

L'AGRICULTURE EN SAVOIE



Une vache Abondance

L'agriculture représente une place importante dans l'histoire de la Savoie. En se baladant sur les routes de montagnes, on peut observer les témoins d'une agriculture qui s'est adaptée à son environnement : pente, variation du climat, terrain non cultivable en hiver.

Cet aspect a permis de valoriser la qualité et la spécificité d'un produit plutôt que sa quantité. C'est pourquoi la Savoie est reconnue pour ses produits locaux associés à un savoir-faire ancestral.

UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire de l'agriculture de Savoie est marquée par un tournant important dû à l'arrivée du tourisme, qui a souvent été conflictuel. L'installation d'unités touristiques dans les zones de montagne a parfois été vécue par les exploitants agricoles comme une intrusion et une déstabilisation de leur activité.

L'agriculture de Savoie se caractérise par des petites exploitations dont la surface reste modeste, en moyenne 32 ha par exploitation, souvent morcelées et handicapées par la pente, le climat et l'altitude.

L'activité des exploitants agricoles ne permet donc pas d'assurer un revenu suffisant pour la famille. Un équilibre entre tourisme et agriculture a permis à certaines exploitations de se diversifier : gîtes d'étape ou de groupe, accueil d'enfants, auberges, promenade en âne ou poney, visite de fromageries et autres dégustations. La pluriactivité des chefs d'exploitation est donc une nécessité dans les fermes petites et moyennes ; c'est sur le salaire extérieur que vit la famille.

Aujourd'hui, en Savoie, les exploitants agricoles sont plus jeunes, possèdent un niveau de formation plus élevé et sont à la tête de structures plus importantes et plus spécialisées que leurs aînés.



Développement touristique et agriculture traditionnelle à Termignon (Haute-Maurienne)

Photo M.P. Hobléa

QU'EST-CE-QU'UNE EXPLOITATION AGRICOLE ?

On appelle « exploitation agricole » une unité économique qui participe à la production agricole et qui répond à l'un des critères suivants :

- 1 ha ou plus de superficie agricole utilisée
- 20 ha ou plus de cultures spécialisées
- Activité de production supérieure à un minimum donné (une vache, 10 ruches...)

Une exploitation est dite « professionnelle » lorsqu'elle demande un travail équivalent à celui d'au moins une personne à 3/4 de temps sur l'année et lorsque sa valeur économique égale au moins **8 unités de dimension européenne*** (UDE). En Savoie cela correspond à 14 ha de blé ou 8 vaches laitières ou un peu plus d'1 ha de vigne AOC.

- Entre 2000 et 2010, la France a perdu 26 % de ses exploitations agricoles (1/3 pour la région Rhône Alpes).
- La baisse du nombre d'exploitations est plus forte en montagne.

LES PRODUITS PHARES DE LA SAVOIE

- Les produits laitiers et le vin

Confrontées aux handicaps naturels des régions de montagne, et à une moindre compétitivité de son agriculture, la Savoie a fait preuve depuis plusieurs décennies d'une volonté sans faille pour transformer ses handicaps en atouts.

Le saviez-vous ?
Les cloches des vaches sont appelées les clarines !

Ce n'est pas un hasard si la Savoie est le berceau des AOC fromagères. De plus, l'abondance de terrain calcaire ensoleillé a permis aux vignes de s'installer ce qui permet aujourd'hui une commercialisation importante de vin AOC.

L'herbe l'été et le foin l'hiver constituent la base de l'alimentation des vaches. Le foin correspond à de l'herbe **fauchée*** et séchée pour la nourriture des animaux. Il ne faut pas le confondre avec la paille qui est une tige de céréale utilisée pour faire la litière des animaux.

Les races locales Abondance et Tarine sont les plus présentes et la Montbéliarde occupe aussi une place de choix.



Abondance



Tarine



Montbéliarde

- Un plateau de fromages exceptionnel

L'agriculture de Savoie est marquée par l'élevage laitier. En Savoie, 90 % du lait produit est transformé en fromages. La Savoie a su préserver la tradition pastorale des Alpes : chaque année, 22 000 vaches **transhument*** de la vallée à l'alpage, pour produire un lait d'une grande qualité qui concourt à la typicité des produits et permettent d'entretenir une grande partie du massif alpin. Ses fromages au lait cru sont distingués par différents labels de qualités :

- les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée),
- les AOP (Appellation d'Origine Protégée),
- les IGP (Indication Géographique Protégée).



Ces appellations ont pour objectif de valoriser un savoir-faire et des produits locaux et sont associées à des cahiers des charges stricts.

- Les fromages de Savoie au lait cru sous AOC/AOP



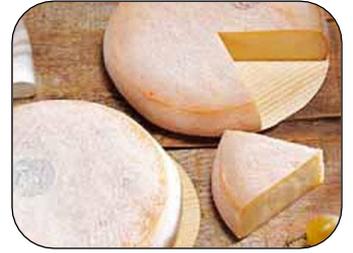
Chevrotin



Abondance



Beaufort



Reblochon de Savoie



Emmental de Savoie



Tome des Bauges



Grataron



Tomme de Savoie

- Zoom sur le Beaufort

Le Beaufort est un fromage à **pâte pressée cuite*** qui est reconnu appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1968.



- Meule de 20 à 70 Kg
- 11 à 16 cm de hauteur, diamètre de 35 à 75cm
- Talon **concave***
- Pâte lisse de couleur ivoire à jaune pâle
- La teneur en matière grasse est de 48 % minimum.

Il faut un peu plus de 400 litres de lait pour fabriquer une meule de Beaufort de 40 kg. Ce sont environ 45000 tonnes de lait qui sont transformés en Beaufort chaque année.

• Les étapes de la fabrication du Beaufort :

1

Collectage du lait :

Se fait lors de la traite de la vache. Ce lait, dit lait cru (aucun traitement thermique) est mis dans des bidons individuels et doit être utilisé dans les 12h qui suivent la traite.

2

Caillage ou coagulation :

Sous l'action des **présures*** et des **ferments***, les protéines se séparent de l'eau, deviennent solides et se transforment en caillé que l'on égoutte pour éliminer une partie du petit-lait.

3

Décaillage :

Il sert à éliminer une partie du petit lait emprisonné dans la masse coagulée en multipliant les surfaces de sortie du liquide : c'est le début de l'égouttage. Puis, le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains.

4

Brassage et cuisson :

Les grains sont chauffés à 53-54°C et brassés constamment. Cette étape appelée permet de terminer l'égouttage du grain.

5

Moulage et pressage :

On moule le fromage en l'installant dans un cercle de bois puis on le presse pendant 20h pour lui donner la forme en ne gardant que les particules solides.

6

Saumurage :

Cette étape permet de saler le fromage lui donnant l'aspect et le goût du futur fromage. Après 24h de repos, le fromage est immergé dans un bain de **saumure***.

7

Affinage :

L'affinage est la période de maturation du fromage, celle qui donne le goût au fromage. Les meules sont envoyées vers une cave d'affinage où elles seront régulièrement frottées et retournées. L'affinage est de 5 mois minimum et peut se prolonger jusqu'à plus de 12 mois.

- Les Vins



La viticulture appartient intimement à l'histoire des Savoie et ce depuis des siècles. Avec 4 AOC, 22 crus, et une vingtaine de **cépages***, les viticulteurs de Savoie ont su s'adapter à des conditions locales très diverses.

Ce savoir-faire permet à 700 viticulteurs professionnels de mettre en valeur 2 200 hectares dont 90 % destinés à la production des vins de Savoie sous AOC. Les vins de Savoie ont des circuits de vente variés : viticulteurs indépendants, coopératives et négoce.

- Pourquoi la vigne pousse-t-elle en région de montagnes ?

Cette plante n'est ni particulièrement exigeante ni fragile, elle s'accommode assez bien sur des sols variés, souvent pauvre, pourvu qu'ils soient aérés et légers. En Savoie, les différents **vignobles*** sont installés dans des secteurs bénéficiant de microclimats très favorables à la culture de la vigne avec une préférence pour les terrains argileux. Elle ne craint pas le froid et encore moins la chaleur, au contraire ; l'altitude la gêne au-dessus de 700 mètres, si le terrain est bien exposé.

L'agriculture en Savoie c'est aussi : l'**horticulture*** et les **pépinières***, la culture maraichère, la pêche professionnelle, l'**agrotourisme*** (production et vente filière courte), l'**apiculture***, l'**héliculture***, les porcs fermier, l'**aviculture*** et la filière équine et bien d'autres productions permettant de diversifier l'agriculture savoyarde.



Vignoble en terrain calcaire à Chignin en Savoie

Lexique

Agrotourisme : on l'assimile parfois au tourisme agricole ou encore au tourisme à la ferme. C'est une forme de tourisme dont l'objet est la découverte des savoir-faire agricoles d'un territoire.

Apiculture : élevage d'abeilles à miel pour exploiter les produits de la ruche, principalement du miel.

Aviculture : élevage d'oiseaux ou de volailles.

Cépage : type de plant de vigne caractérisé par des particularités propres qui s'expriment au point de vue physique : la forme des feuilles et des grappes, la couleur des raisins à maturité, la composition des raisins, etc.

Concave : qui présente une surface courbe en creux (opposé à convexe).

Faucher : couper l'herbe ou les céréales à la faux (outils tranchant utilisé dans les champs) ou avec une machine.

Ferment : micro-organisme responsable d'une fermentation.

Fermentation : décomposition d'une substance sous l'influence de micro-organismes.

Héliciculture : élevage des escargots comestibles.

Horticulture : art de cultiver les jardins, de pratiquer la culture des légumes, des fleurs, des arbres ou arbustes fruitiers et d'ornement.

Pâte pressée cuite : fromage à pâte dure, pour lesquels, après pressage du caillé, la tome obtenue est chauffée puis laissée à l'affinage.

Pépinière : parcelle de terre réservée à la multiplication des plantes.

Présure : un coagulant du lait d'origine animale extrait de la caillette (le quatrième estomac) de jeunes ruminants (herbivore comme la vache).

Saumure : solution aqueuse d'un sel généralement de chlorure de sodium (sel de cuisine).

Transhumer : déplacer les troupeaux en été vers les pâturages de montagne, selon la saison ou les conditions climatiques d'une région.

Unité de dimension européenne (UDE) : un indicateur utilisé par l'Union européenne pour déterminer la rentabilité des exploitations agricoles des différents pays.

Vignoble : un ensemble de parcelles de terres agricoles planté de vignes à l'étendue généralement vaste.



L'AGRICULTURE EN SAVOIE

Fiche élève

Nom :

Prénom :

Classe :

Remets les étapes de la fabrication du Beaufort dans l'ordre et explique chaque étape en quelques mots :

Brassage et cuisson :

Saumurage :

Moulage et pressage :

Affinage :

Caillage ou coagulation :

Collectage du lait :

Décaillage :

Parmi ces fromages, entoure ceux qui sont d'origine savoyarde :



Saint-Nectaire



Beaufort



Chevrotin



Tome des Bauges



Reblochon de Savoie



Roquefort



Maroilles



Camembert

Cherche la signification des mots ou expressions soulignés.



La tomme de chèvre est un fromage saisonnier. Elle est fabriquée suivant des méthodes traditionnelles à partir du lait de printemps.

Ce lait est produit, après la mise bas, par des chèvres pâturant en plein air dans des prairies grasses. Ce lait est transformé en fromage d'avril à décembre.

Fabriquée à partir de lait cru entier, chaque tomme pèse environ 3Kg. Sa teneur en matière grasse s'élève à 45%.

La tomme est fabriquée à partir de lait de chèvre emprésuré.

Le caillé obtenu est découpé en grains et est ensuite légèrement égoutté avant d'être moulé.

Le caillé est déposé dans des moules perforés et cylindriques. Pour l'égouttage on utilise une presse à fromage.

Ensuite, on sale l'extérieur du fromage pour sa conservation. Pour permettre au sel de pénétrer au cœur du fromage, nous utilisons une méthode ancienne, la saumure. Cette méthode consiste à laisser les tommes pendant 2-3 jours dans un bain d'eau saturé en sel.

Après quoi le fromage reposera en hâloir 5 semaines au minimum.



Lait de printemps :

La mise à bas :

Prairie grasse :

Lait cru entier :

Emprésuré :

Le caillé :

Saumure :

Hâloir :

Donne la signification des sigles suivants :

AOC :

AOP :

IGP :

Relie chaque vache avec le nom de sa race :



La Montbéliarde



La Tarine



L'Abondance



L'AGRICULTURE EN SAVOIE

Fiche élève corrigée

Remets les étapes de la fabrication du Beaufort dans l'ordre et explique chaque étape en quelques mots :

4 **Brassage et cuisson** : Les grains sont chauffés à 53-54°C et brassés constamment. Cette étape appelée brassage permet de terminer l'égouttage du grain.

6 **Saumurage** : Cette étape permet de saler le fromage lui donnant l'aspect et le goût du futur fromage. Il consiste à immerger le fromage dans un bain de saumure.

5 **Moulage et pressage** : On moule le fromage en l'installant dans un cercle de bois puis on le presse pour ne garder que les particules solides.

7 **Affinage** : L'affinage est la période de maturation du fromage, celle qui donne le goût au fromage. Les meules sont envoyées vers une cave d'affinage où elles seront régulièrement frottées et retournées.

2 **Caillage ou coagulation** : Sous l'action des présures et des ferments, les protéines se séparent de l'eau, deviennent solides et se transforment en caillé que l'on égoutte pour éliminer une partie du petit-lait.

1 **Collectage du lait** : Se fait lors de la traite de la vache. Ce lait, dit lait cru (aucun traitement thermique) est mis dans des bidons individuels et doit être utilisé dans les 12h qui suivent la traite.

3 **Décaillage** : Il sert à éliminer une partie du petit lait emprisonné dans la masse coagulée en multipliant les surfaces de sortie du liquide : c'est le début de l'égouttage.

Parmi ces fromages, entoure ceux qui sont d'origine savoyarde :



Saint-Nectaire



Beaufort



Chevrotin



Tome des Bauges



Reblochon de Savoie



Roquefort



Maroilles



Camembert

Cherche la signification des mots ou expressions soulignés.



La tomme de chèvre est un fromage saisonnier. Elle est fabriquée suivant des méthodes traditionnelles à partir du lait de printemps.

Ce lait est produit, après la mise bas, par des chèvres pâturant en plein air dans des prairies grasses. Ce lait est transformé en fromage d'avril à

décembre.

Fabriquée à partir de lait cru entier, chaque tomme pèse environ 3Kg. Sa teneur en matière grasse s'élève à 45%.

La tomme est fabriquée à partir de lait de chèvre emprésuré.

Le caillé obtenu est découpé en grains et est ensuite légèrement égoutté avant d'être moulé.

Le caillé est déposé dans des moules perforés et cylindriques. Pour l'égouttage on utilise une presse à fromage.

Ensuite, on sale l'extérieur du fromage pour sa conservation. Pour permettre au sel de pénétrer au cœur du fromage, nous utilisons une méthode ancienne, la saumure. Cette méthode consiste à laisser les tommes pendant 2-3 jours dans un bain d'eau saturé en sel.

Après quoi le fromage reposera en hâloir 5 semaines au minimum.



Lait de printemps : lait produit lors de la traite du printemps. En fonction de la saison le lait possède des arômes particuliers.

La mise à bas : acte d'accoucher chez l'animal.

Prairie grasse : la prairie grasse est utilisée pour faire pâturer le bétail dû à sa forte productivité de matière organique.

Lait cru entier : Il s'agit d'un lait qui n'a subi aucun autre traitement que la réfrigération et qui contient toutes ses matières grasses.

Emprésuré : ajout d'un coagulant, la présure, pour obtenir du caillé.

Le caillé : Le caillé est un produit solide issu du lait, grâce à l'ajout de présure, un coagulant.

Saumure : solution aqueuse d'un sel généralement de chlorure de sodium (sel de cuisine).

Hâloir : local où s'effectue le séchage du lin et du chanvre avant le broyage, ou de certains fromages à pâte molle avant affinage.

Donne la signification des sigles suivants :

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographique Protégée

Relie chaque vache avec le nom de sa race :

