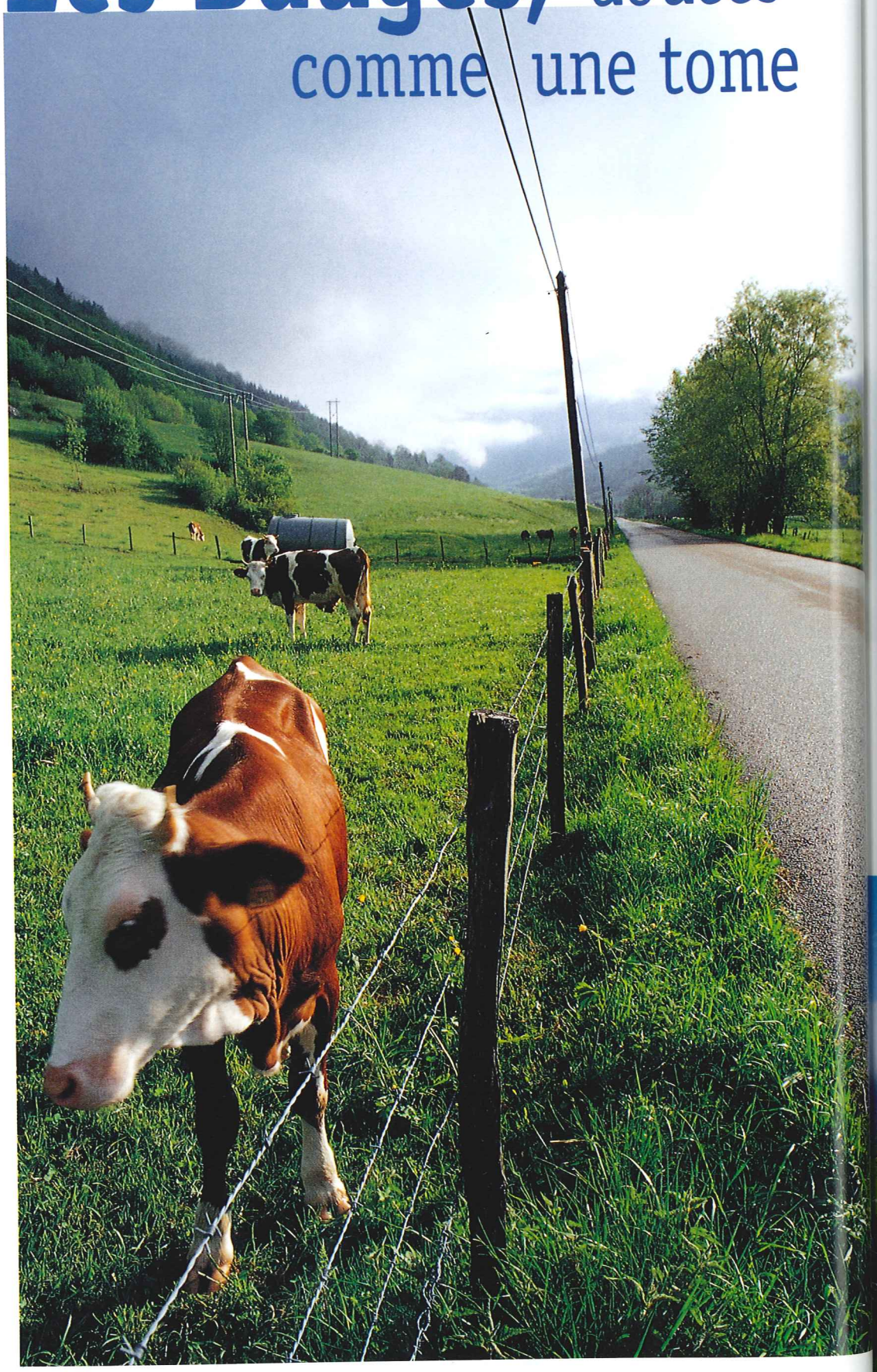
Les Bauges, douces comme une tome

D'ici peu, la tome des Bauges rejoindra le cercle restreint des appellations d'origine contrôlée. Une consécration pour ce fromage délicat et fruité, produit par des paysans fidèles aux traditions baujues.



L'appellation d'origine contrôlée imposera de composer la tome des Bauges avec 50 % de lait provenant de vaches des races abondance (au premier plan, sur la photo) et/ou tarine. À droite, Compôte-en-Bauges, dominé par le mont Colombier (2 045 m).

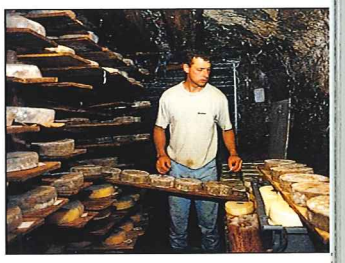
Les mains de Gilbert plongent dans le chaudron de cuivre, saisissent le caillé, le pressent, évaluent sa consistance. Les grains doivent avoir la taille de ceux du maïs. Gilbert peut alors mouler le caillé dans des faisselles empilées ensuite pour le pressage. Après égouttage, les fromages sont placés dans la cave et salés. L'affinage peut commencer, il durera cinq semaines minimum. Le résultat obtenu est une belle tome grise, à la croûte fleurie, dont la pâte, homogène, comporte peu ou pas de trous. Quant au goût, il est doux et fruité, sans amertume. À l'image du paysage de ce massif de moyenne montagne, tout en rondeur, calme, reposant.

Comme Gilbert Rajat et Denis Janin (tous deux sont associés), vingt-cinq agriculteurs travaillent ainsi dans les Bauges. De manière traditionnelle, artisanale. Fiers de leur tome, qu'ils écrivent avec un seul "m" – la distinguant ainsi de la tomme produite en Savoie et en Haute-Savoie –, ils la fabriquent à la ferme, avec le lait de leur seul troupeau. Ils maîtrisent ainsi toute la chaîne, de la production laitière jusqu'à la commercialisation.

Cette même tome n'était pourtant, au début du siècle, qu'*« un fromage de pauvres,* comme l'explique Caroline Petite, du Syndicat de la tome des Bauges (Sitob). *Le fromage se préparait avec un lait qu'on avait écrémé pour fabriquer du beurre ».* Jusqu'au XVIIIe siècle, la tome est réservée à la consommation domestique. Les paysans préfèrent commercialiser le gruyère ou l'emmental, dont la conservation est plus longue. Peu à peu, la tome va s'affirmer, jusqu'à devenir aujourd'hui le "fleuron" de l'agriculture des Bauges. Ici, le monde agricole est une réalité forte, puisqu'il fait vivre la population avant le bois, avant le tourisme. Environ 60 % des Baujus sont liés, plus ou moins directement, à l'agriculture. Une présence visible partout : troupeaux de vaches sur des pentes relativement douces, grangettes où l'on stocke le foin, alpages vivants où une vingtaine de producteurs passent l'été avec leur troupeau. *« Cette importante production en alpage est un atout de la tome »,* explique Brigitte Mercanti, chargée du développement agricole au Parc naturel régional du massif des Bauges.

FÉDÉRÉS AUTOUR DE LA TOME

Cet automne, la tome devrait rejoindre le cercle des AOC (appellations d'origine contrôlée). Un travail de longue haleine entrepris par les agriculteurs, les coopératives, les fromagers et affineurs réunis au sein du Sitob depuis 1986, épaulés par le parc. *« Les agriculteurs du massif sont très bien organisés, la tome a réussi à les fédérer »,* souligne Brigitte Mercanti. L'AOC devrait permettre aux producteurs de commercialiser plus facilement leurs fromages. *« Ça n'impliquera pas d'énormes changements pour les paysans,* explique Caroline Petite. *Sauf pour les troupeaux. »* Jusqu'à présent, la tome pouvait être produite avec le lait provenant d'un troupeau de vaches

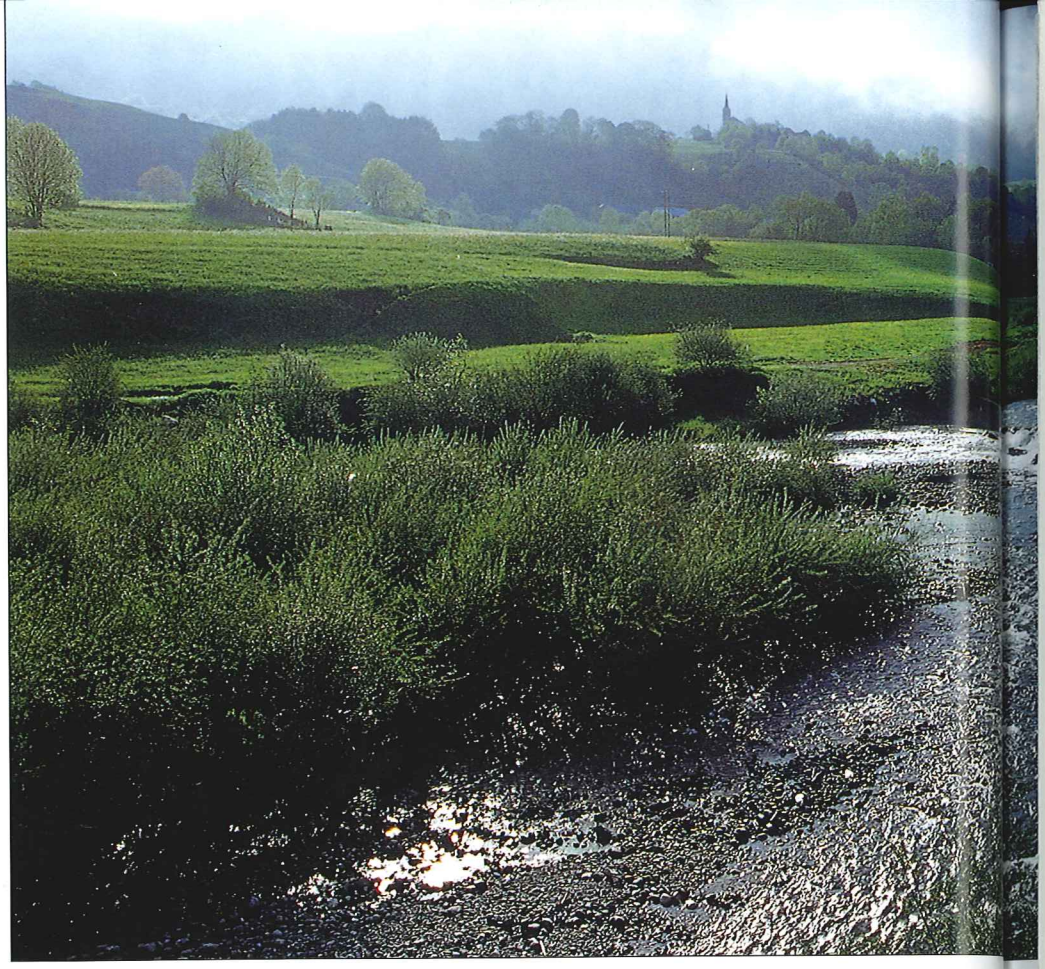


Gilbert Rajat, du Gaec du Rocher, évalue le degré d'affinage de ses tomes. Il leur faudra au minimum 5 semaines pour atteindre leur pleine maturité.

Fiche d'identité
Parc naturel régional du Massif des Bauges

Date de création : 18 décembre 1995.
Superficie : 81 000 hectares.
Communes : 58, dont 38 en Savoie et 20 en Haute-Savoie.
Population : 52 500 habitants.
Maison du Parc, au Châtelard.
Tél. : 04 79 54 86 40.
Site Internet : www.pnr-massif-bauges.fr

Une AOC pleine d'avenir

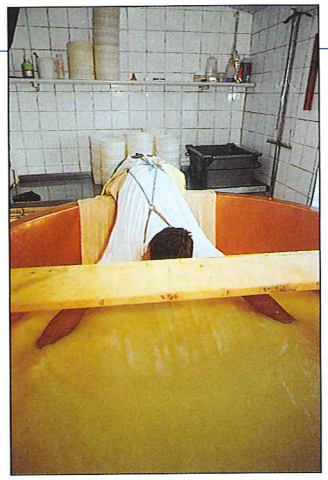


montbéliardes. Deux races rustiques, les tarines et abondances, devront composer, dans un délai de dix ans, au moins 50 % du troupeau. *« Il faudra du temps pour transformer nos troupeaux et apprendre à travailler avec des laits qui sont différents,* note Gilbert Rajat, *ça va se faire petit à petit. Le plus compliqué touche à l'ensemencement direct du lait. »* Car, si l'objectif du Sitob est de favoriser l'ensemencement traditionnel[1], Gilbert craint que les produits lyophilisés ne prennent le pas sur les ferments naturels. Et que le goût de la tome des Bauges ne devienne uniforme. Le débat n'est pas clos... De toute façon, les producteurs n'ont pas attendu l'AOC pour réfléchir à la valorisation de leur produit. À Aillon-le-Jeune, par exemple, sept agricultrices se sont lancées dans une aventure courageuse, ouvrant leur fruitière[2] aux touristes. On peut ainsi découvrir le travail du fromager à travers une baie vitrée. Ou déambuler dans un espace découverte – réalisé avec le concours de muséographes –, pour apprendre combien de litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'une tome ou comment se fait l'affinage. Pour Madeleine Tripier, cogestionnaire de la fruitière, l'opération a pu être réalisée grâce à des financements extérieurs, mais aussi parce que *« chaque paysan a accepté de baisser le prix du litre de lait de plus de 10 centimes, pour pouvoir financer le reste. Ça ne s'est pas fait facilement » !* Autre exemple : l'ouverture des producteurs aux touristes, que ce soit à la ferme, en alpage ou en fruitière, pour vendre directement leurs fromages. Grâce à une signalétique mise en place à travers le massif, chacun peut s'arrêter dans une ferme identifiée par un panneau spécifique et acheter une tome, du gruyère, du beurre. Autant d'atouts pour découvrir un massif longtemps perçu par les "autres" Alpes comme à la traîne et peu dynamique. Aujourd'hui, les professionnels de l'agriculture ne savent plus comment répondre aux demandes d'installation de jeunes paysans. Un signe plutôt encourageant, non ?

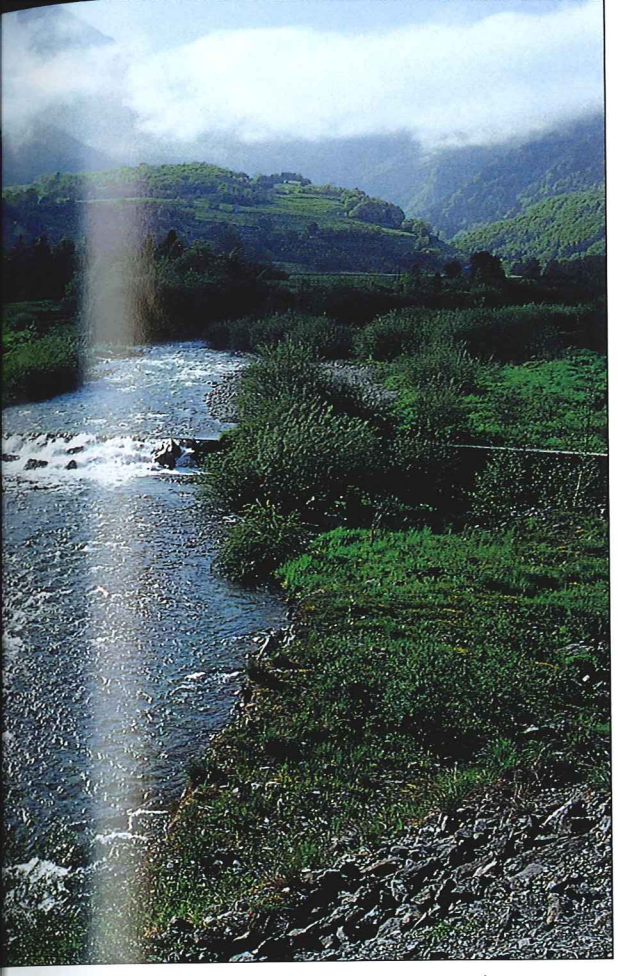
Texte et photos : Emmanuel CARCANO

La tome dans tous ses états

Le massif des Bauges produit chaque année 170 tonnes de tome fermière (25 producteurs) et 230 tonnes de tome laitière (trois fruitières). Dans les deux cas, le fromage est fabriqué avec du lait cru. Une partie du lait produit dans les Bauges est également transformé en gruyère et en emmental. L'AOC, que la tome devrait obtenir cet automne, est la seule garantie officielle qu'un produit est issu d'un terroir spécifique, dont il respecte le milieu. Le cahier des charges comprend un certain nombre de contraintes. Pour n'en citer que quelques-unes, l'alimentation du troupeau est constituée d'herbe pâturée durant la période estivale, pendant au moins 120 jours ; l'apport de fourrage extérieur à l'aire géographique pour l'hiver est limité à 30 % des besoins annuels ; la production moyenne du troupeau est au maximum de 5 500 litres de lait par vache ; la pasteurisation du lait est interdite ; l'affinage est de 5 semaines minimum, etc. L'élaboration du cahier des charges implique de longues discussions, et obligera certains producteurs à travailler différemment. Le jeu en vaut la chandelle, puisque cette reconnaissance protégera la tome et devrait offrir de nouveaux débouchés.



Dans le chaudron de cuivre, Gilbert Rajat sépare le caillé du petit-lait.



Le Chéran, réputé pour la pêche à la truite, a creusé une large vallée, propice à l'agriculture et à élevage.

1 - L'ensemencement consiste à ajouter des ferments dans le lait pour favoriser sa maturation. C'est une étape délicate et toujours plus hasardeuse lorsque le producteur utilise des ferments naturels. Mais c'est aussi ce qui donne des tomes typées, à l'identité forte.
2 - La fruitière permet aux paysans d'y apporter leur lait, qui sera transformé avec celui d'autres producteurs. Le fromage produit sera dit "laitier", par opposition à celui fabriqué uniquement à la ferme.

GUIDE Les Bauges

Adresses utiles

Offices de tourisme de :
- Faverges.
Tél. : 04 50 44 60 24.
- Tamié-Belle-Étoile.
Tél. : 04 79 32 37 53.
- Les Aillons.
Tél. : 04 79 54 63 65.
www.lesbauges.com

Hébergement

- L'Albatros (gîte d'étape), à Jarsy.
Tél. : 04 79 54 87 94.
- Hôtel l'Arcalod, à Jarsy.
Tél. : 04 79 54 81 53.
- Hôtel du Soleil, à Aillon-le-Jeune.
Tél. : 04 79 54 60 24.
- Relais des gîtes de France, Savoie.
Tél. : 04 79 33 22 56.
- Hôtel-restaurant Le Rossane, au Châtelard.
Tél. : 04 79 52 11 23.

Visites

- Fromagerie du val d'Aillon, à Aillon-le-Jeune. Tous les jours, de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h 30.
Tél. : 04 79 54 60 28.
- Atelier d'argenterie des Bauges (vaisselle de bois tourné), à Saint-François-de-Sales.
Tél. : 04 79 25 80 49.
- La Clé des champs est un réseau de fermes accueillant le public :
▸ La ferme de la Côte-Chaude, à Bellecombe-en-Bauges, au cœur des Bauges. Goûter à la ferme, ateliers pédagogiques.
Tél. : 04 79 63 36 03.
▸ La ferme des Taissonnières, à Bellecombe-en-Bauges. Visites. Fromages de chèvre.
Tél. : 04 79 63 63 39.
▸ La Ruche, au Montcel (Albanais). Miel, ateliers pédagogiques.
Tél. : 04 79 63 52 70.

Sentiers de découverte

- Sentier de découverte des orchidées, à Aillon-le-Jeune.
Tél. : 04 79 54 63 65
- Autres sentiers d'interprétation : renseignez-vous auprès de la maison du Parc.
Tél. : 04 79 54 86 40.
- La cascade du Pissieu : un sentier y mène depuis Le Châtelard.
Tél. : 04 79 54 86 40.

Bibliographie

- *Tours et traversées du massif des Bauges*. Topo-guide édité par la Fédération française de randonnée pédestre et le parc. Réf. 902, juin 1999.
- *Circuits pédestres en Bauges*, de Marisie Moine. Guide Franck, 1989. Mise à jour en 1996.

Carte

Carte IGN Top 25, 3432 OT (massif des Bauges).