

Le dernier vacherin des Bauges – article tiré de Michel Montignac Magazine, no 2, juillet-août 1993 –

En jetant un œil sur la carte Michelin, on pourrait être tenté de croire que le massif des Bauges est dans la banlieue de Chambéry. Mais en y regardant de plus près, on réalise combien la route qui y mène est dissuasive tant elle tire-bouchonnée.

En y arrivant, après avoir passé le col des prés, on comprend vite pourquoi cette enclave de la Savoie est un pays à part.

On m'avait dit dans la vallée :

- Vous verrez, la mentalité là-haut est un peu spéciale. Les gens sont très indépendants. C'est une région très refermée sur elle-même. Il y a souvent des conflits entre les villages, les hameaux et à l'intérieur même des villages. Les gens sont toujours en train de s'épier, ils se querellent à propos de tout et de rien. Les droits de passage par exemple. Ils passent beaucoup de temps en justice et font le bonheur des avocats. Mais leur fromage est exceptionnel.

Le massif des Bauges, on le comprend vite après y avoir séjourné quelques heures, c'est la France. Là vraie. Une France profonde aux arrière-goûts moyenâgeux. Authentique. La France des petits chemins, des vieilles granges et des produits du terroir. Une France qui sent bon le foin et la bouse de vache. Des paysages de rêve comme on n'en trouve même plus sur les cartes postales.

C'est ici qu'il faut venir pour retrouver nos vraies racines, mais surtout pour comprendre le vrai problème du fromage au lait cru.

- Il y a vingt ans, me dit un élu local, il y avait trente laiteries coopératives (les fruitières) dans le massif des Bauges. Aujourd'hui il n'en reste que trois. Aillon-le-Jeune, Echeraive et Compote. Rien que depuis le début de la l'année 1993, il y en a trois qui ont été fermées sous la pression de l'administration.

Les fromages des Bauges sont la tomme, le gruyère des Bauges (type beaufort), le chevrotin et le vacherin.

Mais ce dernier est en voie de disparition car il n'y a plus, désormais, qu'un endroit où il est fabriqué : chez les frères Ballaz. Aillon-le-Vieux est au cœur du massif. Quelques fermes de montagne regroupées le long d'un chemin. Je m'arrête devant l'une d'elles.

- Je cherche les frères Ballaz.

- Vous y êtes.

On m'invite à pénétrer dans la cuisine où une forte odeur de petit lait fermenté me prend à la gorge.

Ici, c'est l'histoire de deux frères. François (61 ans) et René (60 ans), les enfants du village dont les parents et les grands-parents faisaient déjà de la tomme. Ils sont célibataires tous les deux et, depuis quarante-cinq ans qu'ils sont dans le métier, ils vivent dans la plus stricte intimité de leurs vingt vaches (trois cent cinquante litres de lait par jour avec lesquels ils font de la tomme toute

l'année). L'hiver, en revanche, ils font du vacherin. Il ya une quinzaine d'années, neuf fermiers en faisaient encore. Aujourd'hui, ils sont les seuls.

René s'occupe des bêtes et du fourrage. François, lui, c'est le fromage : la fabrication, l'affinage et la vente.

- Lorsque l'un de nous deux ne pourra plus continuer, on sera obligé de tout arrêter, dit François, et il n'y a personne pour prendre la relève.

- Dans notre métier, poursuit-il, il n'y a pas de dimanche et encore moins de vacances. C'est pour cela que ça n'intéresse plus personne. D'ailleurs, la plupart des gens sont partis de la région et ceux qui restent ne veulent plus se fatiguer.

Car la fabrication du vacherin demande une présence constante, de la traite du matin à sept heures, jusqu'à minuit le soir, et ce, du 1^{er} novembre à la mi-février. Les derniers sont fabriqués pour le concours annuel de belotte du village qui a lieu le 23 février.

L'atelier de fabrication est rudimentaire. Quand on connaît les normes sanitaires, on ne peut s'empêcher de penser que ces derniers représentants d'un fromage en voie de disparition font l'objet d'une certaine compréhension de la part des représentants de l'administration.

- Tant que les produits sont conformes, dit Claude Colombet, des services vétérinaires de Chambéry, il n'y a pas de raison d'être plus sévère. Les frères Ballaz ont quand même fait des efforts ces dernières années. A l'origine, ils n'avaient pas d'atelier. Ils fabriquaient le fromage dans un coin de leur grange. On a quand même réussi à leur faire aménager un local à part et même à mettre un peu de carrelage.

De toute façon, s'il y avait le moindre problème, ça se saurait tout de suite, car quelles que soient les conditions de fabrication, le contrôle sanitaire des produits finis est très strict.

- Avec le vacherin, dit François Ballaz, il n'y a aucun danger. Jamais personne n'a été malade en en mangeant. Au contraire, c'est même excellent pour la santé.

La plupart des mille trois cents pièces fabriquées au cours de l'hiver sont vendues à Provent, le grand fromager de Chambéry qui vient lui-même les chercher. Le reste est acheté directement par certains habitants de la vallée qui se refilent les bonnes adresses.

Chaque année, à partir du 25 mai, les frères Ballaz prennent leurs quartiers d'été dans les alpages, où ils fabriquent la tomme des Bauges (cinq tonnes par an). Le 15 octobre, ils sont de retour pour préparer leur cave pour l'affinage des vacherins.

Le dernier vacherin des Bauges s'éteindra bientôt comme une vieille chandelle. Dans la plus grande indifférence. Sur le fumier des vaches des frères Ballaz sera jeté leur savoir-faire millénaire.

Michel Montignac¹

¹ Michel Montignac est décédé en 2010, à l'âge de 66 ans.



Le laboratoire des frères Ballaz.

Les frères Ballaz.

