique.ledauphine.com](http://boutique.ledauphine.com)

**BON DE COMMANDE** à retourner à :  
DAUPHINÉ LIBÉRÉ - Service VPC - 650 route de Valence - 38913 Veurey Cedex

**Oui**, je souhaite recevoir : ..... exemplaire(s) de **BALADES ALPES 2024** au prix de **7,50 € l'unité + 3 €** de participation à l'envoi = ..... €

Ecrire en capitale, n'inscrire qu'une lettre par case. Laisser une case entre deux mots

M. Mme, Mlle, Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Résidence / Escalier / Bâtiment \_\_\_\_\_

N° Rue / Avenue / Boulevard ou Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Commune \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

**Je joins mon règlement d'un montant de ..... € par :**

Chèque bancaire à l'ordre de : **DAUPHINÉ LIBÉRÉ**

Carte bancaire : \_\_\_\_\_ Date d'expiration : \_\_\_\_\_

**Je peux aussi commander par téléphone** (uniquement par CB) au **04 76 88 70 88**

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectifications aux données vous concernant.

Date et signature \_\_\_\_\_