La renaissance d'un produit de qualité, le vacherin des Bauges – Colloque « Fromages de Savoie », Beaufort-sur-Doron, 23-24 octobre 1993 – par Marie-Anne Guérin –

Le massif préalpin des Bauges constitue une unité physique délimitée par la cluse d'Annecy au nord, la cluse de Chambéry au sud, la vallée de l'Isère à l'est, et à l'ouest la retombée extérieure des Alpes (Revard-Semnoz). Les Bauges proprement dites, en particulier pour les habitants, sont constituées par le bassin versant du Chéran en amont du défilé des Bauges. Elles rassemblent les quatorze communes intérieures du massif qui sont regroupées administrativement dans le canton du Châtelard. On distingue traditionnellement les « Bauges Devant » correspondant à la haute vallée du Chéran en amont du Châtelard et les « Bauges Derrière » qui s'organisent autour de Lescheraines, la vallée du Chéran assurant le lien entre ces deux zones.

L'agriculture demeure une activité économique fondamentale dans le canton, bien que le nombre d'exploitants ne cesse de diminuer. Depuis le XIXe siècle, l'agriculture baujue s'est développée en s'orientant principalement autour de l'élevage laitier, en adoptant le système, longtemps très rémunérateur, des fromageries coopératives dites « fruitières ». La production laitière constitue toujours l'élément dominant de l'activité agricole des Bauges et le lait reste la principale source de revenus de la plupart des exploitations. Cette production est vendue pour une petite part à l'extérieur du massif à des laiteries sous forme de lait ramassé par camion. Dans les Bauges, elle est pour l'essentiel valorisée par les fruitières de Lescheraines, des Aillons ou de La Compôte (seules trois fruitières ou coopératives demeurent pour trente-neuf au début du siècle) ou en productions fermières. La production fromagère se partage entre les fromages de chèvres (production fermière), la tome (la tome des Bauges ne prend qu'un « m »), et une sorte d'emmenthal, le « fromage gras » appelé par les Baujus « le fromage »), le vacherin. La tome et le fromage gras, fabriqués en fruitière, à la ferme ou en alpage, sont les principales productions. La tome fermière et le vacherin peuvent apparaître pour certaines exploitations comme des produits de terroir, de qualité et de valeur ajoutée intéressante. Alors que la tome est une production connue et bien développée, en revanche le vacherin, bien que très anciennement implanté, n'est aujourd'hui qu'une production très marginale : seules trois exploitations en produisent actuellement (1993).

Le vacherin, délaissé depuis de nombreuses années au point que longtemps une seule exploitation ait assuré sa survivance, connaît aujourd'hui une certaine renaissance, puisque trois fermes en produisent. Cette renaissance s'effectue dans le cadre général actuel de revalorisation croissante des produits de qualité et de terroir. La conservation de ce très ancien fromage, appartenant au patrimoine des Bauges, pourrait aujourd'hui être l'occasion d'une certaine relance de l'agriculture et de l'économie du massif. On peut dès lors se demander pourquoi une telle désaffection envers le vacherin, fromage si ancien

et apparemment plutôt prisé, et paradoxalement pourquoi des jeunes décident aujourd'hui d'en produire.

Un produit ancien

Traditionnellement le vacherin, qui se présente sous la forme d'un fromage pesant 1,2 kg environ et cerclé d'une lamelle de bois, est une production spécifique, semble-t-il, aux Bauges, où il était fabriqué dans les fermes du Val des Aillons. C'est un fromage très ancien. Les vacherins étaient déjà fabriqués en Savoie au XIVe siècle. Dans son compte de 1386-1389, le trésorier général de Savoie, N. Amblard de Gerbais, mentionne l'envoi qu'il en a fait de la part du comte et de la comtesse au seigneur de Milan, à Blanche de Savoie et à certains autres nobles, dames et demoiselles : « Libravit Petro Dorerii pro portari facindo parte domine et domini certas quantitates caseorum Bressiae, vacheronum Intermontium et Tharentasie domino Mediolani, Blanche de Sabaudia et quibusdam aliis nobilibus dominabus et domicellabus »[1]. Le préfet Verneilh en 1807 montre que, parmi les différentes productions de fromage de la Savoie, seuls les gruyères et le vacherin sont exportés à l'extérieur du département[2]. La « légende » quant à elle, raconte qu'on devrait le vacherin aux Chartreux d'Aillons qui en seraient « les inventeurs ».

Cette tradition, qui a fortement régressé, a survécu aux XIXe et XXe siècle, apparemment grâce à la consommation familiale. Ces vingt à trente dernières années, il semble qu'une seule ferme au hameau du Cimeteret à Aillons-le-Vieux ait maintenu la tradition. Depuis une quinzaine d'années, une ferme d'Aillons-le-Jeune (où s'est développée une station de sport d'hiver) a commencé la production de vacherins, tandis que deux jeunes exploitants des Aillons ont eux aussi commencé depuis cette année. A travers ces producteurs, on découvre trois générations et trois types de fonctionnement économique : on pourrait ainsi distinguer les « archaïques » (deux frères aux environs de 60 ans), les « adaptés » (deux frères autour de la quarantaine) et les « modernes » (deux frères de 19 et 26 ans), dans le sens où les premiers sont les gardiens de la tradition et ont conservé un mode de commercialisation par grossiste et vente directe, les seconds ont copié en partie le modèle des premiers, mais assez timidement, et les jeunes ont adopté le modèle des premiers en modifiant la production en fonction de la clientèle.

Comment peut-on expliquer que peu d'agriculteurs produisent du vacherin ?

---

[1] L. Morand, Les Bauges, t. 3, Chambéry, 1891.
[2] Verneilh, Statistique générale du département du Mont-Blanc (aucune date n'est donnée).

Fabrication

Le vacherin n'est fabriqué que de novembre à mars (problème de fermentations indésirables ?). Le lait n'est pas écrémé, la fabrication se fait immédiatement après la traite, le lait étant, si nécessaire, réchauffé à 34o.

1o Le lait est emprésuré. Le caillé repose ¾ d'heure environ.

2o Le caillé est mis en moule, sans être brisé dans des toiles et des cercles en bois de frêne à crans. Le petit lait s'égoutte ¾ d'heure, une heure.

3o Le fromage est retourné cinq ou six fois dans la journée avec changement de toile et resserrage des crans.

4o Les fromages sont ensuite cerclés avec une lame de plane blanc (érable sycomore), posés sur des « chiffons » propres (chiffons : petits carrés de lin ou de coton de la taille du vacherin appelés aussi torchons) sur des planches, empilés deux par deux et maintenus par une planche et un poids (idem pour la cave).

5o Le soir, ils sont descendus à la cave (12 à 14o) et salés. Ils restent de trois semaines à un mois et demi (selon les fermes), maintenus sur des toiles à cause de leur croûte très fine et très fragile. Ces « chiffons » sont changés tous les jours, les fromages sont retournés tous les jours et frottés ou non (cela dépend des producteurs).

La fabrication des vacherins apparaît plus délicate et plus contraignante que celle de la tome. Le vacherin est lui-même un produit fragile, parce que possédant une croûte fragile et une pâte normalement très molle, voire coulante. L'idéal est de manger le vacherin à la petite cuiller : « Au bout d'un mois environ, elle (la pâte) devient crémeuse et d'un goût très fin »[3]. D'autre part le vacherin nécessite, selon les producteurs, d'être fabriqué immédiatement après la traite, ce qui oblige à terminer le travail très tard le soir, ainsi que le matin. Dans les entretiens effectués auprès des producteurs, on ressent beaucoup l'importance du travail, des contraintes, l'application, le « boulot » que nécessite le vacherin : c'est « le double de travail » (par rapport à la tome). Il y aussi des « secrets », des « combines », certains pensent qu'il faut que les vaches aient mangé de l'herbe gelée ou encore beaucoup de regain. Quand on demande s'il serait possible de faire autrement, plus simplement, ils répondent par la négative (« Moi, c'est comme ça que je fais, et c'est comme ça qu'ils sont bons »). Les trois producteurs travaillent en fait de la même façon : les jeunes et les moins jeunes ont appris chez les anciens et n'ont pas ou peu changé les méthodes de fabrication, seuls les plus jeunes ont modifié le format des fromages (500 g au lieu de 1,2 kg) pour la commercialisation. On peut aussi remarquer qu'ils ont tous des races de vaches différentes, qu'ils revendiquent chacun un vacherin différent (et meilleur ?), mais que malgré tout les anciens demeurent la référence.

---

[3] 3. L. Morand, op. cit.

Les conditions de production, qui donnent de la production du vacherin une image astreignante et quelque peu sacralisée (« secrets » et « combines »), peuvent apparaître comme une première explication du petit nombre de producteurs de … peut être aussi considéré comme un conservatisme garant de la qualité, comme une recherche de sécurité (« je n'en ai pas perdu un seul »).

Le vacherin, produit de qualité, produit de terroir

Les anciens, qui sont les gardiens de la tradition, vendent leurs vacherins en partie en vente directe, mais surtout à un grossiste de Chambéry (qui possède une crémerie à Chambéry et une à Paris), qui leur achète également leurs tomes. Pour ce qui est de la vente directe, les anciens ne possèdent pas de pancartes (sauf pour l'alpage) et vendent à des voisins, amis, autres personnes qu'ils connaissent ou qui les connaissent, Baujus essentiellement. C'est une vente que l'on peut qualifier de « vente par connaissance ». Les anciens sont connus, dans les Bauges et en dehors, grâce aux articles de journaux (Le Dauphiné, mais aussi des magazines de tourisme où de gastronomie, locaux ou nationaux).

Les moins jeunes vendent leurs vacherins en vente directe par connaissance et à la fruitière. Les plus jeunes vendent à la fruitière et en vente directe. Ils ont une pancarte (pas particulièrement visible d'ailleurs) et vendent aux passants et aux touristes. Par ailleurs, ils produisent des vacherins de petite taille : 500 grammes, plus adaptés aux vacanciers, et qui se vendent plus facilement. Le prix de vente varie selon les producteurs et les circuits de commercialisation : pour le moment, étant peu nombreux, ils ne visent pas tout à fait la même clientèle.

Le choix des plus jeunes est-il révélateur d'un changement de modèle ? Ces jeunes sont allés chez les anciens apprendre la fabrication et l'ont quelque peu adaptée à leur situation et ambitions. Ils se situent entre tradition et modernité. Ainsi, dans le choix et le soin des bêtes, ils demeurent fidèles aux « vieilles méthodes » avec les tarines, qui sont pour eux de bonnes vaches, « les vaches du pays » (référence identitaire), qu'ils nourrissent de foin, regain, mais aussi de croquettes de céréales et de luzerne. En revanche, l'organisation de l'exploitation (fromagerie moderne, pancartes, système d'évacuation du fumier, projets pour une nouvelle grange), l'adaptation de la taille des vacherins à la clientèle potentielle, présentent des traits de modernité. Ces jeunes cherchent à coupler tradition et modernité, mais aussi à coupler leurs moyens et leurs ambitions, en essayant de s'endetter au minimum. Cette volonté d'adaptation semble s'ancrer dans une tradition familiale : les parents, agriculteurs eux aussi (le père est retraité, il aide à la ferme, mais ne la gère plus), ont des gîtes et des gîtes pour enfants (c'est sans doute la ferme la plus visitée des Bauges).

A travers le choix des bêtes, de leur nourriture, de la production de tomes et de vacherins fermiers, les plus jeunes présentent un modèle qui, par certains côtés, va à l'encontre du modèle productiviste. Leur jeune âge, le fait qu'ils aient fait des écoles agricoles semblent indiquer une inflexion vers un nouveau modèle de

développement ; sans renoncer à produire (50 vaches laitières, sans doute 60 l'an prochain), ils souhaitent intégrer un produit final à forte valeur ajoutée.

La production de vacherin est, il est vrai, très marginale, mais il est intéressant … contraignante, ce qui montre qu'une valeur ajoutée importante a pour effet finalement de gommer l'importance du travail (« c'est du boulot », mais ils veulent déjà doubler leur production pour l'an prochain). En plus du travail, le caractère délicat de la fabrication ajoute de la valeur au vacherin, valeur essentiellement due à sa rareté ; les trois producteurs apprécient ainsi que les gens « courent » (réservent, se déplacent) pour en trouver. La valeur du vacherin est aussi une valeur sentimentale : on fait référence aux anciens (« dans le temps ils faisaient… ») aux Chartreux[4], aux « vieilles méthodes », au pays (« c'est le vacherin du Val d'Aillons »). Et la production laitière, qui se retrouve banalisée quand le lait est vendu à des industriels de l'emmenthal de Haute-Savoie, prend une autre dimension identitaire, où le vacherin représente un produit de qualité, de savoir-faire et de terroir. Cette dimension n'est pas toujours très consciente ou du moins pas encore formulée dans leur discours, mais on sent chez ces jeunes l'influence du contexte national et international de « retour à la nature », aux méthodes anciennes, aux produits fermiers de qualité. Il faut noter que cette tendance n'est pas partagée par tous les jeunes agriculteurs des Bauges, dont la plupart fonctionnent encore sur des modèles (semi)-productivistes.

Quel avenir pour le vacherin.

La production de vacherin présente pour les plus jeunes une valorisation très importante de leur lait ; on peut donc imaginer que d'autres exploitants actuels ne semblent pas partisans d'une augmentation du nombre de producteurs ; leur situation quasi de monopole semble les satisfaire. Ils ont, il est vrai, tout à gagner à demeurer dans la situation présente, dans laquelle les trois producteurs produisent peu et ne se font pas vraiment concurrence (puisqu'ils n'ont pas les mêmes circuits de commercialisation). Cette attitude, fort compréhensible, correspond à un modèle individualiste, concurrentiel, elle traduit aussi une absence de vision globale. Ainsi, les plus jeunes ne souhaitent pas particulièrement que d'autres jeunes commencent à produire du vacherin et pensent que de toute façon ils sont les mieux placés pour vendre aux touristes. Cependant, à long terme, on peut imaginer que d'autres agriculteurs, voyant la valorisation intéressante du lait, décident de produire à leur tour du vacherin et de faire jouer la concurrence. Une concertation des producteurs et une politique globale des prix pourraient être une solution possible, mais elle implique un changement d'échelle en matière de commercialisation, de marketing, de publicité, qui leur semble aujourd'hui impossible à concevoir. Ainsi, les jeunes n'envisagent pas « d'exporter » leurs vacherins à l'extérieur des Bauges ou

[4] La chartreuse des Aillons a été presque entièrement démontée après la Révolution française, il ne reste plus que la correrie qui est en cours de rénovation.

même de leur village. Cette attitude s'explique peut-être par un manque d'habitude, par la volonté de protéger leur marché et donc une certaine peur de voir s'écrouler le marché du vacherin qui connaîtrait le même sort que celui de la tome ou du gruyère (« c'est tout coincé »).

Le vacherin des Bauges et les produits de terroir en général doivent leur renaissance à la remise en cause du modèle productiviste progressivement mis en place depuis la fin de la guerre de 1939-1945. La conjoncture de retour aux micromarchés favorise ce type de produits authentiques et typiques. Ces produits sont assez nombreux en Savoie et en France en général ; on peut noter que les Bauges ont conservé ce patrimoine en grande partie parce qu'elles sont restées quelque peu archaïques et que toutes les régions de France n'ont pas connu un développement (ou une absence de développement) semblable et n'ont pas toujours gardé leurs productions traditionnelles. Aujourd'hui, les agriculteurs des Bauges peuvent valoriser, en l'adaptant, un capital ancien de savoir-faire, de culture culinaire, de goût et de référence identitaire. La renaissance peut paraître infime, mais elle est significative et symptomatique des changements que connaissent la société, l'économie et bien sûr l'agriculture. Il reste cependant à gérer ces transformations qui sont pour le moment le fait de stratégies individuelles, mais qui, à moyen et long terme, ne pourront pas être envisagées comme telles : il faudra alors, ou peut-être faudrait-il dès aujourd'hui, se concerter pour protéger le vacherin et ses producteurs.