



CMM

# L'agriculture en Savoie



Une vache Abondance

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 exploitants agricoles de l'an 2000 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. Ils recherchent principalement la qualité de leur production.

Le métier de la personne qui garde les troupeaux de moutons en alpage l'été s'appelle un berger.

L'activité des exploitants agricoles n'assure encore qu'un revenu médiocre. 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.

## 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, les Savoie ont 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 les Savoie sont le berceau des AOC fromagères, et qu'elles excellent depuis des années dans les vins 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 le « lit » des animaux.



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

### Un plateau de fromages exceptionnel

Une vache Tarine

L'agriculture est ancestralement marquée par l'élevage laitier. Les Savoie ont su préserver la tradition pastorale des Alpes : chaque année, 22 000 vaches transhumant de la vallée à l'alpage, pour produire un lait d'une grande qualité qui concoure à la typicité des produits. Ses fromages au lait cru sont distingués par des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), des AOP (Appellation d'Origine

Protégée) et des IGP (Indication Géographique Protégée) ; tous ces signes sont associés à des cahiers des charges strictes.

90 % du lait produit est transformé en fromages de Savoie.

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



Abondance



Beaufort



Chevrotin



Tome des Bauges



Reblochon de Savoie



Grataron

**Le saviez-vous ?**

L'origine du mot « reblochon » vient du verbe « blocher » qui signifie traire (les vaches), Reblocher signifie donc traire une deuxième fois pour éviter l'impôt sur le lait.

## Les fromages de Savoie au lait cru sous IGP :



Emmental de Savoie



Tomme de Savoie

Les principales productions des Bauges sont le lait et le fromage. La tomme des Bauges se fait avec du lait cru.

## **Zoom sur le Beaufort**

Le Beaufort, fromage à pâte pressée cuite, est reconnu appellation d'origine contrôlée depuis 1968. Aspect du fromage :

- 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 10 kilos de lait pour fabriquer une meule de Beaufort. Ce sont environ 45 millions de kilos de lait qui sont transformés en Beaufort chaque année.

## Les étapes de la fabrication du Beaufort :

1. Collectage du lait en bidons individuels.
2. Caillage ou coagulation à 33°C. Pour la coagulation, le fromager ajoute la présure.
3. Décaillage : à l'aide du "tranche-caillé", le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains.
4. Brassage et cuisson. Les grains sont ensuite chauffés à 53-54°C et brassés constamment.

5. Moulage et pressage : quand il estime que le grain est "fait", le fromager retire la masse de grain du chaudron et l'installe dans une toile de lin et un cercle de bois qui confère au fromage son talon concave caractéristique. Il est ensuite pressé pendant 20 heures.

6. Saumurage : après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage.

7. Affinage : il 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, nos viticulteurs 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. En complément de la zone AOC, les vins de pays d'Allobrogie rassemblent une soixantaine de producteurs (plus de 100 hectares) produisant avec nos cépages traditionnels 10 000 hectolitres.

Les différents vignobles sont installés dans les secteurs bénéficiant de micro-climats très favorables à la culture de la vigne.

Les vins de Savoie ont des circuits de vente variés : viticulteurs indépendants, coopératives et négoce.

### Pourquoi la vigne pousse-t-elle en région des montagnes ?

Cette plante n'est ni particulièrement exigeante ni fragile, elle s'accommode assez bien de sols variés pourvu qu'ils soient aérés et légers, elle ne craint pas le froid et moins encore la chaleur, au contraire ; l'altitude ne la gêne vraiment qu'au-dessus de 700 mètres, si le terrain est bien exposé.

## Fiche élève

Remets les étapes de la fabrication du Beaufort dans l'ordre :

Décaillage - Moulage et pressage - Affinage - Collectage du lait - Saumurage -  
Caillage ou coagulation - Brassage et cuisson

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

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

Chevrotin	Roquefort
Saint-Nectaire	Tome de Bauges
Reblochon	Camembert
Beaufort	Maroilles

Donne la signification des sigles suivants :

AOC :

AOP :

IGP :

Relie chaque vache avec le nom de sa race :



La Montbéliarde



La Tarine



L'Abondance