

# Savoie Mont-Blanc

## TERRE DE FROMAGES

En Savoie et Haute-Savoie, le fromage est une véritable culture, au point qu'une route lui est dédiée. Bienvenue chez Mireille et Serge, notre première étape.

JULIE RESTIAU

**D**ans le massif du Beaufortain se trouve le village d'Arêches. En ce début du mois de juin, le soleil darde ses rayons dans la vallée et offre des paysages verdoyants magnifiques, hors du temps. Loin de l'excitation des grandes villes et de l'urbanisation croissante, ce petit coin de Savoie est une bulle d'oxygène qui offre un dépaysement total. Au loin, les cloches des vaches résonnent en permanence et rappellent que nous sommes dans une région agricole où la culture fromagère est omniprésente.

### 30 000 meules par an !

Il faut quitter le centre du village, prendre de l'altitude et passer quelques épingles pour arriver chez Mireille Blanc-Gonnet, au GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) du Cuvy. Serge, son mari, étant fraîchement pensionné, elle a pris la tête de la ferme familiale et est désormais l'une des seules productrices de lait de la région. « Mon mari a repris l'exploitation en 1982. Nous avons 65 vaches laitières, 40 génisses et une vingtaine de veaux », précise l'agricultrice de 56 ans.

Des animaux qu'il faut traire deux fois par jour et qui rythment la vie quotidienne du couple. « La première traite débute à 4 h 45 et dure deux heures. Celle du soir se termine à 18 h. »

Le lait de Mireille prend alors la direction de la Coopérative laitière du Beaufortain. Cette dernière regroupe 184 agriculteurs qui, grâce à leur lait, permettent de créer annuellement plus de 30 000 meules de 40 kg de fromage de Beaufort. « En été, notre lait permet de produire trois roues par jour. Cela équivaut à 1200 litres de lait car il faut 10



litres pour faire un kilo de produit. »

Des roues qui seront affinées dans les caves de celle qui est surnommée la Coop, car les producteurs n'ont pas la place nécessaire pour produire et conserver eux-mêmes leurs fromages. L'agricultrice est en tout cas fière de faire partie de ce groupement de travailleurs qui fait vivre économiquement une région et qui lutte contre les producteurs industriels. « Être sociétaire nous apporte également une certaine sécurité. »

### Producteurs passionnés

En réalité, ils sont 2 000 producteurs laitiers en Savoie et Haute-Savoie. Cela peut sembler peu pour ces deux départements mais leur travail quotidien permet de produire environ 32 000 tonnes de fromage savoyard AOC (appellation d'origine contrôlée) et IGP (indication géographique protégée) chaque année.

En hiver, lorsque la production est un peu moins abondante, Mireille promeut les fromages de Savoie dans les stations de ski et les écoles. « J'explique comment on les fabrique. J'aime allier le tourisme et la vie agricole. Parler de l'agriculture, ce n'est que du bonheur. Je me fais ensuite le devoir d'inviter

les gens à visiter mon exploitation. Je défends et essaye de valoriser un maximum mon territoire. »

### Cahier des charges strict

Déjà difficile, le travail de ces producteurs l'est encore plus depuis l'obtention des labels AOC et IGP. Ils doivent suivre un cahier des charges très strict s'ils ne veulent pas perdre ces gages de qualité. Leur troupeau doit par exemple être uniquement composé de vaches de race abondance, taurine et montbéliarde selon une proportion précise en fonction du fromage produit.

« On doit faire manger l'herbe de notre territoire, acheter nos produits via la coopérative car c'est elle qui est garante des bons produits et on n'a pas le droit pour l'AOP Beaufort de dépasser 5 500 litres de lait à moyenne d'étable. »

Les producteurs sont également surveillés de près. « Deux fois par mois, la coopérative vient contrôler l'hygiène et la qualité du lait. On adhère également à un service extérieur de contrôle laitier une fois par mois. » De quoi rassurer le consommateur qui voudra régaler ses convives avec un plateau de fromages savoyards en fin de repas.



# À LA RENCONTRE DE *4 saveurs fromagères*

JULIE RESTIAU

**L'**abondance, le beaufort, le chevrotin, l'emmental de Savoie, le reblochon de Savoie, la tomme des Bauges, la tomme de Savoie et la raclette de Savoie... En Savoie et Haute-Savoie, 74 sites en lien avec ces huit fromages reconnus AOP/IGP ont adhéré à la Route des fromages de Savoie. Ces exploitants, agriculteurs, affineurs, fromagers, producteurs de lait ou encore espaces didactiques tentent de promouvoir la culture fromagère, qui est l'une des richesses de ces régions, en ouvrant leurs portes afin d'expliquer aux néophytes la passion qui les anime au quotidien. Avec Savoie Mont Blanc Tourisme, partez à la découverte de quatre saveurs d'exception qui aiguïseront vos sens et titilleront votre palais.

1

## La tomme des Bauges



Au cœur du village de Allon-le-Jeune, à proximité de Chambéry, se niche la plus petite fromagerie de Savoie en gestion directe qui produit notamment la tomme des Bauges. Située à 900 mètres d'altitude, la Fromagerie du Val d'Aillon regroupe quatre producteurs qui réalisent et affinent leurs produits sur place. Un espace musée propose de découvrir la fabrication de ce fromage au lait cru à pâte pressée non cuite et les origines de la fromagerie.

[www.fromagerieaillon.com](http://www.fromagerieaillon.com)

2

## Le beaufort



La Coopérative laitière du Beaufortain est le plus gros producteur de beaufort de la région. Elle regroupe environ 170 agriculteurs dont le lait permet de produire chaque année 30 000 fromages de 40 kg. Dans les caves, les affineurs, aidés par quatre robots, prennent soin des fromages au lait cru à pâte pressée cuite en moyenne neuf mois en les retournant deux fois par semaine et en les frottant avec de l'eau salée. Un parcours à découvrir dans l'espace musée.

[www.cooperative-de-beaufort.com](http://www.cooperative-de-beaufort.com)

3

## Le reblochon de Savoie

Le Grand-Bornand et La Clusaz sont les bastions du reblochon. En été, à la ferme des Corbassières, Michaël Donzel produit des reblochons fermiers. Avec 55 vaches, il réalise en moyenne 230 fromages par jour qu'il fait sécher une semaine et garde en cave 15 jours avant de les confier à un grossiste affineur. Si vous passez par là, profitez de l'unique menu proposé : une reblochonade. Un vrai délice à savourer sur la terrasse qui donne sur la chaîne des Aravis.

[www.laclusaz.com](http://www.laclusaz.com)



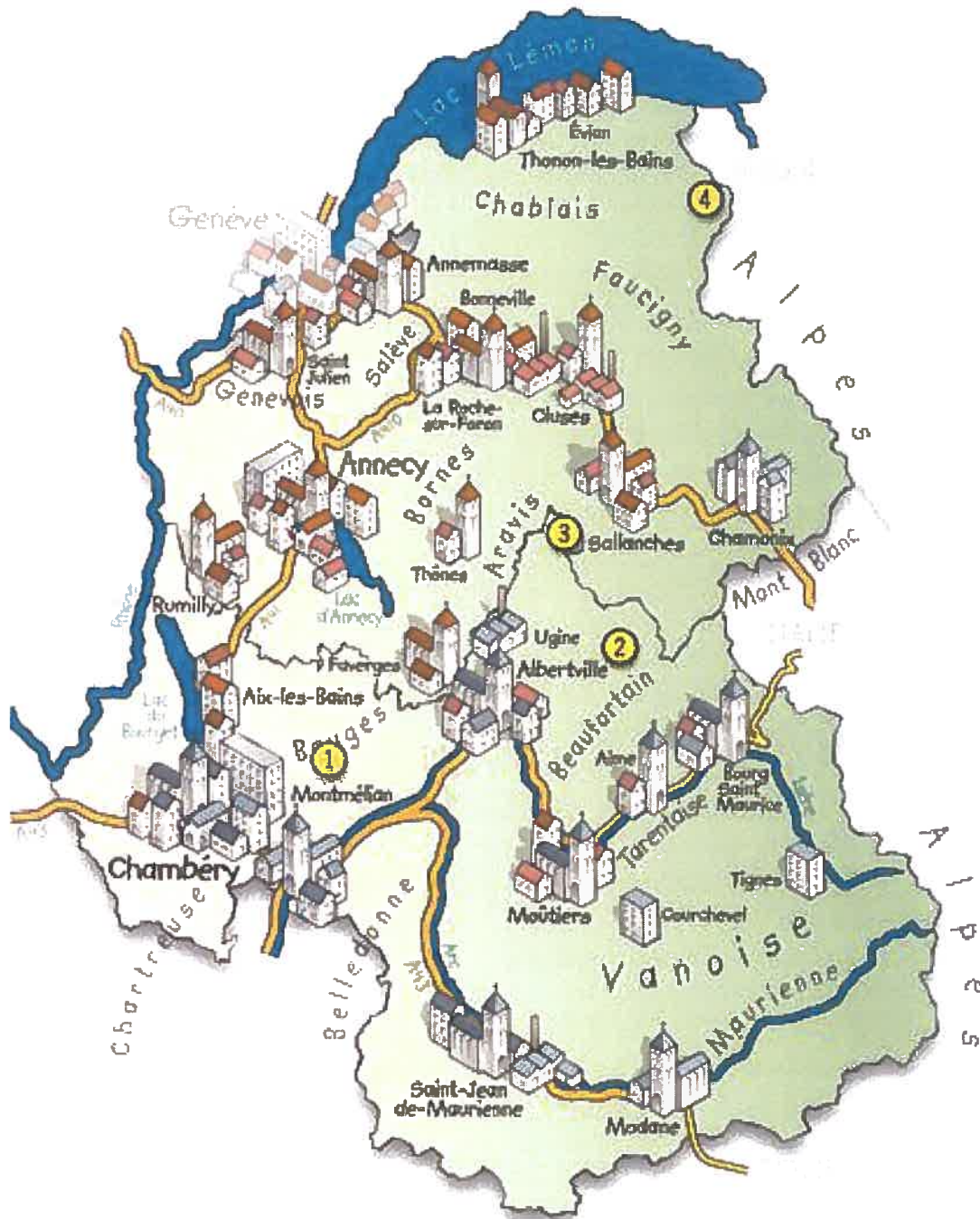
Sur 60 agriculteurs que compte la vallée d'Abondance, 23 produisent du fromage dont 16 toute l'année. À l'entrée du village, la Maison du fromage d'Abondance propose de découvrir l'histoire et la production de ce fromage au lait cru à pâte mi-cuite qui s'affine minimum 100 jours sur des planches en bols d'épicéa. À la fin de la visite, vous pourrez déguster de l'abondance fermier et laitier afin d'en découvrir les subtilités sur votre palais.

[www.abondance.org](http://www.abondance.org)

4

## L'abondance





## OÙ PASSER LA NUIT ?

### Chambres d'hôtes

Au Chalet du Blanc, Karine et Patrick propose trois chambres cosy au cœur du massif des Bauges, à Aillon-le-Jeune. Cuisine bio et végétarienne proposée.

### À la ferme

À Arêches, vous pourrez notamment loger chez l'habitant. La propriétaire, Mireille Blanc-Gonnet, accueille ses hôtes comme personne et propose en location un studio au sein même de sa ferme.

### Hôtel traditionnel

Dans un style différent, l'hôtel-restaurant familial Le Ferrailon, à Abondance, propose des chambres au style typique de la région. Une piscine couverte et chauffée vous détendra après votre journée.



# LA VIE DANS LES *alpages*

La fonte des neiges terminée, les producteurs laitiers de Savoie Mont-Blanc montent dans les alpages pour faire pâturer leurs troupeaux. Une agriculture de montagne aux vertus reconnues.

JULIE RESTIAU

Une des grandes particularités en Savoie Mont Blanc est la montée des producteurs laitiers dans les alpages. À l'arrivée des beaux jours, les troupeaux sont conduits dans les prairies en montagne et les agriculteurs déménagent dans des chalets au confort souvent rudimentaire. Il n'est pas rare de voir les troupeaux en transhumance traverser les villages.

Dans le Beaufortain, Mireille Blanc-Gonnet effectue cette montée en deux étapes. Elle reste environ trois semaines dans un bâtiment intermédiaire sans électricité ni eau courante – « *Ce n'est pas évident car il faut aller chercher de l'eau tous les jours* » – avant de s'installer dans un chalet rustique récemment rénové à 1789 mètres d'altitude et auquel aucune route praticable ne mène. « *On reste là tout l'été et les bêtes pâturent jusqu'à 2 400 mètres d'altitude.* »

Et certains, comme Michaël Donzel de la ferme des Corbassières, à La Cluzas, produisent quotidiennement après la traite leur fromage en montagne, au cœur de leur exploitation secondaire.

## Fauchage des terrains

Lorsque les animaux pâturent en montagne, les producteurs redescendent pour faucher l'herbe des terrains situés à basse altitude afin de faire du foin. Ce dernier servira à alimenter les troupeaux durant l'hiver. Si le travail s'est mécanisé au fil



des années, les zones hors d'atteintes des machines, notamment celles qui sont trop pentues, sont encore fauchées à la main.

L'idéal est de parvenir à faire deux coupes sur la saison ; trois étant exceptionnel. Et cela semble compromis pour cet été car la fonte des neiges tardive a retardé la

montée dans les alpages. Et malheureusement pour cette année, la pluie complique le travail des exploitants et empêche le foin de sécher correctement.

## Entretenir les paysages

L'agriculture en montagne est vitale pour la région. Outre une présence humaine dans des zones qui seraient délaissées et le maintien d'une activité touristique, le fauchage et le pâturage permettent d'entrettenir les paysages en empêchant les terrains de devenir des friches et en conservant « *une herbe rase qui retient mieux la sous-couche de neige* », explique la responsable du pôle patrimoine Le Hameau des Alpes.

Car, en hiver, les alpages se transforment en pistes ski pour les nombreux amateurs de sports de glisse. « *Nous sommes les jardiniers des pistes*, précise Mireille. *Et une fois qu'il y a 30 cm de neige, la Commune est maître du territoire.* » C'est d'ailleurs à cette période que de nombreux agriculteurs complètent leurs revenus avec un emploi de saisonnier aux remontées mécaniques.



## CONSEILS

### Y aller

Il est très facile de vous rendre en Savoie. Soit vous prenez un vol depuis Bruxelles jusqu'à Genève ou Lyon, soit vous descendez à Lyon depuis Bruxelles en TGV. Comptez environ 1h15 en avion et le double en train. Vous devrez ensuite louer une voiture pour vous déplacer facilement entre les différentes régions.

### Produits locaux

De passage au Grand-Bornand ? Profitez de faire vos emplettes au plus grand marché de reblochon de la vallée qui se tient tous les mercredis au cœur du village, à côté de celui dédiés aux produits locaux.

Directement du producteur au consommateur, que demande de mieux !

### Liens utiles

Envie de visiter la région ? Le site de Savoie Mont Blanc Tourisme pourra vous aider à préparer votre voyage : [www.savoie-mont-blanc.com](http://www.savoie-mont-blanc.com)  
Pour continuer la lecture et en apprendre plus sur la Route des fromages de Savoie : [www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)



①

**Chambéry** Véritable ville d'art et d'histoire, Chambéry est une pépite que nous vous conseillons de visiter en quelques heures ou quelques jours lors d'un citytrip. Déambulez dans les traboules, ces étroites allées qui font la spécificité du centre historique chambérien, ou suivez les éléphants apposés sur les pavés. Ces derniers vous mèneront vers les lieux clés du centre-ville lors d'une balade d'1 h 15. Et n'oubliez pas de lever les yeux pour observer les nombreux trompe-l'œil.



②

**Le lac de Roselend** La Haute-Savoie et la Savoie regorgent de points d'eau. Les plus célèbres représentants sont sans aucun doute les lacs Léman et du Bourguet. Mais le lac artificiel de Roselend dans le Beaufortain impressionne par son histoire et ses panoramas à couper le souffle qui donnent vue sur une eau turquoise et le sommet du Mont-Blanc. Cette vaste étendue d'eau tire son nom du village qui a été englouti en 1960 lors de la mise en route du barrage qui porte le même nom.



③

**Au cœur de la nature** En hiver, de nombreux villages de Savoie et Haute-Savoie - comme Abondance, Arêches, La Clusaz ou encore Le Grand-Bornand - se transforment en stations de ski avec l'arrivée des vacanciers venus profiter des sports de glisse. En été, ces villages présentent un nouveau visage et proposent de nombreuses activités en pleine nature comme des randonnées, de la marche nordique, du trekking, du trail, du parapente ou encore du VTT avec ou sans assistance électrique.

④

**L'abbaye Sainte-Marie d'Aulps** Amateur d'histoire, n'hésitez pas à faire le crochet par le village de Saint-Jean-d'Aulps pour visiter - en 3D ou non - les vestiges d'une abbaye cistercienne fondée au XI<sup>e</sup> siècle. Aux ruines s'ajoutent un jardin d'herbes médicinales, un potager médiéval, des celliers et une ferme monastique qui accueille une expo permanente ainsi qu'une installation temporaire. Et prenez le temps de déguster un thé à la tisanderie ou une bière produite avec le miel des ruches de l'abbaye.

