

LES PRATIQUES D'ÉLEVAGE CAPRIN ET LES SAVOIRS FROMAGERS AU LAIT DE CHÈVRE DANS LE MASSIF DES BAUGES



*Fabrication du chevrotin, Pierre Gonthier,
alpage de Rossane. © Élisabeth Schneider,
2002.*



*Traite à la main, Ghislaine Guerraz,
alpage de Rossane. © Pierre Borasci,
juillet 2016.*



*Fabrication de la tomme de chèvre,
Virginie Gros, alpage de la Bouchasse.
© Flore Giraud, août 2017.*

Description sommaire

Autrefois considérée comme un animal de basse-cour, la chèvre a toujours été présente dans le système agricole bauju et dans les Alpes anciennes, modernes et contemporaines. Son lait est la base de nombreuses recettes fromagères pour l'alimentation familiale. Proche de la vie domestique, elle est pensée comme le complément de la vache, dont le lait est vendu aux fruitières.

Avec la spécialisation récente des exploitations, l'élevage caprin se développe désormais en tant que tel et témoigne d'une réappropriation créative des recettes traditionnelles et de phénomènes d'innovation.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les pratiques d'élevage caprin et les savoirs fromagers au lait de chèvre dans le massif des Bauges

En langue vernaculaire

Sans objet

I.2. Domaine(s) de classification

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Les savoirs et pratiques liés à l'élaboration du fromage de chèvre sont transmis grâce à l'action des chevriers fromagers. Avec son travail quotidien et son engagement, chacun contribue à la transmission d'un patrimoine pastoral riche et diversifié, assurant la continuité de l'économie pastorale et renforçant le sens d'appartenance à ce territoire.

Plus de trente producteurs chevriers sont actifs au sein du massif des Bauges :

- Aillon-le-Jeune (Savoie) : La Grange neuve (Mickaël Petit-Barat), Louis Petit-Barat, Mikaël Petit-Barat et Ferme de la Corrière
- Aillon-le-Vieux (Savoie) : La Ferme du randonneur
- Allondaz (Savoie) : Cyril Pavillet
- École-en-Bauges (Savoie) : Ferme des Maguettes
- Entrevernes (Haute-Savoie) : GAEC Le Bourgeal
- Faverges-Seythenex (Haute-Savoie) : Virginie Gros, Bio Chèvre, Chèvrerie de Vesonne, Chèvrerie de Panloup, Sylvie Guazzoni, Baptiste Husson, Yves Lachenal et Florian Rey
- Gruffy (Haute-Savoie) : GAEC La Ferme du Parquet
- Jarsy (Savoie) : GAEC des Neiges (Roland Dupérier) et GAEC du Rocher
- La Compôte-en-Bauges (Savoie) : EARL du Praz
- La Motte-en-Bauges (Savoie) : Chèvrerie de la Motte (Ghislaine Guerraz)
- La Thuile (Savoie) : Ferme de la Thuile
- Le Châtelard (Savoie) : Chèvrerie des Tannes et Glacières, Ferme du Caban et Marine Carron
- Marthod (Savoie) : Chèvrerie du sommet de Marthod et Didier et Laurence Lombard
- Mercury (Savoie) : Pascal Bourgeois-Romain et Yves Brunier
- Montaille (Savoie) : Chèvrerie de Planvillard
- Saint-François-de-Sales (Savoie) : Les Cabrioles

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Sainte-Reine (Savoie) : Matthieu Perrier
- Trévignin (Savoie) : Chèvrerie des Hauts-du-Lac

Sept coopératives laitières participent aussi à la valorisation et à la vente des fromages de chèvre, notamment :

- Aillon-le-Jeune (Savoie) : Fromagerie du Val d'Aillon
- Gruffy (Haute-Savoie) : Fruitière du Semnoz
- La Compôte-en-Bauges (Savoie) : Coopérative des Hautes-Bauges
- Lescheraines (Savoie) : Coopérative laitière de Lescheraines
- Saint-Eustache (Haute-Savoie) : Société fruitière coopérative
- Saint-Ours (Savoie) : Coopérative entre lac et montagne
- Trévignin (Savoie) : Fromagerie de Trévignin

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Massif des Bauges (départements de Savoie et Haute-Savoie, région Auvergne-Rhône-Alpes)

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

L'élevage caprin est présent dans toute l'Europe. Au sein des Alpes, la chèvre a toujours trouvé ancrage, notamment pour son caractère montagnard, et a été présente aux côtés de l'homme bien avant la vache.

I.5. Description détaillée

L'élevage de chèvre est profondément ancré dans le territoire et le vécu du massif des Bauges. La variété fromagère caprine du massif est particulièrement vive et témoigne de la continuité des recettes de fabrication traditionnelles et d'une certaine liberté de réappropriation et création.

Autrefois pensée en complément de l'élevage de vaches, la chèvre a longtemps été un animal proche de la vie domestique des familles baujuës. Elle complétait les revenus tirés de la vente de lait de vache en participant à l'alimentation quotidienne. De son lait sont nourries les familles, et notamment les enfants. Le lait de chèvre est la base de nombreuses recettes de fromages fabriqués et consommés au sein du lieu de vie. Sérac, tomme blanche et fromages affinés, tels la *tomme de chèvre* et la *chevrotin*, sont au coeur des mémoires familiales locales.

La chèvre fait partie du paysage agricole *bauju*. Des exploitations fonctionnent toujours avec cette conjugaison chèvre-vache, le lait de chèvre n'étant plus réservé à la consommation familiale. Auparavant assimilable à un animal de basse-cour, la chèvre s'inscrit aujourd'hui pleinement dans les Bauges, dans le cadre d'élevages professionnels en lien avec le territoire. Pour un temps quelque peu négligé au profit de l'élevage bovin, l'élevage caprin reprend son essor dans le massif sur la base d'une filière chevrière dynamique. La vente des fromages de chèvre se fait pour une grande majorité à travers des circuits courts, dont la vente directe à la ferme ou lors d'événements et de marchés. La filière présente sur le territoire est sensibilisée au contact des consommateurs, habitants et touristes.

Dans le massif des Bauges, les élevages de chèvres sont en majorité des élevages extensifs. La pratique de l'inalpage est particulièrement fréquente au sein de la filière caprine. L'autonomie

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

fourragère n'est pas toujours possible, du fait du manque de terre. Le foin est alors en majeure partie acheté localement. Grâce à ces ressources naturelles locales, l'activité caprine est liée au territoire. Cette alimentation de qualité est l'assurance d'une qualité de lait. De nombreux éleveurs chevriers sont attachés à l'estive du troupeau en alpages et à la fabrication fromagère « en haut ». Ils participent largement à la sauvegarde des alpages, allant de pair avec la préservation du patrimoine culturel et naturel du massif. La présence de la chèvre en alpage est par ailleurs symboliquement un enjeu fort pour les habitants du massif. En automne, le temps froid annonce la rentrée des troupeaux au sein des étables. Les chèvres y restent l'hiver durant, avant de retrouver les pâturages aux beaux jours du printemps.



Ill. 1. Chèvres dans les pâturages de l'alpage de Rossane. © Pierre Borasci, juillet 2016.



*Ill. 2 a-b. Souvenirs de l'alpage de Rossane : chèvres « à la bade » sur les crêtes et chalets.
© Tous droits réservés, 2002 (fonds Pierre Gonthier).*

L'Alpine, aussi appelée « chamoisée », race de chèvres rustiques d'origine alpine, est aujourd'hui largement représentée au sein des exploitations. Marron et noire de robe, elle est nationalement répandue pour ses capacités laitières. Plus localement, elle est appréciée pour son caractère montagnard, adapté aux pratiques d'inalpage. La chèvre Saanen, de couleur blanche, est aussi

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

présente au sein des troupeaux du massif, reconnue comme une bonne laitière. Plus distinctement, la chèvre de Savoie se retrouve parmi les troupeaux baujus. Après des décennies de déclin, lié à la recherche de productivité uniformisée, elle est aujourd'hui remise à l'honneur grâce à des éleveurs soucieux de transmettre cette race locale. Symbole de continuité et d'identité, sa robe noire et blanche se démarque à nouveau au sein du massif. Race rustique et montagnarde, la chèvre de Savoie est à l'aise dans les terres d'alpage. Les deux types de chèvre de Savoie sont représentés au sein du massif : la « noire à barrette » (noire avec deux traits blancs au niveau des yeux, avec les pattes blanches), et la « cou clair » (l'arrière noir et l'avant clair).



III. 3. Chèvre de Savoie, chez Virginie Gros, alpage de la Bouchasse. © Flore Giraud, août 2017.

« Qui dit lait de chèvre, dit fabrication fermière » [témoignage de Marie-Madeleine Trépier, Aillon-le-Jeune, 3 septembre 2019]. La particularité des savoir-faire fromagers chevriers est la fabrication fermière généralisée à tous les exploitants. Les savoir-faire de fabrication traditionnels sont transmis et défendus à travers le travail d'un lait vivant : le lait cru. Loin de tous systèmes de stérilisation, ou de refroidissement, le lait cru est défendu pour sa flore bactérienne, source-même de la réussite de la recette. Ces savoir-faire fromagers en lien direct avec le lait sont préservés et mis à l'honneur. La traite des chèvres a lieu le matin et le soir. Souvent, le lait du soir est maintenu à température ambiante dans le chaudron la nuit durant pour la fabrication du matin. Loin d'une fabrication mécanisée, cette fabrication implique une présence forte des mains et du corps même du fromager, une observation et un suivi constant du processus de coagulation.

Parmi les recettes fromagères du massif, la tomme de chèvre est un fromage particulièrement reconnu dans le territoire et ancré dans le quotidien alimentaire des habitants. Ce fromage de chèvre est typique du massif. Comparable à la fabrication de la tome des Bauges, ce fromage à pâte pressée et à la croûte fleurie est affiné en cave. Le lait cru de la veille mélangé à celui du matin est coagulé avant d'être découpé finement au « tranche caillé ». Une deuxième chauffe permet de « resserrer le caillé ». Ce dernier est égoutté et pressé au sein des moules.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



*Ill. 4. Brassage et chauffe du lait au sein de la cuve, Roland Dupérier, GAEC des Neiges (Jarsy).
© Elsa Dupérier, 2012.*



*Ill. 5 a-b. Égouttage et moulage des grains de caillé, Virginie Gros (alpage de la Bouchasse).
© Flore Giraud, août 2017.*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



*Ill. 6 a-c. Égouttage des grains de caillé en fond de cuve à l'aide de la toile, Virginie Gros (alpage de la Bouchasse).
© Flore Giraud, août 2017.*

Les tommes « blanches » sont salées et disposées en cave pour leur affinage (5 semaines minimum). Les travaux d'affinage permettent l'expression de la croûte fleurie (« mucor », ou « poils de chat »). Les tommes y sont frottées et retournées régulièrement.



*Ill. 7a-b. Affinage en cave. Les tommes se recouvrent des « poils de chat » ;
elles sont maintes fois frottées et retournées, GAEC des Neiges (Jarsy).
© Alejandro Gomez Tejera, décembre 2016.*

La tomme de chèvre se reconnaît par sa taille souvent plus petite que la tomme de vache. Sa saveur, particulièrement appréciée par les habitants du massif, révèle un goût de chèvre prononcé.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Elle se consomme au couteau. Les habitants ont l'habitude de l'ajouter à la soupe. La tomme blanche de chèvre est aussi appréciée au sein du massif, consommée avant son affinage et l'apparition de sa croûte grise fleurie.

Les différents fromagers témoignent de tours de main et de préférences gustatives. Il est de tradition locale de mélanger le lait de chèvre au lait de vache dans la fabrication de la tomme de chèvre. En adoucissant le goût caprin du fromage, le lait de vache permet aussi traditionnellement de compléter la production fromagère selon les cycles laitiers caprins. Le lait de vache, « plus fromageable », est aussi utilisé pour faciliter la fabrication.

« *Les gens autrefois mangeaient beaucoup de sérac, c'était le fromage du pauvre (...). Ils récupéraient tout ce qu'ils pouvaient* » [témoignage de David Boccon-Perroud, Le Châtelard, 12 février 2019]. Le sérac au lait de chèvre est produit à partir du petit lait restant de la fabrication de la tomme de chèvre, parfois aussi redistribué aux cochons. Fromage des alpages et des familles, il est longtemps considéré comme le fromage des montagnards. Dans l'atelier, le petit lait restant est chauffé, juste avant ébullition, jusqu'à ce qu'une « mousse » légère remonte à la surface. Ghislaine Guerraz décrit ainsi l'étape de fabrication : « *Tu fais chauffer et juste avant l'ébullition, y'a une mousse blanche qui va se déposer sur le sommet : tu la laisses monter, tu la laisses monter. Au bout d'un moment et, là, faut être présent, t'as une mousse blanche sur toute la surface, (...) tu ramasses avec une écumoire cette mousse* ». Le fromage est ensuite placé et égoutté au sein d'un moule.



III. 8-9. Fabrication du sérac en cuve, Virgine Gros (alpage de la Bouchasse) [à gauche] et Sérac de chèvre frais, alpage de la Bouchasse [à droite]. © Flore Giraud, août 2017.

Le sérac de chèvre est particulièrement recherché pour son goût léger et son onctuosité. Il est souvent consommé frais, avec des pommes de terre assaisonnées aux herbes (ciboulette, persil, ail) ou simplement salé et poivré. Selon d'anciennes pratiques de conservation, le sérac était salé et mis à sécher au-dessus de l'âtre, assurant ainsi une alimentation de base l'hiver. Il prenait ainsi une couleur bleue due à la moisissure.

Plus quotidiennement, le lait caillé est aussi consommé au sein du cadre familial. Recueilli de la cuve en salle de fabrication, lors de la coagulation du lait, il est égoutté au sein de moules. Dans le souvenir de nombreux habitants, cette recette était simple et courante. Il est servi frais, salé et poivré, parfois assaisonné d'herbes locales et de pommes de terre, ou en dessert, accompagné de sucre et parfois agrémenté de crème. Appelé simplement « lait caillé » (« caillat », en patois), il se réalise à partir de lait de chèvre ou de vache selon les préférences gustatives de chacun.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Le français est désormais parlé couramment. Le patois local est parlé par certains producteurs, fortement lié à la mémoire d'un ancien mode de vie paysan. Certaines expressions se retrouvent dans le quotidien de la fabrication, témoignant de cet ancrage.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Les espaces de travail associés à la pratique sont :

- L'étable, espace de travail essentiel à la gestion du troupeau, patrimoine fondamental pour le travail de l'agriculteur ;
- Le chalet d'alpage, où se déroulent toutes les activités des montagnards, liées à la conduite du troupeau et à la fabrication des fromages l'été. Un inventaire des alpages et chalets d'alpage du massif des Bauges est en ligne sur le site du service régional de l'Inventaire régional du patrimoine culturel [consulté le 26 février 2019] :

<https://patrimoine.auvergnhonealpes.fr/dossier/le-pastoralisme-dans-le-parc-naturel-regional-du-massif-des-bauges/c138e672-8c9d-4904-9cdd-312586247e7b>



Ill. 10. Alpage de la Bouchasse, Faverges-Seythenex. © Flore Giraud, août 2017.

- La grange, espace de stockage du foin fauché et récolté pendant l'été, complémentaire à l'étable ;
- La salle de fabrication, où se réalise le travail de transformation du lait en fromage ;
- La cave, d'une importance capitale pour l'affinage.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 11. Travail d'affinage en cave, Virginie Gros (alpage de la Bouchasse). © Flore Giraud, août 2017.

Objets, outils, matériaux supports

Plusieurs objets, et outils de travail font partie de ce patrimoine pastoral et fromager.

En partant du troupeau, les cloches, dites clarines, sont portées par les chèvres en dehors de l'étable, dite ici « écurie ». Le son permet aux bergers de retrouver le troupeau en montagne.

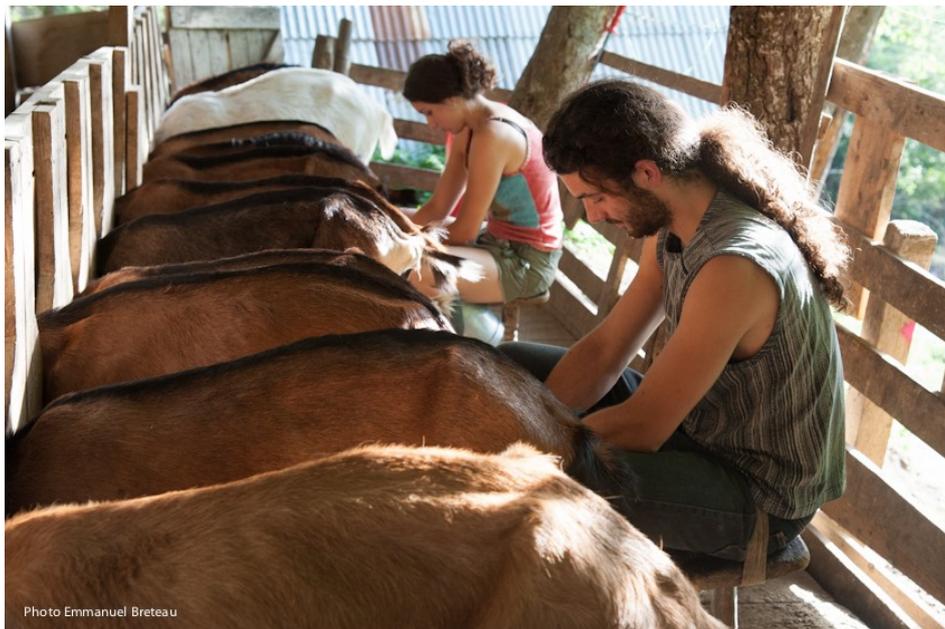
Outils nécessaires à l'entretien des prés et au fauchage de l'herbe, aujourd'hui mécanisé, les faux et râtaux ont été remplacés à partir des années 1950 par les motofaucheuses. Pas tous les éleveurs chevriers disposent de ce matériel : le foin est parfois acheté localement.

Parmi les outils nécessaires à la traite, la machine à traire est couramment utilisée. La traite à la main se pratique bien dans les élevages caprins, un seau et un bot-à-cul suffisent.



Ill. 12 a-b. Traite à la main, alpage de la Bouchasse. © Flore Giraud, août 2017.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



III. 13. La traite des chèvres à l'alpage du Nivolet, Ferme du Caban (Le Châtelard).
© Emmanuel Breteau, 2012.

En salle de fabrication, un vaste ensemble d'outils est nécessaire à la transformation du lait en fromage, telle la cuve de cuivre, cœur de l'atelier. Dans la fabrication de la tomme de chèvre, la « pôche », instrument traditionnel, est utilisée pour l'écumage du lait. Le tranche-caillé, instrument en forme de lyre, sert à découper le caillé en grain. Les moules ou faisselles sont utilisées pour le moulage, l'égouttage et le pressage des « tommes blanches ». Sur des planches en bois, les tomes, après pressage, sont retournées, salées et affinées en cave.



III. 14. Fabrication de la tomme de chèvre au sein de la cuve en cuivre et utilisation de la « pôche », chez Virginie Gros (alpage de la Bouchasse). © Flore Giraud, août 2017.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission de ce patrimoine se fait en premier lieu dans les familles, à l'intérieur des communautés de pratique, au niveau local. Chaque village et chaque famille d'éleveurs-producteurs a une histoire particulière et des savoir-faire liés à la conduite du troupeau, aux foins, aux alpages, aux histoires des montagnes achetées, vendues, louées mais aussi à la fabrication artisanale et à l'affinage des fromages en cave. Troupeaux, herbes et fromages habitent, dans le cœur du massif des Bauges, l'espace social de la vie locale. La transmission des savoirs se fait au sein de chaque famille d'éleveurs et la fabrication des fromages caprins constitue un moment d'apprentissage depuis l'enfance.

La transmission des savoirs dépasse aussi les frontières familiales. De nombreux chevriers, étrangers au massif, ont été initiés aux travaux des éleveurs, alpagistes et fromagers auprès des exploitants du massif. Selon les éleveurs, il s'agit d'une question d'intérêt et de passion avant tout.

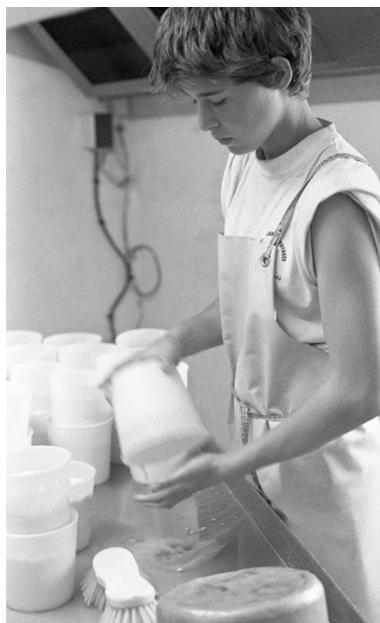


Ill. 15. Montée à l'alpage de Rossane, chèvres de Ghislaine Guerraz. © Pierre Borasci, 5 juin 2016.



Ill. 16. Traite à la main, alpage de la Bouchasse. © Flore Giraud, août 2017.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 17 a-c. Fabrication de la tomme de chèvre, Denis et Tiphaine Dupérier, alpage du Margériaz.
© Élisabeth Schneider, 2002.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La vente du fromage à la ferme constitue, sur tout le territoire, un moment majeur de transmission. La relation aux éleveurs-fromagers est ici étroite, et constitue un véritable temps de sensibilisation.

L'été, dans l'alpage, se transmet la valeur patrimoniale du fromage, produit final d'une chaîne complexe et vitale pour l'avenir des montagnes. Selon Virginie Gros (enquêtes de l'été 2017), dans les alpages, le travail de communication et de transmission des valeurs de la vie pastorale est plus intense, dans un contexte d'échange avec les randonneurs et gens de passage, motivés, disponibles, à l'écoute et désireux de participer aux étapes de la fabrication des fromages. Cette activité de transmission peut devenir très chronophage, en exigeant un engagement important des montagnards, dont le rythme de travail est soutenu.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Les savoirs et pratiques liés aux fromages de chèvre sont transmis grâce à l'action de tous les opérateurs de la filière chevrière et des habitants, détenteurs et producteurs passionnés. On peut notamment citer la Ferme des Tannes et Glacières, pour son engagement à la sensibilisation et la transmission des savoirs chevriers (journées portes-ouvertes, visites de l'exploitation) et les chevriers alpagistes, œuvrant à la transmission des traditions et des savoirs de l'estive et à la valorisation du patrimoine culturel et naturel, tels Ghislaine Guerraz, Virginie Gros, Cédric et Mélanie Bigoni ou Denis Janin.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

De nouveaux porteurs de projet, souhaitant changer de vie et de métier, s'installent en chèvres.

La tomme de chèvre fait l'objet de réappropriation et de création de la part des exploitants caprins. Ainsi, on retrouve la tomme sous différents formats, souvent plus petits, correspondant davantage aux attentes des consommateurs, ainsi que des tommes agrémentées d'herbes et fruits du massif telles l'ail des ours, ou encore la myrtille. Les fromages frais de chèvre particulièrement recherchés se retrouvent sous ses différentes formes et se multiplient. Appréciés pour leurs petits formats, ils permettent aussi de valoriser le lait de manière avantageuse et recherchée par les différents fromagers. Le marché propose aussi du chevrier crottin, de la bûche fumée, du reblochon de chèvre, etc., dans une diversification fromagère permettant une plus forte valorisation laitière et une offre diversifiée appréciée des consommateurs, habitants et visiteurs.

La diversification des produits issus de l'élevage caprin prend aussi de l'essor au sein du massif, chez les chevriers, depuis une quinzaine d'années : yaourts au lait de chèvre, produits cosmétiques ou vêtements tissés à partir de la laine.

Le retour de la chèvre de Savoie s'inscrit dans la volonté actuelle des éleveurs de valoriser une race ancrée dans un territoire, signe de continuité et d'identité, avec des pratiques allant volontairement à l'encontre de pratiques d'élevage uniformisées.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

« Du fait de son isolement, le massif des Bauges a développé une agriculture diversifiée et pouvait vivre en quasi autarcie. Les agriculteurs élevaient un bétail diversifié et cultivaient aussi bien des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

légumes que des céréales jusqu'au XIX^e siècle » [Portet, 2013]. L'élevage caprin au sein du massif se saisit historiquement dans son intégration à une économie pastorale diversifiée. Aux cotés des vaches, moutons, céréales, jardins et vergers, l'élevage caprin s'intègre au sein d'une alimentation familiale d'autosubsistance, fondée sur diverses formes de polyculture.

Souvent mentionnée à côté des vaches, la chèvre complète l'alimentation quotidienne et les revenus des familles. Pour l'économie pastorale traditionnelle, elle permet surtout le défrichage et le pâturage d'espaces boisés et escarpés de montagne. *« Pour l'entretien des alpages, cette complémentarité avait ses vertus, car les chèvres s'aventurent dans la pente et elles s'installent sur les crêtes pour passer la nuit, contribuant ainsi à défricher des espaces qui ne sont guère pâturés par de bovins, moins à l'aise sur les fortes pentes. (...) La chèvre n'est pas aussi aisée à contenir et monte spontanément en altitude. (...) Ce sont plutôt les génisses qui permettent de réguler la végétation herbacée, alors que les chèvres elles, vont s'attaquer aux ligneux »* [Portet, 2013]. Souvent « à la bade » (en liberté), pendant longtemps, la chèvre est une alliée incontournable des paysans pour le soin et l'extension des terres de pâturage et de fenaïson.



III. 18. Souvenirs de l'alpage de Rossane. © Élisabeth Schneider, 2002.

On retrouve ainsi la trace de divers fromages au lait de chèvre au sein du massif. Catherine Calonne, dans son étude de la chartreuse d'Aillon au XVIII^e siècle, cite les fromages alors produits par le monde paysan : *« Le sérac ou sérassée, obtenu à partir du petit lait, est salé et mis à sécher ; il se conserve ainsi tout l'hiver assurant aux familles l'alimentation de base. (...) On trouve également du fromage de chèvre dont l'élevage est répandu sur tout le massif. Celui-ci constitue un appoint important pour les revenus des petits paysans. On fabrique le chevrotin, que l'on peut encore apprécier de nos jours, et le grateron qui, lui, a disparu »* [Calonne, 1998, p. 16].

En 1829, le comte de Fortis évoquait ainsi les différentes productions fromagères du massif : *« les fromages qui se préparent en Bauges sont très variés ; voici les principaux : le Gruyère Gras, Demi-Gras ; le Chevrotin ou fromage de chèvre ; le Grateron, qui est un mélange de lait de vache, de chèvre et de brebis ; le Persillé fait avec du lait de vache »* [Fortis, 1829, p. 175]. Par conjugaison de différents animaux de ferme, les laits sont souvent mélangés dans la fabrication des fromages. Les recettes de fabrication varient largement selon les villages et familles exploitantes. Du lait de vache peut ainsi être ajouté au lait de chèvre pour compléter la fabrication selon le cycle

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

laitier caprin et pour adoucir son goût prononcé et former un fromage plus crémeux.

Le Catalogue des objets envoyés à l'Exposition universelle de Paris en 1878 mentionne, lui aussi, des fromages de chèvre : « *Le grateron se fait exclusivement avec le lait de chèvre. C'est dans les Bauges que se trouve le siège de sa fabrication, qui n'a pas beaucoup d'importance. On vend annuellement de 2 à 3000 graterons, de un kilo à un kilo et demi, au prix de 150 à 200 fr les 100 kilos. (...) Le chevrotin est un fromage à pâte molle affinée, que l'on obtient du lait de chèvre, mis à la pression aussitôt après la traite. C'est encore pendant l'alpage, sur la commune d'Aillon-le-Jeune dans les Bauges et, en Tarentaise, sur les communes de Saint-Martin, Naves, Bonneval et Cellias, que se fait le chevrotin. Ce fromage, gras, d'un goût fin et agréable est du poids de 2 kilos. La quantité obtenue dans les Bauges dépasse rarement les 5000 kilos, que l'on vend au prix de 100 à 125 fr le quintal métrique* » [Catalogue, 1878, p. 261-262].

Au XVII^e siècle, le paysage du massif est largement dominé par les cultures, champs et prés. Un poème d'un chartreux évoque ainsi, à la fin du XVII^e siècle, la régression des bois et du loup, laissant les chèvres profiter de leur pâturage au Val d'Aillon [Morand, « La chartreuse d'Aillon, ou la magnifique solitude », 1890] :

« Les chèvres, les brebis, dans les herbes naissantes
Paissent sans avoir peur des loups ;
Leurs petits, à couvert de leurs dents, de leurs coups,
Font cent bonds à l'envy sur les fleurs odorantes ;
Depuis qu'au lieu de bois, tout est champ, tout est pré,
Ces cruels animaux, dans ce vallon sacré,
Ne cherchent plus de nourriture ;
Les chiens et bergers ne sont plus à propos,
Le bestail peut la nuit, sans craindre aucune injure,
Goûter à l'abandon les douceurs du repos »

Catherine Calonne, déjà citée, saisit cette diminution et cette pénurie des bois, conjuguées à des besoins de plus en plus importants pour le fonctionnement des métallurgies, qui se développent largement à partir du XX^e siècle. La place de la chèvre change alors drastiquement : « *Les clauses concernant le bois sont particulièrement intéressantes dans leur évolution. En 1710, les grangers peuvent prendre du bois pour le chauffage dans le grangeage sur une surface déterminée et en couper sur les endroits qui lui seront indiqués, sauf pour les chèvres, ou avec l'accord du prieur. Le tout sans abus. En 1745, l'interdiction s'étend au bois et au déchiffrement, « afin », est-il écrit, « que les bois puissent recroître dans les endroits réservés ». Les chèvres sont interdites et le grangeage doit être clos. En 1767, l'élevage de chèvres est assorti d'une amende dissuasive de 20 livres par bête et, si l'une d'elles est trouvée dans le bois, le contrevenant s'expose à payer une somme de 20 sols. En 1790, c'est 50 sols qu'il lui faut verser quand un bétail s'introduit dans un taillis, et tout journal défriché vaut 40 livres. On ne peut qu'établir un parallèle entre cette série de clauses de plus en plus restrictives concernant l'utilisation du bois et cette même pénurie évoquée à propos de la métallurgie. La matière se faisant rare, le besoin en devient d'autant plus pressant. Il est alors impératif de pourvoir à son renouvellement qui est envisagé dès 1747. Ces interdictions répétées prouvent la difficulté à les faire respecter. Pour le granger, le bois constitue aussi un élément indispensable : d'abord pour son chauffage, ensuite pour la cuisine, et surtout pour la fabrication du fromage (...). D'autre part, les restrictions concernant l'élevage de chèvres, complément vital des paysans, a certainement, pour eux, des conséquences importantes. De quelle manière compensent-ils la perte de cet apport ?* » [Calonne, 1998, p. 66-67].

Selon les documents historiques, les troupeaux de chèvres diminuent drastiquement jusqu'au XIX^e siècle au sein du massif. L'abbé Morand relevait ainsi, dans les comptes du Châtelard, en 1889 : « *De tous temps, l'élevage des bestiaux a été la principale occupation et le revenu le plus important des habitants des Bauges. (...) Aujourd'hui, selon le dénombrement qui a été fait en 1889, Le Châtelard renferme seize chevaux, trois mulets, cinq taureaux, trente bœufs, quatre cent soixante vaches, quinze bouvillons, soixante-cinq génisses, cinquante-cinq élèves de six mois à un an, trente et un veaux au-dessous de six mois, quarante béliers au-dessus de deux ans, vingt-cinq moutons au-dessus de deux ans, quarante brebis au-dessus de deux ans, cinquante-cinq agneaux*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

ou agnelles de un à deux ans, quarante-cinq porcs, cinq chèvres ». En comparant avec les comptes précédents, la chute du nombre de chèvres paraît brutale : « En 1881, la même commune renfermait (...) trois cent cinquante-huit vaches ou génisses, (...) cent chèvres (...). À certaines époques antérieures, on trouve également, dans d'autres documents officiels, que Le Châtelard possédait en 1561 : sept cent onze animaux de la race bovine, sept cent quatre-vingt-huit de la race caprine et neuf cent et un de la race ovine » [Morand, p. 36]. Cette chute drastique des troupeaux caprins est commune à toutes les communes du massif.

Les troupeaux de chèvres ne disparaissent pas pour autant des paysages agricoles du massif, mais s'en voient fortement affaiblis. Au contraire, les bovins et vaches sont de plus en plus nombreux et significatifs avec la spécialisation laitière du XIX^e siècle. « À cette époque [XIX^e siècle], les Baujus se tournent vers l'élevage de vache pour une fabrication collective de fromage dans les fruitières. Du fait de cette spécialisation agricole, le petit bétail, qui était supérieur à l'élevage de vaches, a diminué, mais n'a pas complètement disparu. Le petit bétail, c'est-à-dire mouton et chèvre, et la basse-cour ont continué d'assurer une partie de l'alimentation familiale. L'élevage de chèvres n'assurait pas la même fonction que l'élevage de vaches. Le lait de vache assurait une rentrée d'argent, tandis que les chèvres étaient destinées à l'alimentation familiale. » [Portet, 2013].

Au début du XX^e siècle, l'agriculture dans le massif est ainsi décrite : « Visant spécialement le lait, le pasteur bauju aura surtout des vaches et le nombre de celles-ci va réellement en augmentant, tandis que celui des chèvres et des moutons diminue. Le lait de chèvre n'est pas accepté dans les fruitières, car il nuit à la fabrication du beurre. Si elles se maintiennent dans les Bauges, c'est qu'elles peuvent pâtrer certains coins de la montagne, parfois même de la vallée où l'herbe est insuffisante pour les vaches. Leur lait, dans les chalets, sert à fabriquer des fromages spéciaux. (...) Les Baujus ont donc surtout des vaches, et c'est sur le nombre de vaches que l'on se base pour évaluer approximativement la fortune d'un ménage. » [Demolins, 1907, p. 39].

La chèvre est longtemps mal considérée, assimilée à l'animal des pauvres. Les pratiques d'élevage, telles que « la bade », ont été discréditées au profit du développement de la spécialisation laitière bovine. À partir des années 1970-1980, les élevages de chèvres reprennent de leur essor au sein du massif, alors que seules quelques exploitations font perdurer la tradition de conjuguer vaches et chèvres dans leur système d'élevage.

De nos jours, peu d'exploitations de ce type demeurent, tandis que les exploitations spécialisées caprines se développent : « Sauf quelques rares exceptions, les éleveurs et éleveuses de chèvres s'installent dans les bâtiments et sur les terres de fermes qui, du fait des successions et des partages, ne disposaient pas d'une surface suffisante pour développer un élevage bovin, ou ce sont, plus souvent des installations nouvelles. (...) Les exigences économiques de la production ont entraîné la spécialisation des élevages caprins, et c'est dans le cadre de cette spécialisation que des éleveurs ont recherché des espaces pour s'installer et cherchent à inscrire leurs pratiques dans une forme d'héritage pour prétendre demain transmettre à leur tour leurs exploitations. (...) Ces élevages sont moins exigeants en termes d'investissement : terres, matériels et bâtiments d'exploitation, acquisition du cheptel. En revanche, au plan symbolique, sur ce massif, la présence de ces élevages et notamment de l'élevage caprin constitue un enjeu fort. » [Portet, 2013].

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



III. 19. *La montagne de Bottier, Arclusaz.*
© Lucien Anchierry, juillet 1950 (fonds Musée savoisien).

La diversité fromagère traditionnelle du massif a perdu de sa force : le *Grateron* a disparu et n'est plus présent dans les mémoires, mais seulement dans les documents historiques. Le *Chevrotin*, lui, est souvent mentionné par les habitants du massif, mais sur le point de s'éteindre : « *Il existait également dans ce massif un chevrotin proche du vacherin à pâte molle voire coulante et étroitement associé à l'alpage, reposant sur l'usage du cercle en bois et des toiles. Ce type perdure à très petite échelle* » [Bérard, 2007].



III. 20. *Fabrication du chevrotin, Pierre Gonthier, alpage de Rossane.* © Élisabeth Schneider, 2002.

Le *chevrotin* en Bauges réveille les souvenirs : sa fabrication a été réglementée et déviée de ses savoir-faire traditionnels. Il est désormais commercialisé sous d'autres noms dans le respect de l'AOC Chevrotin, officialisée en 2002, dont le territoire des Bauges fait partie, mais dont les savoirs traditionnels divergent des modes de fabrication reconnus et inscrits : « *C'est incontestablement*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

dans les Aravis que la production de chevrotin est la plus structurée. Les éleveurs installés dans ce massif sont d'ailleurs à l'origine de la demande d'AOC – obtenue en 2002 –, basée au départ sur le chevrotin « des Aravis ». Ceux des autres massifs manifestèrent leur désir de rejoindre le projet, mais sous quelle dénomination ? En effet, au-delà des Aravis, l'antériorité de la fabrication et de l'usage du nom sur les massifs du Chablais, du Mont-Blanc et des Bauges justifiait et légitimait leur inclusion dans la zone à identifier. C'est l'appellation générique « chevrotin » qui fut choisie, associée à la technique qui prévaut dans le massif des Aravis. [...] La richesse des « croûtes blanches » observée localement a été réduite à un mode de fabrication relativement normé, ou tout au moins « homogénéisé », qui ne correspond pas toujours aux pratiques observées sur place. De ce fait, un certain nombre de producteurs du massif du Mont-Blanc et surtout des Bauges devront modifier leurs pratiques, sous peine de se voir dépossédés de l'usage du terme chevrotin » [Bérard, 2007, p. 29-30].

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

Les chèvres sont proches de la vie des habitants : « Les chèvres, elles ont toutes leur caractère. Dans l'écurie, elles ont toutes leur petit coin ; elles ont leurs copines, celles qu'elles n'aiment pas... » [témoignage de Virginie Gros, alpage de La Bouchasse, Faverges, 15 août 2017]. Montagnardes et joueuses, elles inspirent la tendresse et nombre de souvenirs d'enfance. Elles font également partie de la vie domestique, apportant l'alimentation quotidienne des familles : « Mais avant, il y en avait beaucoup qui avaient des chèvres, ils faisaient la tomme de chèvre » [témoignage de Jean Chanvillard, Saint-Offenge, 17 mai 2016].

« Chacun avait une chèvre chez nous. On gardait le lait, puis on faisait deux ou trois petits fromages pour nous » [témoignage de Madelaine Dagand, Saint-Ours, 30 juin 2016].

« Les parents avaient deux chèvres. Ils faisaient une petite tomme de chèvre. Et puis on avait le cabri » [témoignage d'Élise Pernet, 1995].

« Aux Aillons, il y en avait pas mal des chèvres. Mon père adorait les chèvres. À la montagne, il les avait là-haut. Ses chèvres, c'était quelque chose ! Il les chouchoutait ! Et elles le lui rendaient bien parce que, quand il arrivait, elles étaient toutes autour de lui, là » [témoignage de Régine Bouvet, Le Noyer, 21 juillet 2016].

« Avant, on avait des chèvres noires, des chèvres de pays, noires avec la bande là, sur les yeux. Au début, c'étaient des noires. Les noires, fallait tout le temps aller les chercher dans le col du Frêne, en bas là-bas. Les kilomètres qu'elles m'ont fait faire, ces noires et blanches ! (...) Les noires... Oh, si ça démarrait ça ! Tous les matins, fallait les chercher à pied ! » [témoignage de Louis Petit-Barat, Aillon-le-Jeune, 8 août 2019].

La complémentarité des chèvres et des vaches est couramment évoquée dans les récits des habitants : *« La chèvre de tradition, c'est l'animal qui va là où les vaches ne vont pas. Plus une légende, qui n'est pas forcément une légende, mais qui dit que, quand on a un bouc dans l'étable, ça protège les vaches des maladies. (...) La vraie raison économique, c'est que les chèvres pâturaient tout ce que les vaches ne pâturaient pas. On pouvait les mettre dans les broussailles aussi, c'étaient des débroussailluses, pas les vaches. Les chèvres, elles mangent les épines, les choses comme ça. Donc les vaches et les chèvres marchaient ensemble. C'est assez moderne qu'il y ait des gros troupeaux de chèvre et des gros troupeaux de vaches séparés. Maintenant, y'a des exploitations qu'en chèvres ; quand j'étais gamine, ça n'existait pas. Y'avait toujours des vaches à côté, parce que la vache, c'était quand même la sécurité du lait toute l'année. (...) Pour Noël, on faisait toujours le plateau avec un vacherin, du chèvre, de la tome et du gruyère, c'était évident ! » [témoignage de Marie-Madeleine Trépier, Aillon-le-Jeune, 3 septembre 2019].*

La mémoire des chèvres au sein du massif rappelle aussi aux habitants les différentes recettes fromagères, tel le sérac :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

« Madeleine : Les montagnards, ils en faisaient. (...) On ne le faisait pas, mais on l'achetait en montagne, un gros morceau, et maman le pétrissait...

Jeanne : Ils le faisaient en plat et c'était des gros morceaux, des mottes de 5 kilos comme le beurre.

Madeleine : Elle salait, elle poivrait, elle y mettait de l'ail, du persil, je me rappelle plus quoi, puis elle en faisait des boules comme ça. Puis à l'époque, il y avait des crochets dans toutes les fermes, et ils mettaient des planches, et ils les mettaient là-dessus et il moisissait un petit peu et c'était très bon. Les montagnards en faisaient.

Jeanne : Nous, on le gardait, on le faisait sécher.

Valentina : Et après, vous mangiez ça comment ?

Jeanne : Avec des pommes de terre. (...) Nous, on faisait la tomme à la montagne, et on faisait le sérac. (...)

Maité : Expliquez-nous comment on fait le sérac ?

Jeanne : Ben, on prend le petit-lait, on vient de faire la tomme et, au lieu de le jeter, quand on n'a pas de cochon, parce qu'autrement on donne le petit-lait aux porcs pour les engraisser, on faisait le sérac. Mon beau-frère était fromager, c'est lui qui achetait les séracs, ils en vendaient, ça se vendait en ville, et ça se vend toujours » [témoignages de Madeleine Brunier-Collet et Jeanne Mugnier, table-ronde à Bellecombe-en-Bauges en présence de Valentina Lapicciarella Zingari et Maité Loyrion, 6 juin 2016].

Pierre : « Et puis le sérac, on le mangeait comme ça.

Régine : Avec des pommes de terre.

P. : De la salade, et puis après du poivre ou des herbes.

R. : Oui, du persil, de la ciboulette, de l'ail » [témoignages de Pierre et Régine Bouvet, Le Noyer, 21 juillet 2016].

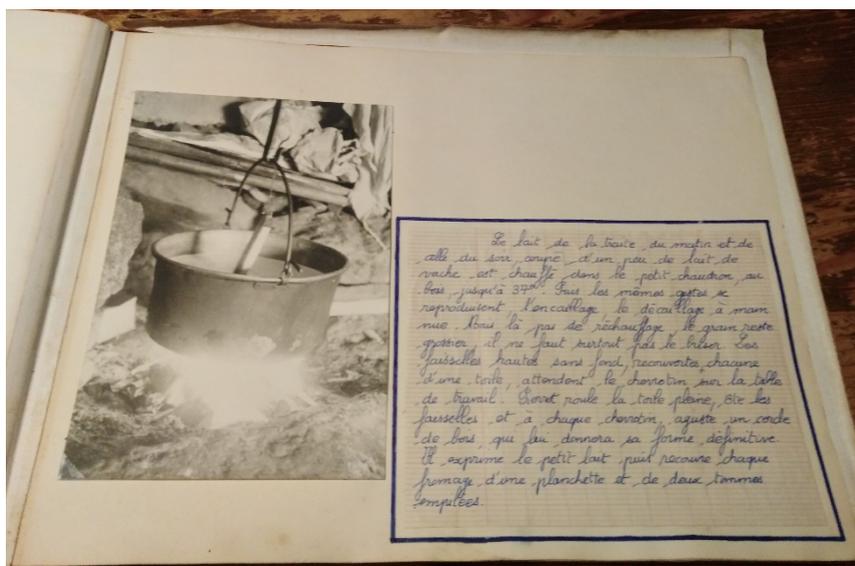
Le *chevrotin*, ainsi appelé spontanément par les habitants, bien qu'il ne soit légalement pas reconnu ainsi au sein de l'AOC « Chevrotin », englobe une variété de modes de fabrication propre à la richesse de fabrication fermière du massif. À petite échelle, ce fromage à la croûte blanche de chèvre ou au lait de mélange se démarque. Notamment présent au sein du Vallon d'Aillon et sur les alpages du Colombier, il continue d'être nommé « *chevrotin* » à l'oral, mais est vendu sous d'autres noms, dans le respect de l'AOC. Traditionnellement toilé et cerclé, il est apprécié pour son onctuosité, éveille de nombreux souvenirs de fabrication et fait part de la mémoire collective des villages et alpages du Val d'Aillon : « Moi, je ne connaissais pas la tomme de chèvre quand j'étais petite, ça n'existait pas. Il n'y avait que du chevrotin. Mais alors, du chevrotin, y'en avait un par famille. Parce que certains faisaient que du chevrotin pur ; y'en a qui faisaient du chevrotin mélangé au lait de vache, la plupart c'était ça. J'ai ma voisine qu'habitait ici, qui faisait des grands chevrotins plats comme ça et c'était toujours avec du lait de vache à côté. Ça devenait moins sec, ça restait plus crémeux. (...) Mais c'est vrai que, traditionnellement, le chevrotin, il avait la croûte lavée, blanche. (...) Après, quand l'AOC « Chevrotin » est tombée (...), à ce moment-là, il a été clair qu'on ne pouvait plus utiliser le mot chevrotin. (...) Moi, j'adorais, c'était bon, c'était vraiment bon. (...) Le chevrotin se consomme beaucoup plus rapidement, même pas très affiné, il se consomme. De sorte que ça leur faisait du fromage tout le long de l'année. (...) Les gens fabriquaient pour eux, alors ils vendaient parce qu'ils avaient souvent leurs clients qui les connaissaient. Les Chambériens ou les Lyonnais ; dans leur résidence secondaire, ils connaissaient le coin ; ils venaient chercher leur chevrotin » [témoignage de Marie-Madeleine Trépier, Aillon-le-Jeune, 3 septembre 2019].

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 21. « Chevrotin », appelé localement ainsi et vendu sous un autre nom.
© Juliette Dupérier, août 2019.

« On trait le lait du soir, on fait refroidir. On remet celui du matin. (...) Et après, tu chauffes jusqu'à... ; ça dépend du temps, hein. Des fois 34°, des fois 36° ; l'été, on y met un peu plus chaud parce que sinon, c'est tendre, ça coule. Si on y met trop froid, c'est tendre, ça coule ; dans la cave, ça tombe. Après, tu laisses cailler une demi-heure, une bonne demi-heure ; tu décailles. On décaille à la main, nous, hein. (...) Moi j'y fais à la main, t'écartes un peu les doigts. Après, quand tu commences à décailler, tu remets le gaz en dessous pendant 2-3 minutes, tu brasses pendant que ça chauffe. Tu laisses reposer un petit peu, ensuite tu tires le p'tit lait, tu mets dans les faisselles. (...) Et ni poils [mucor] dessus, ni rien hein ! (...) Après, tu les tournes souvent. Au début, tu les tournes deux, trois fois tout de suite quand on les fait. Après le lendemain dans la cave. (...) J'en voyais dans le temps, quand ils en faisaient dans les montagnes, c'était bien de la grosseur et ronde comme une tomme de vache, un peu moins épais que le vacherin. Ils y serraient dans des cercles en bois » [Aillon-le-Jeune, 8 août 2019].



Ill. 22. Souvenir de fabrication du chevrotin au feu de bois à l'alpage de Rossane, page du carnet d'Isabelle Bouvier-Desbiolles (1979). © Juliette Dupérier, octobre 2019.

« Pierre : Moi, je faisais du gros chevrotin comme ça.

Juliette : Avec le cerclage ?

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

P. : Oui, dans la toile. Je chauffais à 35 degrés, je mettais la présure, je décaillais à la main après. (...) Je laissais des gros morceaux comme ça, et puis je remettais chauffer. Après, je mettais dans les cercles, dans les toiles.

J. : Tu fais égoutter dans la toile.

P. : Voilà. Et puis on sort le chevrotin, on mettait dans les moules, on mettait une pierre dessus.

J. : Sur les planches.

P. : Ouais. (...) Faut les retourner après. Quand ils sont bien faits, on les sort, on les sale » [témoignage de Pierre Gonthier, Doucy-en-Bauges, 21 juin 2019, entretien mené par Juliette Dupérier].



Ill. 23. Souvenir de Pierre Gonthier de la fabrication du chevrotin à l'alpage de Rossane : égouttage des chevrotins et cercles crantés (accrochés en haut). © Tous droits réservés, s.d. (fonds Pierre Gonthier)

« C'est comme le vacherin, c'est-à-dire qu'on le toile, et après, pour l'égoutter on resserre le cercle en bois. Y'a des crans et puis à mesure qu'il s'égoutte, on resserre » [témoignage de Christian Nicoud, Aillon-le-Vieux, 13 août 2019].



Ill. 24. Cercle cranté servant traditionnellement à la fabrication du chevrotin (fabriqué par Pierre Gonthier). © Juliette Dupérier, septembre 2019.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

« Régine : Et puis mon père, qui était en alpage avec les bêtes, il faisait la tomme. Il avait des chèvres aussi et il faisait le chevrotin.

Maïté : Ah, le chevrotin des Aillons ? Il se faisait comment, ce chevrotin, vous vous rappelez ?

R. : Oui, c'était un peu comme la tomme, sauf que le lait de la chèvre n'était pas écrémé du tout. C'était du lait brut, complet. Et puis, je crois qu'il chauffait moins. Alors, la température, je ne saurais pas vous dire.

M. : Mais, le chevrotin, c'était un fromage dur ou frais ?

R. : Frais. On le mangeait frais et puis aussi, après, on le conservait dans la cave et il mûrissait comme les tommes, mais il restait toujours beaucoup plus mou. Ce n'est jamais une tomme dure. Un peu comme le vacherin, qui est crémeux au centre, eh bien, c'est un peu la même chose » [témoignage de Régine Bouvet, Le Noyer, 21 juillet 2016, entretien mené par Maïté Loyrion].

« Maïté : Ah, dites-moi, ce fameux chevrotin des Aillons, c'était quoi ça en fait ? Parce que j'en ai entendu parler, mais...

Suzanne Petit-Barat. : Il y a plusieurs méthodes, plusieurs écoles.

Louis : On a un neveu qui a une trentaine de chèvres.

Suzanne. : Il est allé à La-Motte-Servolex plusieurs années, il a un BTS. Donc il fait un petit fromage qui est bon, mais mon mari, il a la nostalgie d'autres fromages, qui étaient mi-chèvre, mi-vache, et qui étaient en forme de tomme, et plus coulants, plus moelleux.

L. : Ça, mais alors ! C'était..., on en mange plus des comme ça.

S. : C'était très très savoureux, oui.

L. : C'était une fille qui allait en montagne là-haut, presque au Colombier ; elle avait des chèvres là-haut, elle faisait des chevrotins, on appelait ça...

S. : Elle avait des vaches aussi. Elle mélangeait.

[témoignages de Suzanne et Louis Petit-Barat, Aillon-le-Vieux, 15 juillet 2016, entretien mené par Maïté Loyrion].

« Sophie : Il faut fabriquer deux fois par jour. Alors, c'était un fromage qui était fabriqué uniquement dans la vallée des Aillons.

Juliette : Un peu comme le vacherin, en fait.

S. : Un peu comme le vacherin, parce qu'après ça s'est un peu dispersé, mais effectivement. Parce que ça vient des Chartreux ; c'est toujours pareil, ça vient de la Correrie. (...) Le vrai nom historique du fromage, c'est « chevrotin des Aillons », terminé. (...) Dans les années 2000, on a eu vent par le Syndicat caprin que le chevrotin des Aravis était en train de constituer un dossier AOP. Ils demandaient si le territoire des Bauges voulait faire partie du territoire AOP, parce qu'on avait des exploitations plutôt similaires au niveau des races de chèvre, de l'altitude, de l'alimentation du pays. (...) Ils ont demandé à des institutions qui s'occupent de ça, et ils ont dit oui. (...) Donc ils ont dit : « oui, une AOC ça ne se refuse pas, ça va intéresser tout le monde, allez on y va ». Sauf que nous, quand on a eu vent de l'affaire, on s'est dit : « ce n'est pas possible » ! On fabrique un fromage qui s'appelle chevrotin aussi, qui n'a rien à voir puisque le leur part du reblochon, c'est un reblochon de chèvre, de plus petit format, mais c'est un reblochon de chèvre ; nous, c'est la même fabrication que le vacherin. Donc, déjà, ce n'est pas la même chose. En plus, on a un historique qui est vraiment relié aux Chartreux, donc historiquement pour le dossier AOP, ce n'est pas la même origine. Donc, non, on n'a rien à voir. Sauf que nous, on était tout seul.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

On m'a dit : « Constituez des preuves pour faire opposition au dossier AOP ». À ce moment-là, on est allés aux archives, on a essayé de marquer les choses. Sauf que nous, on avait déjà du boulot par-dessus la tête, tu imagines, la ferme avec deux fabrications par jour, une centaine de bêtes. J'ai fait ce que j'ai pu, mais... (...) Ils ont dit oui, et donc : « Il va falloir changer votre nom ». Moi, tout de suite, je suis montée au créneau : « Mais ça ne va pas, non ? ». Nous, le chevrotin, ça a toujours été ; depuis des siècles, ça s'appelle comme ça. (...) Après eux [les derniers producteurs], y'aura plus rien ! Tout ce qu'on peut rêver, et encore, moi, je pense que c'est cuit..., c'est qu'un jeune chevrier ou jeune chevrrière se dise : « Allez, je vais reprendre tout ça et je l'appellerai « le chevrot ». « Le chevrot », ou n'importe quoi, pourquoi pas « le chevrot des Aillons » ! » [témoignage de Sophie Nicoud, Chambéry, 25 août 2019].



*Ill. 25. Affinage des chevrotins en cave, Sophie Nicoud (Aillon-le-Vieux).
© Tous droits réservés, 1998 (fonds Christian Nicoud).*

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Les éleveurs chevriers luttent pour la réintroduction de la Chèvre des Savoie au sein des troupeaux baujus. On peut cependant s'interroger sur la fragilité de sa relance : il s'agit en effet d'effectifs très réduits malgré une augmentation notoire. Ces initiatives s'appuient pour le moment sur l'engagement seul des éleveurs professionnels, la race de Savoie n'étant toujours pas reconnue officiellement.

Le problème du foncier demeure fondamental dans l'installation d'élevages caprins.

Il est aussi important de considérer le risque de dévalorisation de l'élevage caprin en tant qu'élevage « secondaire », conception qui demeure malgré tout ancrée, dans la sauvegarde de ce dernier.

Enfin, face à la disparition de certains fromages caprins, les appellations d'origine contrôlée (AOC) peuvent parfois faire peser des risques sur la diversité des modes de fabrication et d'appellation locale. Sans nier la nécessité primordiale de ces outils de reconnaissance et de protection, qui

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

défendent les produits en lien avec leur territoire et leur histoire, en mentionnant des variantes de fabrication, il est important de considérer également leurs limites.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La vente à la ferme est le premier lieu de la valorisation des savoir-faire chevriers d'élevage et fromagers, offrant le premier contact entre producteur et consommateur, à la découverte du monde chevrier fermier et de la « vie en haut » des alpages.



Ill. 26. Panneau de vente directe en alpage. © Pierre Borasci, juillet 2016.

Des opportunités de valorisation ont été mises en place, tel le réseau « Bienvenue à la ferme », qui promeut les exploitations proposant des produits fermiers et des prestations d'accueil à la ferme. Les agriculteurs de ce réseau ouvrent leurs portes aux visiteurs lors des journées « Prenez la clé des champs », organisées par la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc.

Des « Itinéraires alpestres » proposent aussi chaque année la découverte d'alpages. Au contact des alpagistes, ils sensibilisent aux modes de vie « en haut » et aux traditions de l'inalpage.

Actions de valorisation à signaler

Le « Printemps des Chèvres », tous les deux ans à Faverges-Seythenex, le temps d'un week-end, rend visible le travail des chevriers et leurs productions, avec des animations pédagogiques et des dégustations. Il propose aussi un concours interdépartemental de chèvres.

En 2001, l'Association de sauvegarde de la chèvre des Savoie a été créée par des éleveurs caprins engagés et soucieux de transmettre cette race locale, alors en très faible effectif. Elle œuvre pour la diversité des races et passe néanmoins par l'identification de quatre sous-types à l'intérieur de la population : « à barrettes » (noire et blanche), « cou clair », « pie » et « unicolore ». En dix ans, le travail de l'Association a permis de passer de 400 à 1000 animaux enregistrés dans les inventaires. L'association œuvre pour le recensement, le développement et la reconnaissance officielle de la

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

chèvre des Savoie au contrôle laitier. Une pépinière d'élevage de chevrettes et de jeunes boucs des Savoie vient d'être créée.

Modes de reconnaissance publique

Sans objet

Inventaires réalisés liés à la pratique

Sans objet

Bibliographie sommaire

CALONNE Catherine, « Notre-Dame d'Aillon, portrait d'une chartreuse de moyenne montagne au XVIII^e siècle », maîtrise d'histoire moderne, dir. F. Meyer, Université de Savoie, 1998.

Coll, *Catalogue des objets envoyés à l'exposition universelle de Paris en 1878 par les exposants du département de la Savoie*, Chambéry, Impr. Châtelain, 1878, p. 261-262.

DELFOSSÉ Claire, *La France fromagère, 1880-1990*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007.

DELFOSSÉ Claire, SAINTE-MARIE Christine de, PERENZIN Cyndie, « L'économie caprine du massif des Bauges, une activité interstitielle ancrée sur son territoire », multigraphié, Lyon, INRA, Université de Lyon II / PNR du Massif des Bauges, 2007.

DELFOSSÉ Claire, « La multifonctionnalité des exploitations caprines aux prises avec les usages alternatifs du territoire. L'exemple du massif des Bauges », dans *Nouvelles questions agraires. Exploitations, fonctions et territoires*, dir. Pierre Cournu et Jean-Luc Mayaud, Paris, La Bibliothèque de l'histoire, 2008.

FORTIS François-Marie, comte de, *Amélie. Tome 2 : Voyage à Aix-les-Bains et aux environs*, Lyon, 1829.

GARDELLE Charles, *Alpages, terres de l'été*, Chambéry, La Fontaine de Siloe, 1999.

MORAND Laurent, *Les Bauges. Histoire et documents*, Chambéry, Impr. savoisienne, 1889-1891, 3 vol.

PERENZIN Cyndie, « Les producteurs caprins du PNR du Massif des Bauges, une diversité d'élevage en lien à un territoire multi-usage », mémoire de Master 2 Recherche, Université de Lyon II, 2006.

PERENZIN Cyndie, « Multi-usage des territoires ruraux et agriculture. Les éleveurs caprins dans le Parc naturel régional des Bauges », dans *Nouvelles questions agraires. Exploitations, fonction et territoires*, dir. Pierre Cornu et Jean-Luc Mayaud, Paris, La Bibliothèque de l'histoire, 2008, p. 157-182.

PORTET François, « Élevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications, rapport d'étude », Université Lumière Lyon II, 2013.

Filmographie sommaire

• « Rossanaz », réal. et prod. Isabelle Bouvier-Desbiolles, 1979. En ligne sur la Cinémathèque des Pays de Savoie et de l'Ain :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

<https://www.letelepherique.org/Catalogue-de-films-Rossanaz---1ere-Partie-527-8562-0-1.html?ref=717b24cbbe4e8b546cb332e6266e5457> (1^{re} partie, 26 min 51)

<https://www.letelepherique.org/Catalogue-de-films-Rossanaz---2eme-Partie-527-8565-0-1.html> (2^e partie, 11 min 24)

• « Enquête sur les valeurs du patrimoine alimentaire alpin : dialogue entre Virginie Gros, alpagiste et productrice de fromage de chèvre, et Jean Sulpice, chef étoilé », réal. Lab 80 (projet AlpFoodWay), 2018 :

https://www.youtube.com/watch?v=y8Xaf9A8S_Q

• « Au Pays des alpages » (sur le patrimoine culturel immatériel du massif des Bauges), réal.: Mathilde Syre, prod. : PNR du Massif des Bauges, 2017 :

https://www.youtube.com/watch?v=pxP7Thofi7E&list=PLHwcaON2QF5s4NSlOaMRLoS7XP6-RR_g&index=1

Sitographie sommaire

Non renseigné

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Isabelle Bouvier-Desbiolles, agricultrice, 06 13 35 21 07, isabelle.bouvierdesbiolles@gmail.com

Pierre Gonthier, ancien agriculteur et alpagiste, Doucy-en-Bauges (Savoie)

Virginie Gros, agricultrice alpagiste, Faverges-Seythenex et alpage de la Bouchasse (Haute-Savoie), vivie.gros@hotmail.fr

Ghislaine Guerraz, agricultrice alpagiste, La Motte-en-Bauges et alpage de Rossane (Savoie)

Christian Nicoud, fromager à la Coopérative laitière des Hautes-Bauges, 04 79 61 93 16

Sophie Nicoud, ex-agricultrice, Chambéry

Louis Petit-Barat, agriculteur, Aillon-le-Jeune (Savoie)

Caroline Petite, coordinatrice du SITOBA (Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges), caroline@tome-des-bauges.com

Audrey Stucker, chargée de mission agriculture au PNRMB, a.stucker@parcdesbauges.com

V.2. Soutiens et consentements reçus

Des consentements et des soutiens à la démarche d'inscription des « Pratiques d'élevage caprin et savoirs fromagers au lait de chèvre dans le massif des Bauges » à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel en France ont été reçus de toutes les personnes rencontrées, citées *supra*.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Silvia ALA, chargée de mission patrimoine culturel et immatériel, PNR du massif des Bauges, s.ala@parcdesbauges.com

Juliette DUPÉRIER, anthropologue, chargée d'étude pour l'enquête, analyse et rédaction de fiches d'inventaire sur le patrimoine alimentaire, j-dup@hotmail.fr

Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel, responsable scientifique de l'inventaire du PCI pour le PNR du massif des Bauges, vzingari@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Silvia ALA, chargée de mission patrimoine culturel et immatériel, PNR du massif des Bauges

Juliette DUPÉRIER, anthropologue, chargée d'étude pour l'enquête, analyse et rédaction de fiches d'inventaire sur le patrimoine alimentaire

Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel, responsable scientifique de l'inventaire du PCI pour le PNR du massif des Bauges

Lieux(x) et date/période de l'enquête

- Faverges-Seythenex, alpage de la Bouchasse (Haute-Savoie) : entretien de Virginie Gros sur les pratiques d'inalpage caprin, fabrication de la tomme et sérac (15 août 2017)
- Faverges-Seythenex, alpage de la Bouchasse (Haute-Savoie) : reportage photographique avec la photographe Flore Giraud (15 et 21 août 2017)
- La Motte-en-Bauges (Savoie) : entretien de Ghislaine Guerraz sur les pratiques d'inalpage, la fabrication de la tomme et du *chevrotin* (4 avril 2019)
- Doucy-en-Bauges (Savoie) : entretien de Pierre Gonthier sur l'inalpage caprin à Rossane et la fabrication du *chevrotin* (21 juin 2019)
- Aillon-le-Jeune (Savoie) : entretien de Louis Petit-Barat sur les recettes fromagères caprines traditionnelles (8 août 2019)
- Aillon-le-Vieux (Savoie) : entretien de Christian Nicoud sur la fabrication du *chevrotin* et le processus d'appellation d'origine contrôlée (13 août 2019)
- Chambéry (Savoie) : entretien de Sophie Nicoud sur la fabrication du *chevrotin* et le processus d'appellation d'origine contrôlée (25 août 2019)
- Chartreuse d'Aillon, Aillon-le-Jeune (Savoie) : table ronde « Une montagne de troupeaux : prairies et fromages », dans le cadre de l'atelier international « Patrimoine alimentaire alpin. Expériences et enjeux dans le massif des Bauges et dans les Alpes » (2 octobre 2019)
- Le Châtelard (Savoie) : entretien d'Isabelle Bouvier-Desbiolles sur l'élevage caprin et les pratiques d'inalpage (14 octobre 2019)

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

20 février 2020

Année d'inclusion à l'inventaire

2020

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00452

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswk25x</uri>

Annexes



Affiche du « Printemps des chèvres », 2014

**9^{ème} PRINTEMPS
des
chèvres**

FAVERGES-SEYTHENEX
Salle polyvalente et parc Berger 10h - 18h

Samedi **21** | Dimanche **22** | avril 2018

Animations,
découvertes,
rencontres

Entrée gratuite
pour toute la famille !

Contact : 04 50 44 60 24 / www.faverges-seythenex.fr / [f FavergesActu](https://www.facebook.com/FavergesActu)



Affiche du « Printemps des chèvres », 2018