



La fabrication du fromage de Salers

Présentation sommaire

► Salers, petite cité médiévale, construite sur un site volcanique à 950 m d'altitude au cœur du Parc des volcans d'Auvergne, est le berceau d'une race bovine singulière, spécifiquement adaptée au climat : la Salers. D'une race au profil exceptionnel, elle attire toutes les affections, par son allure, sa robustesse, sa capacité de vêlage et son instinct maternel.

Introduite au XIX^e siècle par le maire de Saint-Bonnet de Salers, Tyssandier d'Escous, la vache Salers s'est d'abord développée pour la viande et le lait, puis pour le lait seul, grâce au fromage et aux appellations AOP initiées par les professionnels locaux. Les fromages AOP Salers et AOP Cantal sont étroitement liés à la vache Salers, car fabriqués avec le lait des troupeaux de Salers. Fabriqué traditionnellement par les paysans « vachers » à l'estive dans des burons, petites constructions de pierre aux toits de lauze, il l'est aujourd'hui à la ferme pour l'AOP Tradition Salers et en coopérative pour l'AOP Cantal au lait de Salers. Ces deux fromages se caractérisent par un goût unique, dû aux propriétés particulières de ce site volcanique, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésium, développant une herbe grasse à la flore diversifiée. Bénéficiant à l'estive – pâturage de montagne, où l'on mène les troupeaux pendant l'été - d'un herbage exceptionnel et naturel, les vaches Salers produisent un fromage directement issu des pâturages au parfum et au goût inimitables.

Identification

Nom de l'élément

La fabrication du fromage de Salers

Type d'élément selon la classification Unesco

 traditions et expressions orales

 arts du spectacle

 pratiques sociales, rituels ou événements festifs

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

 savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

 autre

Communauté(s), Personne(s) rencontrée(s) /

Depuis le XVII^e siècle, les vaches Salers du Cantal sont réputées pour offrir le meilleur rendement de lait et de fromage grâce à la qualité des pâtures des montagnes environnantes. Les paysans buronniers : le vacher, le boutillier et le berger ou pâtre montaient à l'estive pendant cinq à six mois avec le troupeau pour y fabriquer le fromage dans les burons.

Ils vivaient donc dans les « **burons** ». Chacun a une tâche particulière, entre le buron et le troupeau : le buronnier s'affaire à toutes les tâches de fabrication du fromage ; le vacher, responsable du troupeau, de la traite et de la nourriture et le boutillier, son assistant, traient la vache une fois que le veau a amorcé la traite ; le pâtre, responsable des veaux, les sort de l'étable pour les amener vers le troupeau de vaches, puis accroche le veau à la patte avant de sa mère avec une corde, en lui offrant un peu de sel pour l'appâter.

Aussitôt la traite effectuée, le lait cru est transporté dans la gerle de bois vers le buron, où débute la fabrication du fromage et des tommes. Celles-ci prêtes sont livrées aux affineurs.

Six producteurs seulement fabriquent aujourd'hui le Salers à l'estive : le Salers Tradition, le plus authentique des fromages Salers du territoire.

Pendant la transhumance, les femmes récoltaient le foin pour l'hiver et employaient à la ferme des faucheurs saisonniers.

Aujourd'hui, la plupart des femmes d'agriculteurs travaillent à l'extérieur, tout en s'occupant de la communication et de la promotion de l'exploitation au service de la valorisation de ce savoir-faire rare.

La communauté regroupe aujourd'hui les éleveurs, producteurs, affineurs, fromagers et restaurateurs, les syndicats interprofessionnels, le comité interprofessionnel du fromage, les coopératives laitières, organisateurs de comices et les quelques menuisiers fabricants de gerles en bois, les **lauziers**, pour la restauration des toitures des burons et les acteurs de la valorisation : les associations locales de promotion et de sauvegarde, les représentants des collectivités, les Parcs naturels régionaux des Volcans et du Puy Mary, les Sites remarquables du goût, les offices de tourisme, les organisateurs de foires et salons, les structures de formation, qui incarnent une identité régionale autour de cette pratique locale et fragile.

Nom et rôle et/ou fonction des personnes rencontrées

Les représentants des organisations locales parmi les plus impliquées ont accueilli les enquêteurs sur place lors des réunions et des visites dans plusieurs communes du Cantal :

Exploitants

- GAEC du Cheix

Professionnels de la fabrication du fromage

- Daniel FRUQUIERE, président de la coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers.

- Patrice TRONCHE, directeur de la coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers.

- Dominique VARLET, maître-affineur à la cave de Salers.

Associations, établissements culturels et touristiques

- Pierre LAFON, président du Site remarquable du goût de Salers.

- Jean-Pierre LALLET, Les Burons de Salers.

- Christian ROCCA, Fédération des Sites remarquables du goût (SRG).

- Sabine VIELZEUF, directrice de l'office du tourisme de Salers.

Collectivités

- Jean-Louis FAURE, maire de Salers.
- Bruno FAURE, président de la communauté de communes de Salers et de l'office du tourisme de Salers.
- Restaurateurs, membres de l'association locale des Sites remarquables du goût :
- * Annie BOUYGE, ancienne restauratrice
- * Jean-Michel GOUZON, restaurant Le Baillage à Salers

Localisation physique

La fabrication du fromage Salers est traditionnellement originaire des monts d'Auvergne, des massifs du Cantal et des Dolres ; l'Appellation d'origine protégée (AOP) Salers s'inscrit plus particulièrement dans une zone géographique délimitée pour l'élevage, la fabrication et l'affinage, considérée comme le lieu de pratique de l'élément.

Deux zones géographiques délimitent l'AOP Salers :

- Une zone de fabrication restreinte de 137 communes du Cantal, 24 du Puy-de-Dôme, 5 de l'Aveyron et 1 de Corrèze ;
- Une zone d'affinage, qui contient 7 communes des départements ci-dessus et 1 commune de Haute-Loire (<http://www.aop-salers.com/zone-geographique>)

La Salers est présente partout dans le monde, sur les 5 continents, dans 25 pays, avec un élevage important aux États-Unis d'Amérique.

Description

► Quelle pratique ?

La race Salers

Salers est le berceau de la race Salers grâce à Tyssandier d'Escous, qui s'est inspiré à la fin du XIX^e siècle de la race introduite par l'abbaye de Saint-Anjeau au XIII^e siècle.

« *La race Salers, cette race particulière est une histoire d'amour, elle est très attachante car très maternelle : elle ne donne du lait qu'à condition que son veau soit près d'elle* », rapporte Pierre Lafon, exploitant, producteur de fromage Salers et de Cantal fermier.

« *La race Salers est connue pour ses qualités dans le monde entier notamment aux Etats-Unis, où elles sont très répandues. C'est une vache rustique qui résiste bien aux amplitudes thermiques* ».

C'est une vache élégante, de couleur acajou, au poil légèrement frisé et aux cornes de lyre.

Le comice agricole de la race Salers pour l'amélioration de la production de Salers date de 1850. Chaque année lors du comice, les vaches Salers sont sélectionnées pour la viande et le lait en tenant compte de critères physiques et esthétiques, selon M. Lafon, président du comice de Salers :

- Un beau port de tête,
- Des beaux aplombs,
- Un bassin développé,
- Pas de poils blancs,
- Un poids défini entre 700 et 800 kg.

La pratique

Deux pratiques : à la ferme et en coopérative, qui donne lieu à quatre fromages et deux AOP à identification spécifique : AOP Salers (au lait de races spécialisées) / AOP Tradition Salers (au lait de Salers) et AOP Cantal (au lait de races spécialisées) / « **AOP Cantal au lait de Salers** ».

La pratique concerne la fabrication de l'AOP Salers, dit Salers-Salers, fromage au lait cru (non pasteurisé et non réchauffé), traditionnellement fabriqué à l'estive dans les burons, mais fabriqué aujourd'hui à la ferme.

C'est un fromage de saison, produit et transformé sur l'exploitation entre le 15 avril et le 15 novembre, lorsque les vaches sont dans les prés, profitant de la richesse et de la diversité de l'herbe du massif du Cantal.

La majeure partie des AOP Salers est fabriquée avec des races laitières plus spécialisées comme la montbéliarde, même si certains producteurs restent attachés à la race Salers pour produire du lait. Ces producteurs ont obtenu par décret une identification spécifique pour les fromages exclusivement fabriqués au lait de Salers, une empreinte en relief, « **Tradition Salers** », sur les fromages AOP Salers.

Une autre pratique concerne l'AOP Cantal au lait de Salers, fabriqué exclusivement avec du lait de Salers, mais en coopérative. Il n'est pas l'objet de cette recherche, car les vaches Salers se nourrissent ici de foin et non de l'herbe des pâtures.

La fabrication de l'AOP Cantal participe cependant à la préservation de la race Salers et des savoir-faire traditionnels du territoire qui y sont liés.

Le Salers est une appellation appartenant à la famille des fromages des pâtes pressées. La tomme de Salers est un cylindre de 36 à 42 cm de diamètre, pesant 35 à 45 kg. 400 l de lait sont nécessaires pour la fabriquer et un million de litres de lait pour 100 tonnes de fromage.

L'appellation « **Salers** » est protégée par les labels AOC depuis 1961 et AOP depuis 2009.

Il est identifié par une plaque rouge et par une empreinte gravée en creux sur l'une des faces du fromage Salers-Salers ou Tradition Salers.

La pratique est élaborée selon une chaîne de tâches bien particulières allant de la traite des vaches Salers à l'affinage des tommes de Salers. Les lieux et professionnels ont été identifiés dans le cadre de l'enquête.

► Où : le cadre spécifique, géographie, paysages, architectures spécifiques ?

Le fromage Salers, du nom de la ville dont il est né, est produit dans le Cantal en Auvergne, massif volcanique, riche terre de pâtures caractérisées par une flore abondante et de qualité pour nourrir le bétail. Cette flore est composée de gentiane, de réglisse, d'anémone, d'amica qui fait la qualité du lait. L'homme y façonne depuis plusieurs siècles une grande diversité de fromages, tels que la fourme d'Ambert à Ambert, le Cantal dans le Cantal, le Salers à Salers et bien d'autres.

Les burons

La transhumance s'est développée entre le XVII^e et XIX^e siècle, entraînant la construction de burons, bâtisses de montagne semi-enterrées aux toitures de lauze. « *La lauze du Massif central est principalement faite de phonolite, qui est une roche volcanique. Sa particularité est d'émettre un son clair lorsqu'on la frappe sur une dalle.* », indique Jean-Pierre Lallet, créateur des « **Burons de Salers** ». Ces pierres plates, plus épaisses que l'ardoise, couvrent les toitures de l'architecture traditionnelle locale et en particulier les burons ou « **mazucs** ». Les burons prenaient différentes formes, comprenant seulement deux pièces, la fromagerie et la cave voûtée, ou plus récemment un étage supplémentaire ou bien des annexes comme la grange, étable ou « **bédélat** », pour abriter les veaux ou les porcs qui se nourrissent du petit lait.

Ces espaces abritaient les outils pour fabriquer le fromage, les buronniers et les bêtes.

Il ne reste aujourd'hui que deux burons en activité ; d'autres sont restaurés et transformés en musées, en gîtes, en auberges-restaurants ou lieux privés.

► Quand : les étapes dans l'année, dans la journée ?

Fromage de saison, la période de la fabrication se situe du 15 avril au 15 novembre, lorsque les vaches sont dans les prés. Autrefois, le lait était produit par les vaches Salers à l'estive avec leur veau, à 750 m d'altitude de mai à octobre. Il y avait environ 40 vaches par troupeaux. Le vacher effectuait deux traites par jour, soit environ 10 l de lait par jour. Le contexte actuel ne le permettant plus, un groupe d'exploitants a décidé de créer une AOC. Le lait est produit et transformé sur l'exploitation.

► Comment : techniques, savoir-faire, gestes, outils et matériaux ?

La traite à l'estive

La traite a lieu à l'**estive** deux fois par jour de mai à octobre entre 4h30 et 5h30 du matin et à 15h. Elle permet de donner environ 10 l de lait par jour et par vache pour un troupeau de quarante vaches et représente environ une heure de travail. Pour amorcer la traite, la vache doit avoir son veau à proximité, qui amorce et termine la traite.

Quatre heures de travail sont nécessaires matin et soir pour réaliser l'ensemble des tâches.



La gerle

Après la traite, le lait est apporté dans le buron et rapidement versé dans **la gerle en bois de châtaignier**. La gerle est lavée à l'eau tiède ou avec le sérum, car elle s'enrichit des semences du lait, produisant un échange entre la gerle en bois et le lait.

L'emprésurage

Le lait encore chaud est emprésuré dans la gerle à une température de 30 à 34 degrés, où il reste reposer une heure jusqu'à ce qu'il soit caillé. La présure est elle-même un coagulant du lait extrait de la caillette, 4^e estomac du veau, de l'eau salée et du petit lait.

Décaillage

Après une heure d'emprésurage, le lait est décaillé manuellement à l'aide d'un tranche-caillé ou « **fréniale** » pour obtenir des grains plutôt réguliers de la grosseur d'une noisette, puis rassemblé avec « **l'atrassadou** », planche à trous pour rassembler le caillé.

Pressage

Le caillé est pressé d'abord à la main dans la gerle par tournage autour du caillé, permettant de faire remonter le sérum ou « **petit lait** », retiré avec le « **coupou** ». Plusieurs pressages progressifs sont effectués dans la presse avec une toile essorée régulièrement après des découpes des blocs et 5 à 6 retournements toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le taux d'humidité soit le plus bas possible.

Maturation

Une phase d'acidification puis de maturation est ensuite engagée, au cours de laquelle la tomme est laissée au repos.

Le broyage

La tomme est ensuite émiettée avec la « **fraiseuse** » ou le « **moulin à tomme** » dans le but d'être salée par brassages successifs. 30 à 35 g de sel sont nécessaires par kg de tomme. Le mélange reste au repos pendant 4 à 5 heures.

Le moulage

Le moule est constitué de 3 pièces :

- Un plat avec rebords,
- Un cylindre circulaire sur les bords,
- Un cylindre fermé qui recouvre l'ensemble.

Le mélange est versé dans le moule tapissé d'une toile et l'ensemble est mis sous presse pendant 48 h.

Affinage

Après maturation, lorsque la tomme commence à être « **persillée** », elle est livrée à l'affineur pour une durée minimum de trois mois.

Arrivée à la cave, la tomme est pesée, retournée et essuyée avec une toile de jute pendant 3 mois jusqu'à obtention de l'appellation.

Les goûts identifiés par l'affineur sont variés : végétal, lactique, fruité ou réglisse. Le « **tradition** » a le goût de la ferme, de terre ; le vieux Salers de plus de douze mois a une amertume ; il est épicé et poivré.



► De l'élevage, au fumage, à la transformation à la distribution

La filière Salers s'est développée grâce à la volonté des producteurs, fédérés pour résister aux groupes laitiers en créant une AOP Salers, puis, sous l'impulsion de MM. Faure et Morin, des coopératives de lait 100 % Salers ont été créées. Ces initiatives ont donné naissance au Comité interprofessionnel des fromages (CIF) lors de l'obtention du label AOP en 1961.

La coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers

La coopérative laitière de Saint-Bonnet-de-Salers compte 60 producteurs, dont 15 producteurs de lait de vache Salers. Elle fabrique depuis 1956 du Cantal AOP au lait cru, « **le Saint-Bonnet** ». Depuis 2000, elle fabrique en plus un Cantal AOP au lait cru, fait uniquement avec du lait de vache de race Salers.

La cave de Salers

Au sous-sol de cette ancienne grange se trouve l'espace d'affinage, parmi les 8 sites locaux où environ 40 fromages Salers Tradition et 200 Salers-Salers sont affinés entre 3 et 12 mois, livrés tous les quinze jours à la cave. Le maître-affineur Dominique Varlet sélectionne, vérifie l'hydrométrie, surveille environ 1000 pièces de fromages de Salers, de Cantal.

Les distributeurs et revendeurs

Grandes surfaces (fromagerie ou crèmerie), caves et coopératives assure la vente des fromages affinés aux consommateurs de toute la France. Parmi eux, certains producteurs ont opté aussi pour les circuits courts, par la vente directe de proximité dans les fermes et adhérents de l'association des Sites remarquables du goût. Le réseau de crémiers d'exception, bénéficiant en particulier du titre de Meilleur Ouvrier de France, se fournit à Salers, à la cave ou à la coopérative.

Les restaurateurs

La cuisine des restaurateurs de Salers est un préambule à la découverte des produits et producteurs du fromage Salers. Le restaurant « Le Baillage » propose des spécialités révélant les arômes subtils et de caractère du Salers et du Cantal dans son menu « Site remarquable du goût » : pounti du Cantal, bœuf de Salers séché avec frites au Cantal, truffade au Salers, mais aussi Salers en carpaccio, Salers et chutney, bombe glacée aux pommes et Salers jeune. La cave de Salers et la coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers proposent aussi des recettes de choix.

► Les produits

Spécificité : goût, qualité de la chair, types de conservation, de préparation

Grâce à sa production laitière, la Salers est une race adaptée à la production du lait. Deux fromages sont élaborés :

Le Cantal, qui a obtenu l'AOC en 1956, ne peut être fabriqué que sur une zone géographique précise (département du Cantal et quelques communes de département voisin). C'est un fromage à croûte sèche, à pâte ferme, pressée et non cuite, avec une durée d'affinage qui varie de 1 mois à plus de 6 mois, selon que le Cantal soit « **jeune** », entre-deux » ou « **vieux** ».

Le Salers, forme ancestrale du Cantal, se fabriquait autrefois dans les Burons pendant la période d'estive. La fabrication du salers ne peut se faire que pendant la période de mise à l'herbe des vaches du 15 avril au 15 novembre. À la différence du Cantal, le lait cru et entier doit être transformé à la ferme tout de suite après la traite.

Le fromage Salers est fabriqué à partir de n'importe quel lait de vache. Afin de le différencier de celui fabriqué à partir de lait de vache Salers, l'association Tradition Salers a vu le jour, rassemblant une quinzaine d'éleveurs et producteurs de fromage, qui produisent un fromage 100 % lait de Salers, appelé Tradition Salers.

Chaque Salers possède sa propre identité :

- À l'œil : sa croûte est dorée, épaisse, fleurie de tâches rouge et orange.

- Au nez : l'AOP Salers dégage de subtils arômes de fleurs de montagne.

- Au goût : il révèle une saveur de terroir, le goût de la ferme.

Apprentissage et transmission de l'élément

Autrefois éleveurs, vachers, fromagers apprenaient « sur le tas ». Aujourd'hui, l'École nationale des industries laitières d'Aurillac (ENIL) offre des formations initiales et continues en agriculture, agroalimentaire et production fermière. Les laitiers, fromagers, affineurs et personnels des coopératives laitières ont suivi les formations de ces établissements locaux. Les lycées agricoles Georges-Pompidou ENILV d'Aurillac et Louis-Mallet et Saint-Vincent de Saint-Flour forment les futurs agriculteurs et producteurs locaux.

Historique

► Repères historiques

La race Salers semble avoir de nombreuses origines en Espagne, au Portugal, en Afrique du Nord et en Grande-Bretagne. Avec l'amélioration génétique au XIX^e siècle en France est née l'officielle race Salers. Autour des années 1850, Tyssandier d'Escous est tenu pour le « fondateur de la race Salers ». Farouche adversaire de la contribution des autres races pour l'amélioration de la Salers, Tyssandier d'Escous prêche la sélection par l'accouplement des meilleurs sujets entre eux et l'amélioration de l'alimentation. Mettant en pratique ses théories sur les domaines de la région de Salers, il réussit très vite à donner un grand renom à cette race par l'appellation de race Salers. Il met aussi en place le premier concours départemental de la race, le 17 août 1853, à Salers.

En 1908, le Herd-book Salers est créé et le premier standard de la race voit le jour.

La race Salers, partant de l'ouest du département du Cantal, s'est développée sur une partie plus ou moins importante des départements de la Haute-Loire, du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, du Lot et de l'Aveyron. Son berceau d'origine est donc situé principalement en Auvergne. Cependant, les qualités maternelle et d'élevage de la Salers la font connaître hors berceau.

► Les récits liés à la pratique et à la tradition

Pierre Lafon, exploitant, a transmis sa propriété de 75 ha à ses fils : deux exploitations laitières et de transformation produisant du Salers et du Cantal fermier avec des vaches allaitantes (destinées à allaiter les veaux, donc pour la viande).

Après 10 ans de travail dans les burons, il connaît le savoir-faire de transformation du lait en fromage Salers et est à l'initiative d'un AOC en 1987.

« *La Salers, une race particulière et une histoire d'amour* ». Pierre Lafon participant au concours annuel « **Miss Salers** » décrit la Salers :

« *La Salers est attachante, car elle est très maternelle avec une grande facilité de vêlage ; elle ne donne du lait qu'à condition que son veau soit à côté. Autre particularité, en tant que race noire, elle ne gerce pas au froid et attire moins les parasites, tandis que les rouges gercent. Ces qualités sont connues dans le monde entier.* »

Pierre Lafon rappelle des fêtes liées à la transhumance et aux « **bestiaux** ». La montée à l'estive se fait aujourd'hui en camion, mais la tradition est perpétuée par quelques troupeaux et vachers qui montent à pied suivi par 150 à 200 personnes : cette fête correspond au lancement de la saison. Suit la fête de la « **Gerbe rousse** » après les foins, la « **fête de la vache et du fromage** » en août, la « **foire aux bestiaux** » le 22 septembre, puis les comices d'automne, où se retrouvent deux genres d'éleveurs : ceux de l'élevage intensif et les éleveurs sélectionneurs.

Viabilité de l'élément et mesures de sauvegarde

Viabilité de l'élément

Dans les années 1960 apparaissent la mécanisation et surtout les races laitières spécialisées. La race Salers est alors délaissée et la production fromagère locale voit ses cours baisser. De plus, le système traditionnel (qui nécessite la présence du veau pour la traite) est trop générateur de main d'œuvre et fait de moins en moins d'adeptes. Les producteurs se fédèrent alors pour lutter contre les groupes laitiers et préserver le lait Salers avec la création d'une AOP.

Sous l'impulsion de M. Faure, président de la coopérative, et de M. Morin, en 2000, la collecte de lait de Salers est organisée autour d'une coopérative laitière, qui permet de fabriquer les fromages AOP Cantal au lait de vache Salers. Dans ce contexte, les lieux de production traditionnels ont été progressivement délaissés, mais restaurés au profit d'autres usages. Les burons, où les vachers vivaient et fabriquaient le fromage, sont aujourd'hui principalement dédiés au tourisme. Plusieurs **buronniers** et **lauziers** sont encore en activité pour restaurer notamment les nombreux anciens burons du territoire, en utilisant les techniques et matériaux locaux de ce territoire volcanique.

Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Les acteurs de la valorisation du territoire et du tourisme, de plus en plus présents, ont un rôle déterminant pour le maintien et l'évolution de l'élevage des vaches Salers et des producteurs de lait. Associations locales, représentants des collectivités, offices de tourisme et équipements de promotion incarnent une identité régionale autour de la race et du fromage Salers.

L'association locale des Sites remarquables du goût (SRG)

L'association des Sites remarquables du goût de Salers est portée par l'office du tourisme. Y adhèrent les producteurs de Salers et les restaurateurs locaux, qui participent à la promotion des produits fromagers de Salers. Le salon des SRG de Salers, créé à l'initiative de 27 communes pour fédérer les producteurs et les restaurateurs, accueille chaque année une quarantaine de producteurs, qui font découvrir leurs produits du terroir et le mariage de leurs produits à travers des recettes simples et variées.

L'association des Plus Beaux Villages de France

L'association des Plus Beaux Villages de France regroupe 155 villages, répartis dans 21 régions et 68 départements, pour protéger et promouvoir le patrimoine remarquable de ces communes d'exception et leur offrir une alternative à la désertification rurale. Parmi les nombreuses richesses patrimoniales de la cité fortifiée, l'église Saint-Mathieu renferme cinq tapisseries d'Aubusson du XVII^e siècle, une *Mise au tombeau* et un lutrin polychrome.

Le Comité interprofessionnel du fromage

Aujourd'hui, il travaille avec la filière, de l'élevage à la transformation, à défendre et promouvoir ce produit de terroir authentique. La chambre a notamment participé à la création de l'IGP (Indication géographique protégée) interprofessionnelle, avec tous les acteurs de la filière.

Le Parc naturel régional des Volcans d’Auvergne

Créé en 1977, le PNR fédère aujourd’hui 150 communes pour valoriser paysages, faune, flore remarquable et biodiversité. Il veille à la préservation de l’identité patrimoniale du territoire *via* les acteurs locaux, qui perpétuent savoir-faire et culture locale, et est intervenu dans le financement d’actions en faveur de la création de la marque Salers, de la restauration des burons et de la formation de professionnels « Éleveurs de Salers ».

Office du tourisme du Pays de Salers

L’office du tourisme du Pays de Salers organise des visites des sites naturels et culturels du territoire et, pour la fabrication du fromage Salers, des fermes, coopératives laitières et cave de Salers, afin de promouvoir les producteurs de Salers et autres fromages locaux. Il organise notamment ces activités au titre de l’association des Sites remarquables du goût.

La Maison de Salers

Grâce à une exposition sur la race Salers, les conditions d’élevage et le cadre naturel local, le musée est le point de départ d’une découverte du Grand Pays de Salers, de ses éleveurs, producteurs, artisans et commerçants locaux.

Association de sauvegarde des Burons du Cantal

L’association a pour objet de promouvoir et préserver le patrimoine bâti traditionnel du système agropastoral du Cantal, dont le plus emblématique est le buron.

Les burons de Salers

À l’initiative de l’association et de la restauration de trois burons, Jean-Pierre Lallet a créé un espace « **écomusée** » qui propose des visites guidées, des dégustations et des repas surplombant le volcan du Puy Mary et la vallée de la Maronne. Cet espace présente trois siècles d’évolution sur les outils des buronniers et une exposition sur la race Salers.

GAEC du Cheix

Le GAEC du Cheix, exploitation familiale à Anglards-de-Salers (8 km de Salers), fabrique et vend des produits laitiers (Salers, Cantal, tome, yaourts nature) et organise des visites de l’exploitation sur la traite des vaches et la transformation du lait.

La création de marque, label, mesure de sauvegarde

La première appellation a été créée dans les années 1950 par le CIF (Comité interprofessionnel du fromage) local « *pour se distinguer et valoriser aussi le territoire* », selon Sabine VIELZEUF, directrice de l’office du tourisme de Salers.

Après dix ans d’élaboration d’un cahier des charges visant à préserver les vaches de montagne, l’AOC Salers est obtenue en 1961. Il prévoit notamment que le Salers soit obligatoirement fabriqué dans une ferme. Dans cet objectif, et afin de résister aux groupes laitiers, les producteurs de Salers se sont fédérés autour d’une coopérative laitière qui collecte du lait 100 % lait de vache Salers.

Depuis le 1^{er} mai 2009, l’Appellation d’origine contrôlée (AOC) au niveau national est devenue l’Appellation d’origine protégée (AOP) au niveau européen. L’AOP désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Ce sigle européen protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. Les règles d’élaboration d’une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l’objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l’INAO.

Participation des communautés, groupes et individus

Sources, bibliographie

► Publications

« L'évolution économique d'une commune rurale : Cheylade (Cantal) depuis 150 ans, 1800-1850 », thèse de Alexandre Andraud, Éditions Créer

« La race bovine Salers », thèse de Yann Vastra, sous la dir. de Guy Bodin Rozat de Mandres, Toulouse, École nationale vétérinaire, 2006.

« Élaboration d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène en fabrication de fromage AOC Salers », thèse de Anne Champel, sous la dir. de Olivier Cerf, Alfort, École nationale vétérinaire, 2003.

Salers : un produit, un paysage, de Julie Deffontaines, Éditions de L'Épure, 2007.

La Laiterie dans le Cantal, de Paul Garrouste, impr. L Bonnet-Picut, 1886.

► Reportages photographiques et films

« Le fromage du Cantal », Archives de l'INA, 1927 (12mn 42s), producteur ou co-producteur : ministère de l'Agriculture :

<https://www.ina.fr/video/VDD10045538>

« Le pâturage sur le Plateau central », 1933 (9mn 04 s), producteur ou co-producteur : Édition française cinématographique, réal. : Jean-Benoît Lévy :

<http://www.ina.fr/video/VDD09005645/le-paturage-sur-le-plateau-central-video.html>

► Autres vidéos

« L'estive de François », reportage réalisé par Gérard Benavent :

<https://www.youtube.com/watch?v=WKMRk5WZGvM>

« Mon beau Cantal », n° 89, Allanche, 21 mai 2016 / Fête de l'Estive à Allanches :

<https://www.youtube.com/watch?v=5ygX7Ji6BGY>

► Sites internet

<http://www.aop-salers.com/>

<http://cantalcascades.free.fr/pagesburons/aaburons.html>

www.salers-tourisme.fr

<http://www.maisondelasalers.fr>

<http://www.burons-du-cantal.fr>

<http://www.buronsdesalers.fr/>

<http://www.cavedesalers.com>

Données techniques

► Dates et lieu(x) de l'enquête :

Région Auvergne-Rhône-Alpes – Département du Cantal – Communes : Salers, Saint-Bonnet-de-Salers et Anglards-de-Salers.

► Date de la fiche d'inventaire :

avril à septembre 2016

► Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs :

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le Comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites remarquables du goût.

► Nom du rédacteur de la fiche :

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le Comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites remarquables du goût.

► Crédits photographiques :

