



◀ L'étage subalpin – De l'herbe au fromage

La vache est capable de transformer de l'herbe en une quantité de lait très importante, elle donne près de 10 litres par traite. Elle broute l'herbe en la coupant avec sa langue et ses dents sans l'arracher puis l'envoie dans ses quatre estomacs selon un chemin bien précis. C'est un ruminant : elle ne digère pas les végétaux en une seule fois mais les fait revenir de la panse à la bouche plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient assez mâchés pour être digérés. Pour être capable de fabriquer du lait, la vache doit d'abord avoir donné naissance à un petit veau. Elle le nourrit avec son lait puis l'éleveur utilise à nouveau la totalité du lait pour la fabrication du fromage tandis que le veau est nourri autrement. Les chèvres sont de plus en plus nombreuses en alpage. Plus autonomes que les vaches, elles réclament moins de main d'œuvre et de pâturages riches. Leur agilité leur permet de grimper facilement au-delà de 2000 mètres d'altitude.



Approche ludique

Entoure les bonnes réponses :

Pour faire un fromage il te faut

- une chèvre
- des œufs
- du lait
- de la viande
- de la présure
- de la farine
- de l'eau
- du sel

Le "caillé" c'est :

- quand on a froid
- tu écris dessus
- du lait coagulé

Grâce à l'insémination, l'éleveur :

- protège son troupeau des maladies
- améliore les qualités de son troupeau
- multiplie les naissances dans le troupeau

La vache mixte :

- donne du lait et de la viande
- pâture sur les alpages gras et les alpages secs
- **estive** l'été et l'hiver



Pour aller plus loin....

Qu'est-ce qu'un élevage hors sol ?

Quand peut-on faire les foins, en hiver ou en été ?

Quels sont les animaux qui donnent du lait pour faire du fromage, en France ?

Quelle est la différence entre fromage au lait cru et au lait pasteurisé ?

Quest-ce que le serac ?



fromage de chèvre





◀ L'étage subalpin – La transformation du lait en fromage

Menu principal

Les étages

Sommaire

Mots clefs

Vidéotheque

2/2

En alpage, le lait est souvent travaillé sur place, traditionnellement dans un chaudron en cuivre suspendu à une potence mobile, mais de plus en plus dans des ateliers fermiers très modernes.

Le lait est transformé deux fois par jour en fromage au lait cru à pâte molle (Reblochon, Chevrotin) ou une fois par jour en fromage au lait cru à pâte pressée (Tomme, Abondance, Beaufort).

Il reste des alpagistes fromagers notamment dans le Pays de Thônes, le Chablais et dans le massif de Bauges mais bon nombre d'alpagistes descendent le lait à la **fruitière** pour la fabrication du fromage.

Les fromages sont successivement moulés, séchés, puis lavés et affinés pendant plusieurs semaines. Pour certains fromages il faut attendre 10 mois d'**affinage** en cave avant de les déguster !



Le sais-tu ?

Les fromages de Savoie et de Haute-Savoie ont des labels qui permettent de valider leur authenticité :

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
DOP : Dénomination d'Origine Contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée

Le lait est une richesse pour ta santé ! Il contient des protéines, des acides aminés, des lipides, des glucides, des sels minéraux, des vitamines, des oligo éléments et c'est surtout le roi du calcium !

Approche ludique

A toi d'essayer ! Fabrique ton fromage blanc !

1. Procure toi 1 litre de lait cru (non stérilisé) et de la présure (en pharmacie). Fais chauffer le lait dans une casserole jusqu'à 35 °C, vérifie avec un thermomètre.
2. Retire du feu et ajoute une goutte de présure. Patiente une nuit.
3. Egoutte le caillé dans un linge posé sur une passoire. Déguste avec du sel ou de la confiture !



Question découverte

Connais-tu des noms de fromages d'alpage et leurs particularités ?

L'Abondance

Ce fromage tire son nom du Val d'Abondance, une vallée du Chablais haut-savoyard entre le Léman et le Valais Suisse. Ce fromage fut « inventé » jadis par les moines de l'abbaye d'Abondance en Haute Savoie. Les meules de 12 kg ont une fine saveur de noisette.



Le Reblochon

Pour alléger l'impôt sur le lait, le montagnard avait une astuce : il ne trayait pas complètement sa vache pour déclarer moins. Une fois la taxe estimée, il réalisait alors une seconde traite (on dit qu'il reblochait) et utilisait ce lait pour fabriquer son fromage, d'où le nom de reblochon.



La Tomme de Savoie

Ce petit fromage de 1,5 kg environ est le plus ancien fromage de Savoie. Croûte grise, pâte molle, il se reconnaît facilement. D'autant plus que c'est écrit dessus !





L'étage montagnard – La fruitière

Menu principal

Les étages

Sommaire

Mots clefs

Vidéotheque

Il y a quelques années encore, la plupart des villages de Savoie et de Haute-Savoie disposaient de plusieurs **coopératives** laitières ou fruitières.

L'agriculteur devait traiter rapidement le lait récolté car il n'y avait pas encore de moyen de réfrigération. L'idée de se grouper en coopératives pour travailler le lait et de se partager le produit de la vente vient du Jura Suisse où les fruitières existaient bien avant le 13ème siècle.

Le système le plus ancien consistant à mettre en commun le lait est le « système du tour ». Les paysans fabriquaient chacun à leur tour, un fromage, avec le lait des autres troupeaux. Aujourd'hui, l'installation de tanks réfrigérés dans les fermes permet de stocker la traite du matin et du soir qui est collectée chaque jour par des camions citernes. Parallèlement, la mise aux normes sanitaires des ateliers de fabrication a favorisé la concentration des lieux de fabrication et par conséquent l'implantation industrielle.



Question découverte

Comment se fabrique le fromage ?

Les paysans apportent leur lait à la fruitière ou coopérative la plus proche et le versent dans le pèse-lait. Après la pesée, le fruitier remplit la cuve avec le lait. Il est partiellement écrémé. La crème est transformée en beurre à l'aide d'une **baratte**. La cuve est chauffée grâce à la vapeur produite par la chaudière. La **présure**, fabriquée avec la caillette de veau (partie de l'estomac), est ajoutée au lait chaud qui va devenir un bloc. Il sera découpé en grains avec un tranche caillé. Il sera réchauffé (pâte cuite). Le caillé est sorti de la cuve à l'aide d'une toile accrochée aux mouffles suspendus à un rail. Le grain est mis dans le cercle à fromage entre deux foncets. La presse fait sortir le petit lait qui s'écoule. Le petit lait restant après la fabrication du fromage sera mélangé à de la farine pour nourrir les cochons. Le fromage est transporté à la cave, mis dans un bain de sel : la **saumure**. Il sera enfin affiné pendant plusieurs mois.

Approche ludique

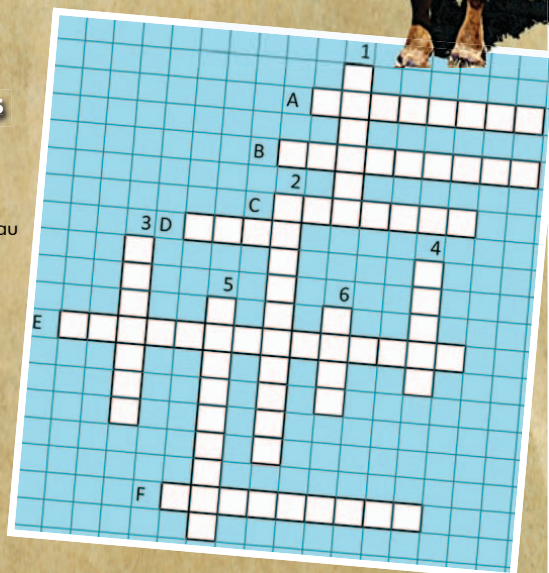
Mots croisés

HORIZONTAL

- A- Il fabrique le fromage
- B- Balance pour peser le lait
- C- Je suis fabriquée avec de la caillette de veau
- D- Grand réservoir pour mettre le lait
- E- Appareil découpant les grains
- F- On y fabrique le fromage en Savoie

VERTICAL

- 1- Appareil servant à écraser
- 2- Base de la nourriture du porc
- 3- Je bats la crème
- 4- Tissu transportant le grain
- 5- Machine à vapeur
- 6- Lieu de conservation





L'étage montagnard – L'agriculture et son impact sur le paysage

Menu principal

Les étages

Sommaire

Mots clefs

Vidéotheque

1/2

L'essentiel du paysage est composé de forêts, de rochers, de prairies, de champs cultivés... Ce potentiel naturel est globalement favorable : des altitudes et expositions variées, de l'eau en quantité suffisante, un bon ensoleillement qui permettent ainsi de nombreuses productions très diversifiées. Labourer, planter, faire un jardin, ramasser les foins : les agriculteurs ont de nombreuses tâches à accomplir. Ils doivent en plus tenir compte de la pente, des variations du climat, et ne cultivent que des plantes résistantes à ces conditions.

Les champs les plus proches du village accueillent les cultures qui demandent beaucoup de soins au printemps et à la fin de l'été. Pour aller les entretenir, il vaut mieux qu'il n'y ait pas trop de chemin à parcourir.

Les productions agricoles ont été recentrées sur des produits d'excellence à forte image, valorisés par le tourisme.

L'agriculture en Savoie et en Haute-Savoie renforce ainsi son rôle de partenaire de l'économie : elle participe activement à l'entretien des espaces touristiques et des paysages (alpages en particulier) et à l'animation des zones de montagne.

Pour assurer sa diversification, il existe des structures d'accueil touristique en milieu rural comme le réseau « Bienvenue à la ferme » et les « gîtes ruraux ».



Gîte ruraux



La commune d'Entremont le Vieux

Note les différences entre les paysages des 2 photos ci-dessous situées sur la commune d'Entremont le Vieux dans le Parc naturel régional de Chartreuse (l'une est datée de 1954 et l'autre est datée de 1975)



Pour aller plus loin...

Mène ton enquête !

- Réalise une enquête auprès des agriculteurs pour connaître le type d'agriculture en place :
- Quelles productions ?
- Quelle surface exploitée ?
- Selon quelle répartition des terres ?
- Utilisation de l'alpage ?
- Système d'exploitation individuelle ? en groupe ?





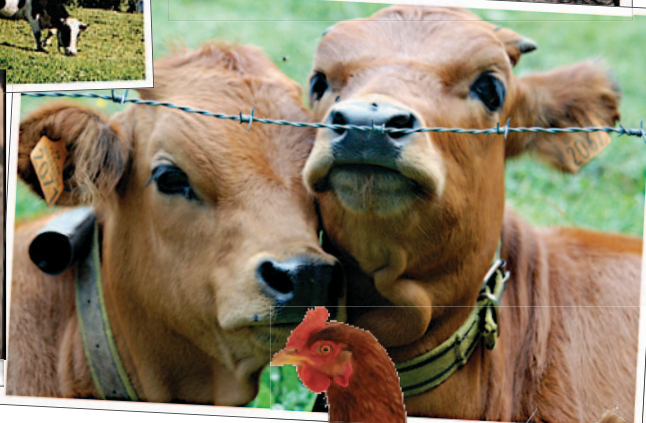
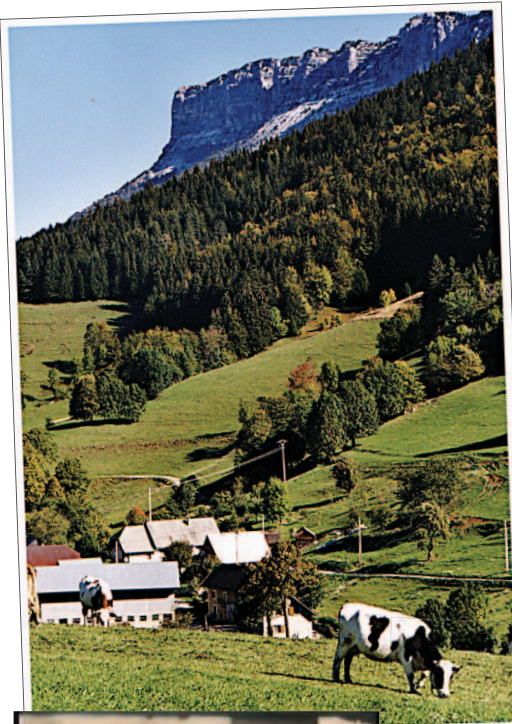
L'étage montagnard – La vie agricole autrefois

Traditionnellement, la ferme des vallées de montagne est habitée seulement en hiver. En été, la famille part s'installer dans le chalet d'alpage en altitude, on dit qu'on "emmontagne".

Dans la ferme, les hommes et les animaux se partagent l'espace. Le foin protège les hommes du froid tout en servant de nourriture au troupeau. Les animaux apportent leur chaleur mais ils contribuent aussi à la richesse de la famille : leurs petits sont vendus au marché de même que les fromages fabriqués avec le lait des vaches. Le cochon est nourri pendant 6 mois avec des pommes de terre et du petit-lait.

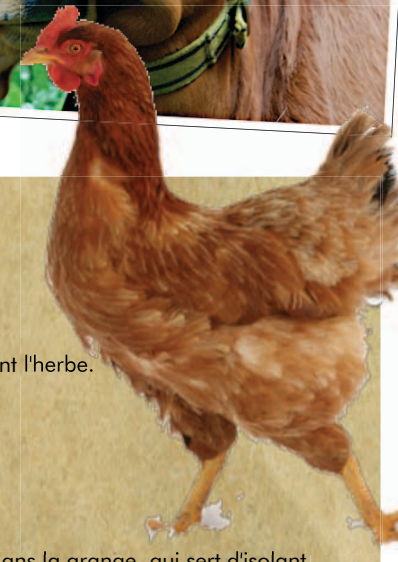
Sa viande sera ensuite consommée par la famille. Grâce à la laine des moutons filée et tissée à la maison, la fermière réalise les vêtements et les couvertures. A proximité de la maison, le jardin fournit les légumes pour la soupe.

En hiver, les travaux sont réduits. Dès que les animaux sont nourris et les étables nettoyées, on a tout le temps de réparer les outils. A l'arrivée du printemps, toute la famille s'active pour préparer les travaux agricoles : d'abord les labours puis les semailles des grains d'avoine et d'orge et la plantation des pommes de terre. En été, viennent ensuite les **fenaisons** car il faudra beaucoup de foin en réserve pour affronter l'hiver. Au début de l'automne, c'est le retour à la ferme du bas pour le troupeau et la famille. C'est aussi l'époque où l'on coupe le bois pour alimenter la cheminée ou le fourneau durant l'hiver. Petit à petit, la maisonnée se prépare à l'arrivée de la neige.



QUIZ

1. En été, la famille "emmontagne", elle va s'installer :
 - a) dans le sud pour profiter de la chaleur.
 - b) dans un chalet d'alpage pour que les bêtes broutent l'herbe.
 - c) dans une autre région pour voir du pays.
2. Comment se chauffait-on dans les maisons ?
 - a) avec des radiateurs
 - b) en mettant la climatisation sur la position "hiver"
 - c) grâce à la chaleur des animaux et au foin stocké dans la grange, qui sert d'isolant.
3. Après avoir labouré la terre, on doit semer le grain. Ces travaux s'effectuent :
 - a) en été
 - b) à l'automne
 - c) au printemps
 - d) en hiver



Question découverte

Quelles sont les principales productions agricoles en Savoie et en Haute-Savoie ?



Le lait, les fromages (le Reblochon, l'Abondance, le Beaufort et la Tome), la viande bovine, les salaisons, les pommes et poires, le vin, le maraichage...

Si le volume des productions est relativement insignifiant par rapport à d'autres régions, la qualité et la spécificité des produits de Savoie et de Haute Savoie les classent parmi les plus remarquables.

