

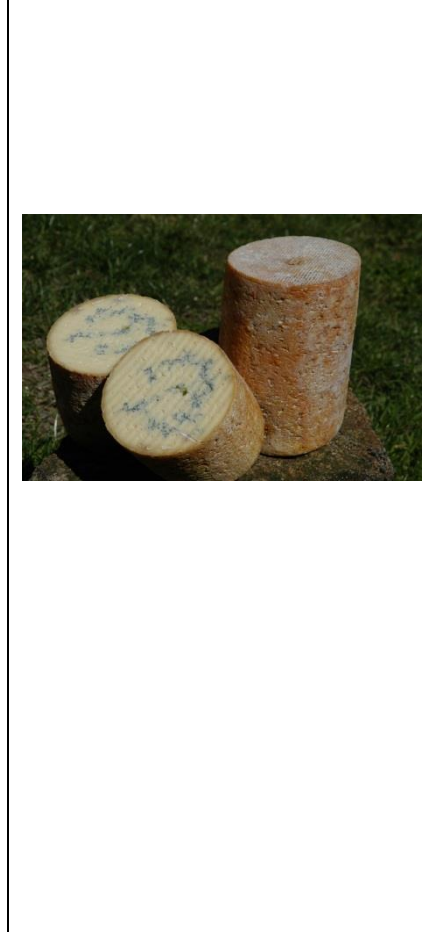


La fabrication de la fourme de Montbrison

		
<p>Pâturages et jasserie à Montbrison. © Fédération des Sites remarquables du goût / C Virassamy, 2018.</p>	<p>Fourme sur chéneaux en épicéa et affinage. © C Virassamy, 2018.</p>	<p>Fourme de Montbrison à pâte persillée. © Fédération des Sites remarquables du goût, 2018.</p>

Description sommaire

La fourme est née dans les jasseries des monts du Forez, confectionnée selon le même procédé ancestral aux caractéristiques constantes, au croûtage orangé, au bleu doux, à la pâte persillée, égouttée en fin de fabrication dans des chéneaux d'épicéa, retournée d'un quart de tour matin et soir dans une température comprise entre 18 et 22 °C. 500 tonnes de fourme de Montbrison sont aujourd'hui produites par an, nécessitant une collecte de plus de 5 000 000 litres de lait. Fabriqués à l'estive au-delà de 1200 m d'altitude, dans des cabanes dites « loges » au XVIIe siècle et jasseries au XIXe siècle, les fromages des monts du Forez possèdent les qualités exceptionnelles des pâtures des Hautes-Chaumes. L'herbe y a une valeur nutritive bien supérieure à celle du foin pour les vaches laitières qui produisent le lait destiné à la fabrication de la fourme. Ce fromage au lait de vache à pâte persillée a obtenu l'Appellation d'origine protégée (AOP) « Fourme de Montbrison » en 2002 sur le périmètre des 33 communes des monts du Forez, situées entre 600 et 1640 m d'altitude, à la frontière des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme au cœur du Pays d'art et d'histoire du Forez, dans un environnement architectural et naturel remarquable de la zone Natura 2000.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

La fabrication de la fourme de Montbrison

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 jasseries, comme les burons dans le Cantal, témoignent d'une vie pastorale collective remontant avant le XVe siècle. Dans le passé, sur les hautes chaumes des monts du Forez, comme toutes les zones de montagne de France et d'Europe, les agriculteurs pratiquaient l'estive, c'est-à-dire la migration saisonnière des troupeaux durant les mois d'été. Dans le Forez, d'après la thèse de M. Damon, la zone d'estive se partage entre propriété privée seigneuriale pour le troupeau et la loge et propriété collective pour les pâturages, ensemble dit « jat ». L'estive liée à un habitat temporaire situé au-delà de 1000 m d'altitude est pratiquée sous une forme organisée, combinant famille et salariés dans un habitat groupé depuis le XVIIe siècle (règlement du jat de Colleigne en 1685). Les déplacements se faisaient sur le territoire de la paroisse, en particulier celle de Colleigne à Sauvain, entre le village et les landes sur les hauteurs. Ce sont d'abord les hommes qui emmenaient les troupeaux de vaches dans les pâturages puis les femmes au XIXe siècle ; les vachères restaient dans les jasseries, pour s'occuper des bêtes et pour confectionner les « fourmes » durant l'été à partir de la fin mai. La dernière construction de jasserie à Sauvain date de 1930. L'après-guerre et l'exode rural mirent fin à la production familiale à l'estive, de rentabilité insuffisante pour faire place aux laiteries des villages.

Malgré l'industrialisation grandissante depuis les années 1960, la revalorisation des pâturages en estive a été engagée et un retour à la production fermière a été amorcé. Un retour vers les pâturages des hautes chaumes s'est installé avec les politiques de préservation de l'environnement et de reconnaissance des produits de qualité (labels AOC et AOP). Une nouvelle communauté s'est organisée autour de la fourme de Montbrison et autres fromages d'origine géographique entre les agriculteurs, les éleveurs, les laitiers, les fromagers et les acteurs de la valorisation du patrimoine local. Celle-ci est confortée par la revalorisation des savoir-faire paysans, la diversification des modes de production et la commercialisation en circuits-courts actuellement en plein essor, grâce également à l'arrivée de nouveaux résidents dans les territoires ruraux. En termes d'emplois, on dénombre 50 salariés dans les fromageries de la zone AOP et 87 % des emplois résident dans la zone dans les métiers de l'agriculture, du commerce, de l'artisanat, de l'enseignement participant à la vie du territoire.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

La fourme de Montbrison apparaît avec le pastoralisme qui se développe au XIIIe siècle dans les monts du Forez. Les bergers (herbassiers) conduisent les troupeaux de vaches l'été dans les pâtures, où ils s'installent dans des cabanes qui se structurent avec le temps en de petites maisons devenues les jasseries ou loges.

À l'est du massif Central, les monts du Forez occupent une position approximativement équidistante de Clermont-Ferrand et de Lyon, orientés nord-ouest/sud-est au sud d'une ligne qui relierait ces deux villes. La chaîne, qui s'allonge sur plus d'une quarantaine de kilomètres,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

surplombe la plaine du Forez traversée par la Loire et redescend assez rapidement à l'ouest vers la plaine du Livradois (Ambert). Si l'ancien comté de Forez a donné son nom à cet ensemble géographique montagnard, il marque la séparation historique entre le Forez proprement dit à l'est et, à l'ouest, l'Auvergne, entre les actuels départements de la Loire et du Puy-de-Dôme.

C'est en particulier à Sauvain, sur le versant de la Loire des monts du Forez, à 1635 m d'altitude pour son point culminant, qu'est née la fourme de Montbrison (AOP), dans les jasseries des hautes chaumes, patrimoine architectural d'habitat groupé et site classé Réserve naturelle régionale des jasseries de Colleigne. Le Puy-de-Dôme produit, sur l'autre versant du Forez, son alter ego, la fourme d'Ambert (AOP) au goût, à l'aspect (orangé pour l'une et grise pour l'autre) et au salage (salé dans la masse pour l'une et en bain de saumure pour l'autre) différents. Au cœur du Site Natura 2000 des monts du Forez de landes (à 45 %), de forêts de hêtres, de sapins etc., classé pour prévenir des risques de déprise agricole, d'enfrichement et de délaissement des pratiques d'estive, Sauvain bénéficie d'un environnement exceptionnel aux produits d'excellence, tels que la fourme et les myrtilles, fêtées chaque année au mois d'août.

I.5. Description détaillée

Élaborée dans la zone AOP à 600 m au moins d'altitude, dès la collecte de lait entre 7 h et 13 h, la fabrication de la fourme exige une vingtaine de manipulations entre l'emprésurage et la vente.

Pâturages et élevage

La fourme est fabriquée avec le lait de vache issu des pâturages des monts du Forez. Son goût provient des parfums de la flore et des plantes aromatiques des prés des montagnes. 110 éleveurs de vaches laitières sont comptés sur le territoire. Les races bovines les plus représentées dans les monts du Forez sont : la Montbéliarde, la Prim'Holstein, la Brune et l'Abondance, qui produisent le lait pour la fabrication de la fourme de Montbrison.

M Roux, éleveur, monte ses vaches pour paître dans les hautes chaumes dès le 25 mai dans la zone Natura 2000. Il y fauche du foin pour l'hiver après le mois de juillet dans les zones protégées et effectue deux fauches hors zone, une en juin et une en juillet. Le foin récolté en hauteur donne un lait de meilleure qualité.

La production de lait

Il faut entre 20 et 25 l de lait pour fabriquer une fourme de Montbrison d'environ 2,3 kg en moyenne (de 2,1 à 2,7 kg). Selon les fromageries, le lait peut être utilisé cru ou pasteurisé. À la fromagerie artisanale des Hautes Chaumes à Sauvain, le lait est collecté chez un éleveur de Sauvain qui nourrit ses vaches à l'herbe des pâtures pendant au moins 150 jours l'été, au foin séché en grange pour l'hiver donnant une forme un peu plus sèche. Il collecte, avec son propre camion-citerne, environ 2000 l de lait cru à 10/12 °C tous les deux jours. À cette température, la flore naturelle contenue dans le lait cru possède les ferments lactiques nécessaires pour la santé et la digestion. Des camions citernes réfrigérés et équipés de test antibiotiques collectent quotidiennement les exploitations laitières de la zone AOP et approvisionnent les entreprises de transformation [voir le cahier des charges de l'AOP Fourme de Montbrison, en ligne : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0678481c-561d-4afb-aba4-db17fabe4d32/telechargement].

Le caillé : découpage et salage

Le lendemain, le lait est acheminé dans des cuves chauffées à 32 °C. À l'issue de la pré-maturation et lorsque le pH du lait atteint 6,5 à 6,6, il est emprésuré avec des ferments lactiques, de la présure naturelle (caillotte de veau) et du *Penicillium Roqueforti*, champignon microscopique qui donne à la pâte ses veinures d'un vert bleuté et son goût. Le lait repose en cuve entre 45 minutes et 1 heure et prend progressivement la consistance du caillé. Le lait était caillé jadis dans des chaudrons en cuivre.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Puis le caillé est découpé manuellement en petits grains « gros comme un grain de riz ou de maïs », à l'aide d'un tranche caillé (un cadre tendu de fils métalliques). Les petits cubes de caillé ainsi obtenus sont brassés. Ils libèrent le sérum (ou petit lait). Après 5 minutes de repos, le petit lait est évacué dans un tank de stockage. Le caillé est encore pressé pour former un bloc compact découpé à nouveau et broyé pour obtenir des grains gros comme une noisette. Versés dans un autre bac, les grains sont alors salés dans la masse et mélangés manuellement.

Moulage et égouttage

Les grains sont ensuite versés manuellement dans des moules troués pour faciliter l'égouttage. Les fourmes sont immédiatement retournées avant d'être déplacées en salle d'égouttage jusqu'au lendemain matin, où elles seront démoulées, marquées d'un numéro pour la traçabilité et déposées sur les chéneaux en épicea. Six à huit jours durant, dans une température ambiante de 22 °C, elles seront retournées d'un quart de tour toutes les douze heures. « Il faut avoir le coup de main pour retourner sans gants », dit un praticien durant l'enquête. Le bois de sapin favorise le développement de la moisissure jaune-orangée de la croûte singulière de la fourme. Les chéneaux sont nettoyés, grattés régulièrement pour enlever la « pierre de lait », forme de dépôt de calcaire. De nouveaux chéneaux vides sont installés dans la même salle le temps de s'ensemencer avant de recevoir les fourmes. Un chéneau peut recevoir 12 fourmes.

L'affinage

Les fourmes sont descendues en cave pendant plusieurs semaines posées debout sur des planches de sapin. Au bout de quelques semaines, elles sont piquées avec une sonde permettant d'apporter l'oxygène qui permet le développement du bleu, puis piquées une deuxième fois au bout de 4 semaines. Des aiguilles de différentes grosseurs sont utilisées selon l'intensité du bleu. Il faut globalement après 45/60 jours d'affinage en cave avant la vente. La cave est alimentée constamment par un cours d'eau très froid et la température de la cave est constante (environ 10 °C). Les caves naturelles de la fromagerie des Hautes Chaumes sont alimentées par de l'eau de source et restent à température constante. Autrefois, les marchands venaient régulièrement chercher les fourmes dans les jasseries pour les mettre en caves.

Le contrôle

Il y a trois niveaux de contrôle :

- le syndicat professionnel de la Fourme, reconnu organisme de défense et de gestion (ODG), met à disposition de la filière les moyens de s'autocontrôler à travers des conseils, des documents et du matériel ;
- le contrôle interne laitier au regard du cahier des charges de l'AOP ;
- le contrôle externe de CERTIPAQ, organisme certificateur reconnu par les pouvoirs publics, intervient en contrôle auprès de tous les opérateurs : producteurs de lait, transformateurs (dont producteurs fermiers), affineurs.

Les qualités organoleptiques de la fourme de Montbrison

La pâte est à la fois assez ferme et friable, mais onctueuse en bouche. Sa croûte dégage une bonne odeur boisée, sa saveur est légèrement salée avec un bon goût de lait, de fruité, ainsi qu'une perception légère du bleu. Une commission organoleptique, composée de fromagers, transformateurs et consommateurs, est en cours de formation à l'analyse sensorielle de la fourme, afin de définir des critères de dégustation. CERTIPAC participe aux opérations de dégustation en faisant des prélèvements à l'aveugle chez les producteurs.

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

Français

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Les jasseries sont à l'origine des cabanes, des architectures foréziennes groupées en jas (ensemble de jasseries ou loges) dans les hautes chaumes (ou prés) pour abriter les femmes, les hommes et le bétail montés à l'estive, gérées collectivement avec des terrains et troupeaux en commun. Elles étaient implantées groupées parallèlement (côté Loire) ou perpendiculairement (côté Puy-de-Dôme) à la pente. À Colleigne, les jasseries sont alignées sur une même courbe de niveau sur des réserves d'eau (bondes ou serves). Celles-ci sont déviées en contre-bas et en forme d'arêtes de poisson pour fumer les terrains alentour. La jasserie forézienne est semi-enterrée pour se protéger du vent d'ouest, mais aussi pour des raisons fonctionnelles d'activité de l'habitat avec son étable en contre-bas et le fenil au-dessus de celle-ci, de plain-pied pour transporter le foin, la cave à fourme plus haut à proximité de la source ou du réservoir d'eau pour l'oxygénation des fromages dans leur phase d'affinage et la loge avec sa cheminée pour l'habitation des femmes et des hommes. Les bâtiments étaient construits avec les matériaux locaux en partie par les « Maçons de la Creuse » : granit pour les murs et chaume pour la couverture très pentue des toits selon l'architecture traditionnelle pour éviter l'accumulation de neige et le surpoids sur le toit. Les matériaux ont été peu à peu remplacés à la fin du XIX^e siècle par des matériaux plus courants et industrialisés tels que les tuiles canal, dénaturant peu à peu l'identité des jasseries, tant par leur aspect que par leur fonction. Il n'en reste aujourd'hui qu'une dizaine parmi la soixantaine, voire davantage, disséminées sur la commune de Sauvain. Un ensemble dit « jas » a été préservé et réaménagé par la société d'intérêt collectif agricole (SICA) d'estives de Garnier, créée en 1965, qui perpétue les pâturages à l'estive avec un troupeau collectif créé en 1958. Ses activités participent de la remise en valeur des prairies de l'estive telles que l'exploitation de la bruyère et son broyage mécanique pour nourrir le bétail l'hiver. Elle crée également en 1970 l'auberge rurale de Garnier dans une ancienne jasserie.

Objets, outils, matériaux supports

Quelques outils et supports sont indissociables des savoir-faire liés à la production des fourmes foréziennes aujourd'hui AOP Fourme de Montbrison :

- les seaux ou « seilles » ainsi que les autres outils étaient généralement en bois, et les bassines en cuivre ;
- l'outil utilisé pour découper le caillé en brassant était appelé « afrénial » ;
- le caillé était ensuite regroupé avec une longue planchette, la « ménole », déversé pour égouttage dans une « selle fromagère » ;
- le caillé était ensuite réparti dans des moules perforés en bois ou en zinc, les « formes » « faisselles ».

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est essentiellement familiale et expérientielle par l'apprentissage, à partir d'une grande diversité de métiers enseignés dans plusieurs établissements :

- le lycée agricole de Montbrison-Précieux, lycée professionnel agricole, délivre deux diplômes : le Bac professionnel Conduite et Gestion de l'entreprise agricole (CGEA), option système à dominante élevage, en formation initiale et par alternance, et le Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) ; un partenariat avec les agriculteurs de la zone AOP permet à ces derniers de confier leurs bêtes aux étudiants lorsqu'ils sont mobilisés par des opérations de communication, des activités administratives créant ainsi des passerelles en faveur de l'installations des jeunes. Ainsi, Georges Gault, héritier d'une ferme familiale depuis plus de cinq générations, a fait ses études au lycée agricole.
- les Écoles nationales d'industrie du lait et des viandes (ENILV) d'Aurillac et de la Roche-

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

sur-Foron délivre des diplômes pour devenir salarié d'une entreprise agricole bien pour devenir fromager, technicien laitier avec le CS Production, Transformation, Commercialisation des produits fermiers laitiers, il délivre également le CS Technicien spécialisé en Transformation laitière pour devenir conducteur de fabrication, conducteur de machine, pilote d'installation automatisée, conducteur de ligne. Ainsi, Alain Chagnard, fromager, dirigeant de la fromagerie du Pont-de-la-Pierre à Saint-Bonnet Le Courreau, a obtenu son BTSA à l'École nationale d'industrie laitière (ENIL) de La Roche-sur-Foron.

- des formations continues sont délivrées par la Chambre d'agriculture pour l'aide à l'installation.

C'est le cas d'Alexis, fils d'agriculteur, engagé dans le métier d'éleveur par tradition familiale et installé en Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) avec ses parents à La Roche, a été fortement influencé par son arrière-grand-mère qui fabriquait des fourmes à la jasserie des Planches. Après une formation à l'ENILV d'Aurillac, il a été accompagné par la Chambre d'agriculture et par Alain Chagnard de la fromagerie du Pont de la Pierre. Il n'est pas le seul sur le territoire à se lancer dans la reprise d'une exploitation familiale. « De plus en plus de jeunes souhaitent s'installer sur leur territoire et reprendre des exploitations ».

II.2. Personnes/organisations impliquées

Les fromageries

La production de la fourme de Montbrison se répartit entre deux fromageries et trois producteurs fermiers, se caractérisant par plusieurs natures de lait et une grande diversité de type de fourmes : au lait pasteurisé (chauffé pour supprimer les microbes, c'est-à-dire détruire la flore pathogène et garantir une sécurité alimentaire), au lait cru et au lait bio (pour une meilleure qualité gustative des productions fromagères et leur qualité gustative). Celles-ci proposent des visites guidées, des ventes et dégustations. Il s'agit :

- fromagerie du Pont de la Pierre (lait pasteurisé) : construite en 1992 au lieu-dit Le Pont de la Pierre (com. Saint-Bonnet-le-Courreau), la fromagerie prit alors le nom de ce nouveau site. En 2004, cette fromagerie est vendue au groupe Lactalis. Le site de Saint-Bonnet-le-Courreau devient alors Société fromagère de Saint-Bonnet. 25 personnes travaillent à la fromagerie autour de plusieurs tâches : collecte, pasteurisation, fabrication du fromage, affinage, conditionnement, entretien et responsable qualité.

- entreprise laitière de Sauvain (lait pasteurisé et cru) : ELS est située au cœur des monts du Forez à 950 m d'altitude, au centre de la Région Auvergne Rhône-Alpes, entre deux zones AOP : la Fourme de Montbrison et la Fourme d'Ambert qu'elle produit. Elle achète et collecte la totalité de son lait en appellation « lait de Montagne », soit près de 45 millions de litres, auprès de 24 exploitations laitières familiales. Ces exploitations appliquent, dans le respect du cahier des charges AOP, les méthodes d'élevage traditionnelles. Les vaches laitières pâturent plus de 150 jours par an dans des prairies situées entre 700 et 1200 m d'altitude. L'entreprise développe un savoir-faire et un réseau de partenaires pour construire une filière travaillant sur la qualité du lait cru. Elle est issue d'une ancienne famille de fromagers (société Tarit) depuis 1930.

- fromagerie des Hautes-Chaumes (artisanale et au lait cru) : située au cœur de la commune de Sauvain, son bâtiment traditionnel et sa charmante boutique sont un point d'animation incontournable. Hubert Tarit est issu d'une famille de fromagers. Se rappelant le travail de son grand père, il décide en 1999 de créer sa propre fromagerie artisanale : la fromagerie des Hautes Chaumes. Toutes ses fabrications sont au lait cru et entier des herbages de montage. L'affinage se fait lentement dans une cave naturelle parcourue par les eaux fraîches des sources. Le lait est collecté auprès de 4 producteurs seulement, dont les vaches sont nourries exclusivement avec du foin l'hiver et de l'herbe l'été. Il produit de la Fourme AOP de Montbrison, de la Tomme, de la Fourmette et autres fromages.

- fromagerie La Griotte (artisanale, au lait cru et bio) : créée en 2012, située au cœur de Sauvain, la fromagerie la Griotte fait découvrir une fourme de Montbrison fabriquée dans le respect des méthodes de fabrication et d'affinages ancestrales en sublimant les qualités du lait cru et bio à travers toute une gamme de fromages, dont la Fourme de Montbrison.

Les producteurs de lait

70 exploitations laitières ont signé une déclaration d'identification de la Fourme de Montbrison, les engageant à respecter le cahier des charges de l'AOP. Les 6500 têtes de bétail, vaches laitières et génisses participent à la production de l'AOP et au maintien des paysages des monts du Forez par l'utilisation et l'entretien des pâturages qui sans cela, seraient en friche.

Le producteur Georges Goutte participe activement au maintien des pâtures de ses terres des Hautes Chaumes et de Chalmazel-Jeansagnière. Il a lui aussi hérité d'un patrimoine et savoir-faire familial depuis plusieurs générations mais a suivi des études d'éleveur au lycée agricole de Montbrison-Précieux. Il est spécialisé dans la production de foin. Ses 25 vaches laitières sont nourries en pâture l'été, au foin et à l'ensilage (fourrage conservé en silo) l'hiver et produisent 30 000 l de lait par an. Sa méthode est de faucher l'herbe verte ; une fois fauchée, elle reste 24 à 48 heures sur place, car sa devise est « *faucher l'herbe verte pour que le foin garde sa couleur et garde sa valeur* ». Il récolte de mai à octobre 2/3 d'ha d'herbe chaque jour pour obtenir au total 120 tonnes de foin, entreposé et séché dans un hangar de 100 m². Sa journée est rythmée par la traite deux fois par jour toutes les 12 heures dès 6 h 45 le matin ; après quoi, les vaches se nourrissent, tandis que Georges part au foin.

Les restaurateurs

- Un réseau de restaurateurs-ambassadeurs de la fourme de Montbrison est né en 2012 à l'initiative du syndicat mixte des Pays du Forez : il a pour objectif de promouvoir les produits foréziens : fourme, vins, charcuteries etc. 26 établissements (auberges de pays et tables gastronomiques) sont engagés dans la charte « Menus foréziens ». Ainsi, l'auberge du Mazet à Saint-Georges-en-Couzan et le restaurant Le Sauvagnard à Sauvain proposent le plat traditionnel local, le « patia forézien », à base de pommes de terre, crème, lait et ail, et des recettes inédites à base de fourme.

- L'association des Cuisiniers de la Loire, née d'un partenariat entre la ville de Saint-Étienne et une ville des États-Unis pour donner des cours de cuisine française, rassemble 28 chefs ligériens qui confectionnent des mets d'excellence à base de produits locaux, dont la fourme.

Les syndicats professionnels

Le syndicat de la Fourme, créé en 1988 et agréé organisme de défense et de gestion en 2008, a pour mission la défense des intérêts communs de ses membres, le respect, la défense et la promotion de l'AOP mais aussi de mettre en œuvre les moyens juridiques et financiers, ad hoc. Ses adhérents sont des professionnels de la filière.

Les collectivités

Elles soutiennent les actions de la filière :

- l'Union européenne, à travers le programme LEADER Forez 2014-2000, finance l'action « Structuration de l'AOP Fourme de Montbrison » ;

- le Conseil régional Auvergne Rhône-Alpes investit dans les lycées agricoles de la région, qui compte 62 500 exploitations agricoles et aide les communes du territoire de moins de 2000 habitants pour aider les commerces, restaurants et autres activités à se développer ;

- le Conseil départemental de la Loire aide les jeunes agriculteurs, soutient les produits fermiers avec l'organisation d'un concours et la remise de prix, approvisionne les collèges en produits bio et locaux ;

- Loire Forez agglomération, avec laquelle une convention d'objectifs et de moyens est signée notamment dans le tourisme avec l'office de tourisme Loire Forez, avec l'association des Sites remarquables du goût Hautes Chaumes du Forez, est partenaire des producteurs pour l'organisation de visites guidées et autres courts séjours d'un ou plusieurs jours sur le thème « Fourme de Montbrison » ;

- Les communes de Montbrison, Sauvain et Saint-Bonnet-le-Courreau, solidaires autour de ce produit, organisent le marché de Montbrison, un des plus réputés de la Loire, les journées de la Fourme et des Côtes du Forez et le musée de la Fourme et des Traditions à Sauvain.

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

« Les pratiques liées à la fabrication du fromage dans les jasseries se sont modernisées, mais les procédés sont restés identiques » (Denise Clair).

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Le mot « fourme » est issu du grec *phormos*, puis du latin *forma* ou (*caseus*) *formaticus*, qui a pour traduction « forme » ; ainsi, ce fromage est « formé ».

Le mot « fourme » désignait à l'origine un contenant où l'on faisait le caillé, puis petit à petit « fourme », devenu « fourmage », puis « fromage », a désigné un fromage puis un fromage rattaché à une zone géographique. Le fromage à pâte persillée (fourme de Montbrison ou fourme d'Ambert selon la localisation géographique) ou à pâte compressée (fourme de Salers ou de Cantal, etc.) est un des fromages les plus anciens. L'histoire de la fourme est liée à celle des troupeaux puis des jasseries depuis le XVI^e siècle, période à laquelle des pratiques d'estives collectives sont attestées. En effet, des documents de la fin du Moyen-Âge mentionnent l'élevage bovin en Forez. Les zones humides des Hautes-Chaumes apportaient le sol nécessaire pour nourrir et abreuver le bétail toute l'année grâce à l'estive. Les jasseries utilisées pour loger les vachères et leurs commis, mais aussi les bêtes se développent considérablement après la Révolution française, pour représenter au XIX^e siècle un système d'exploitation semi-collectif. Une période faste entre 1850 et 1930 consacra l'ouverture commerciale de la production fromagère et l'évolution de sa qualité. Après la seconde guerre mondiale et avec le développement de l'industrialisation, l'image des produits du terroir et de leurs installations se dégrade, l'estive disparaît et les jasseries abandonnées. L'exode rural lié accélère l'abandon du système d'exploitation traditionnel. Les grandes laiteries de développent dans les villages et sont rachetées par de grands groupes. Mais un regain d'intérêt pour les pratiques traditionnelles apparaît dans les années 1960, progresse, se réorganise, se diversifie jusqu'à aujourd'hui, où les prairies d'estives sont revalorisées et exploitées dans le respect du développement durable. Des recensements des éléments, des tourbières et des plantes emblématiques des Hautes-Chaumes sont réalisés. Ce développement est accompagné par l'installation d'éleveurs de vaches laitières traites à l'estive, de laiteries de lait cru et bio et de fromageries artisanales se rapprochant au plus près de pratiques respectueuses et tirant partie de la nature.

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

Denise Clair est née dans une jasserie. Au début du XX^e siècle, les femmes montaient encore en jasserie de fin mai à octobre. La vie y était rythmée par le troupeau. La traite avait lieu 3 fois par jour, matin, midi et soir. Celle du matin était refroidie pour obtenir de la crème pour le beurre confectionné une fois par semaine. Puis les femmes s'afféraient à la fabrication de la fourme. Une fois toutes les manipulations faites, le fromage était mis en moules puis dans les chéneaux de sapin à l'étable pendant une semaine. Il était ensuite mis en cave proche de l'eau. Il fallait trois vaches pour faire une fourme. En faisant bouillir le petit lait de la fourme avec celui du beurre, les femmes faisaient des yaourts. La vie y était rupestre : les femmes et enfants dormaient sur des paillasses en feuilles et se chauffaient avec la cheminée. Après quatre à cinq mois de cave, les fourmes étaient attachées par six et vendues aux marchands de passage. Le laitier passait également d'avril à octobre, d'abord à cheval, puis en voiture et maintenant en camion-citerne. Chaque village avait sa laiterie. Mais l'après-guerre a sonné le glas de l'estive peu à peu abandonnée. Denise a fait des études d'agronomie mais est revenue à la ferme pour aider son père. Son exploitation s'est développée en suivant les évolutions soit la mise en place de normes européennes à respecter, l'arrivée des camions-

citernes, la diversification des fromages (brique du Forez, tomme, ...), la commercialisation des fourmes par les courtiers en fourme qui revendaient sur les marchés et en particulier celui de Montbrison. Denise prend plaisir à raconter l'évolution de la production fromagère dans les Hautes Chaumes et semble y porter un regard serein.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

La production fermière

Les producteurs fermiers sont de plus en plus rares, ce qui représente un risque pour la qualité des produits. Le syndicat de la Fourme a engagé une étude avec l'INRA pour l'avenir de l'interprofession. Un « Guide du producteur fermier » est en cours de réalisation.

Les modes de consommation

La fourme de Montbrison est d'excellente qualité, mais son goût ne correspond pas complètement à l'attente de la majorité des consommateurs, peu habitués à ce type de texture et de goût. Ce questionnement engage les professionnels à travailler sur les races bovines, l'utilisation du lait cru, la production fermière, autant d'éléments traduisant le patrimoine et la biodiversité des pâtures du territoire.

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

Modes de sauvegarde et de valorisation

Le musée de la Fourme

Le musée de la Fourme (et du Sabot, précédemment) et des Traditions populaires a été créé en 1968 par l'association « La Maison sauvagnarde » à Sauvain, commune de 375 habitants et berceau de la fourme. Aujourd'hui, l'association est forte d'une centaine de bénévoles sauvagnards qui assurent l'animation et l'accueil à tour de rôle. Il participe indéniablement à la promotion de la fourme et à l'animation du territoire. Son espace muséographique de 800 m² présente l'histoire locale, ses pratiques et ses objets, notamment l'histoire des troupeaux (jusque dans les années 1950, la vache ferrande-forézienne, réputée par la qualité de son lait, de sa viande et pour sa robustesse), de l'estive, des jasseries des Hautes Chaumes et de la fabrication de la Fourme. Le musée accueille 5000 visiteurs par an et de plus en plus de groupes. La récente labellisation de la commune de Sauvain (« village de caractère de la Loire ») veut renforcer l'attractivité du village.

L'association des Sites remarquables du goût (SRG)

Montbrison Hautes Chaumes du Forez a adhéré au réseau SRG depuis 2007 et mène des actions de commercialisation par les Salons des SRG organisés dans une vingtaine de SRG en France, notamment lors des fêtes de la fourme, et valorisent les atouts touristiques et gastronomiques (restaurants et tables d'hôtes proposant des menus du terroir et favorisant ainsi la pratique de circuits courts entre producteurs et restaurateurs).

La compairie des Compagnons de la fourme de Montbrison

Créée en 1994, la compairie, représentée par un grand-maître, assure la défense et la promotion de l'AOP Fourme de Montbrison. Les compagnons en tenue, chasuble orangée bordeaux, ceinture et bourse, accessoirisée par un chapeau et une écharpe rabattue sur l'épaule, représentent le fromage dans les salons où il est vendu.

Actions de valorisation à signaler

Les journées de la Fourme et des Côtes du Forez

Ces journées se déroulent tous les ans depuis 1962 le 1^{er} dimanche d'octobre et accueillent près de 50 000 personnes pour déguster ce délicieux fromage du Forez. Elles sont organisées par le Comité des fêtes et la ville de Montbrison.

La route de la Fourme

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Ce programme de visites de fermes autour de la filière (fromageries, fermes de la zone AOP avec visite des traites, de séchage en grange et du musée de la Fourme à Sauvain) accueille 6 à 7000 visiteurs par an.

Les visites de l'office de tourisme Loire Forez

Lors des vacances scolaires, sauf à Noël, l'office de tourisme propose des visites de fromageries pour faire découvrir la fabrication de la fourme de Montbrison.

Modes de reconnaissance publique

L'AOP Fourme de Montbrison depuis 2002 s'est séparée de son alter ego de l'autre versant du Forez, la Fourme d'Ambert.

La zone Natura 2000

La totalité des Hautes Chaumes est couverte par deux zones Natura 2000 jumelles, l'une sur le versant Loire, l'autre sur le versant Puy-de-Dôme. Le contrat Natura 2000 permet d'assurer la gestion et l'entretien des milieux naturels non agricoles, en palliant les dérives environnementales dues à des pratiques non respectueuses du développement durable (boisements artificiels de résineux, prairies artificielles faibles en biodiversité, diminution des surfaces de pâtures, etc.).

Le parc naturel régional Livradois-Forez, qui inclut les communes de Sauvain, Chalmazel-Jeansagnière et Saint-Bonnet-le-Courreau, mène des actions de connaissance et préservation des milieux naturels.

Le label Pays d'art et d'histoire du Forez

Créé par le ministère de la Culture, ce label a été décerné au territoire du Forez pour :

- la sensibilisation au patrimoine de la population locale et touristique, en particulier par des actions d'éducation au patrimoine pour les scolaires ;
- l'entretien et la restauration du patrimoine bâti, paysager et des ensembles historiques urbains ;
- le développement du tourisme culturel dans le cadre de la destination « Forez ».

Bibliographie sommaire

DAMON Maurice, Les Jasseries des monts du Forez, thèse de doctorat de 3^e cycle en sociologie rurale, Éditions de l'AGEL, 1972 [en ligne : http://vdf.montbrison42.fr/N_speciaux_TEXT/93-94-S-Damon-Maurice-Les-jasseries-2004.pdf].

FEL, « Histoire d'un paysage pastoral : le Massif Central », *Revue de géographie alpine*, 1984 [en ligne : https://www.persee.fr/doc/rga_0035-1121_1984_num_72_2_2568].

Laissez-vous conter les Hautes Chaumes du Forez : guide de visite du Pays d'art et d'histoire du Forez, Paris, Ministère de la Culture et de la Communication / Région Rhône-Alpes / Syndicat mixte des Pays du Forez et de l'office de tourisme Loire Forez, s. d.

Filmographie sommaire

Sans objet.

Sitographie sommaire

Cahier des charges de l'AOP Fourme de Montbrison

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0678481c-561d-4afb-aba4-db17fabe4d32/telechargement

La Fourme de Montbrison

<http://www.fourme-de-montbrison.fr/la-fourme-de-montbrison/lincontournable-fourme/la-fabrication>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

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

ARNOULT Daniel

musée de la Fourme à Sauvain

BAZILE Christophe

maire de Montbrison

BERTHEAS Alain

président de Loire Forez Agglomération

BLANCHET Jacques

conseiller régional de la Région Auvergne Rhône-Alpes

BONNAUD Gérard

président des Sites remarquables du goût de Montbrison Hautes Chaumes

BONNEFOY Jean-Yves

vice-président du Conseil départemental de la Loire et président des Compagnons de la Fourme

BUISSON Monsieur

fromager

CHAGNARD Alain

fromagerie du Pont de la Pierre

CLAIR Denise

exploitante retraitée

COMBREAS Christine et TARIT Hubert

fromagerie des Hautes Chaumes

COUCHAUD Patrice

vice-président de Loire Forez Agglomération

DUBIEN Hubert

président du syndicat de la Fourme

DUCHAMP Paul

ancien président du syndicat de la Fourme

DUCHAMPT Christophe

restaurateur, restaurant le Sauvagnard à Sauvain

EPINAT Joël

maire de Saint-Bonnet-le-Courreau

FERRAND Anne-Christine

animatrice du Pays d'art et d'histoire du Forez

GOUTTE Georges

Eleveur

JOUVE David

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

proviseur du lycée agricole de Montbrison-Précieux

MASSON Alexis

jeune éleveur en GAEC

MEUNIER Christophe

producteur de lait

MONS Hervé

fromager Meilleur ouvrier de France

MOREL David

maire de Sauvain

RIZAND Jacques

fromager retraité

ROCCA Christian

coordinateur de la Fédération des Sites remarquables du goût

ROUX Monsieur

éleveur

THOLONIAT Jean-Pierre

président des Cuisiniers de la Loire

V.2. Soutiens et consentements reçus

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites remarquables du goût

Coordonnées

catherinevirassami@gmail.com

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

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites remarquables du goût

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Enquête : 19-20 2018 mars à Montbrison, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau et Saint

Georges en Couzan
Rédaction de la fiche : août-septembre 2018

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

29 octobre 2018

Année d'inclusion à l'inventaire

2018

N° de la fiche

2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00408

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2hn</uri>