

L'AGRICULTURE

Une définition

« 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 ares 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 $\frac{3}{4}$ 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.

Quelques chiffres

source : « AGRESTE SAVOIE - mémento agricole et rural 2002 » disponible aussi sur le site web : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

Evolution récente des exploitations agricoles et de leurs exploitants
Deux exploitations sur cinq ont disparu entre 1988 et 2000 (1 sur 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. Ils se regroupent de plus en plus (1/4 de la SAU).

Le lait reste la production phare du département.

Deux productions dominantes : le lait et le vin

Quelques chiffres

* • Un tiers des exploitations agricoles sont tournées vers la production du lait et concentrent 45% du potentiel et 30 % du chiffre d'affaires de l'agriculture savoyarde.

* • Un peu moins d'une exploitation sur dix (440) est spécialisée en viticulture d'appellation, soit 15% du potentiel agricole savoyard.

* • L'élevage d'ovins ou de caprins concerne à peine 5% du potentiel agricole départemental.

Le fromage dans les pays de Savoie, un éventail très large de spécialités

Pour en savoir plus : <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/fromage/public5.php>

ZOOM sur le produit phare de la Savoie : **LE BEAUFORT**

Sources :

<http://www.fromage-beaufort.com/> site du syndicat de défense du fromage Beaufort.

<http://www.savoie-fromage.com/> site des coopératives laitières et viticoles de la Savoie

<http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/agriculture/public1.php>

Présentation générale

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

Aspect d'un 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.

Signes de reconnaissance

On reconnaît le Beaufort à son talon concave et à sa plaque de caséine bleue.

Valeur nutritionnelle:

100 grammes de beaufort contiennent en moyenne 1 gramme de calcium soit huit fois plus que le lait ou le yaourt.

Un peu d'histoire

Au Moyen-Âge, ce sont les moines et les communautés villageoises qui ont entrepris de défricher des surfaces d'alpages pour accueillir les troupeaux laitiers. Ils fabriquaient alors un fromage appelé "vachelin".

Dans les années 1960, période d'exode rural, la production de Beaufort périclita jusqu'en dessous des 500 tonnes.

Ensuite, grâce à l'Union des Producteurs de Beaufort, qui regroupe l'ensemble des coopératives de la zone Beaufort, la production de Beaufort va prendre un nouvel essor.

Aujourd'hui :

- Dans les vallées, les prés de fauche ont remplacé les champs de céréales.
- De nombreux éleveurs pratiquent une double activité en travaillant dans les stations de sports d'hiver.
- La traite en alpage est mécanisée.
- 4230 tonnes sont produites soit 105.000 meules
- Un peu plus de 10 kgs de lait étant nécessaire pour obtenir un kilo de Beaufort, ce sont environ 45 millions de kilos de lait qui sont transformés en beaufort chaque année !

au rythme des saisons (voir doc, complémentaire)

Les étapes de la fabrication du beaufort

(extrait de <http://www.fromage-beaufort.com/fabrication.htm#2> , site du syndicat de défense du Beaufort)

1 - Collectage du lait en bidons individuels

2 - Caillage ou coagulation

A 33°C, pour la coagulation, le fromager ajoute la présure.

3 - Décaillage

A 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.

<http://www.fromage-beaufort.com/fabrication.htm#2>

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 étapes de la fabrication du beaufort (document plus complet)

Pour faire travailler les élèves sur le beaufort (voir fiche à télécharger)

Un autre produit important de l'agriculture savoyarde : LE VIN

sources : <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/vins/public2.php> (dossier de Maurice Messiez)
<http://perso.wanadoo.fr/mercury73/vds/index1024.html>

Un peu d'histoire

Pour en savoir plus : <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/vins/public2.php>

La vigne se plaît en Savoie à l'état sauvage depuis le paléolithique !
A la fin du VIème siècle av. J.C. la vigne est cultivée et l'on a trouvé dans plusieurs sites (notamment sur les rives du lac d'Annecy) de l'âge du fer des pépins de raisins issus de vignes domestiques.

Au Moyen-Age, les religieux des monastères installés en montagne défrichent, dans les vallées, des coteaux où ils aménagent des clos et des celliers qui vont servir de modèles aux vignes seigneuriales et, ensuite, aux domaines viticoles des bourgeois. Les paysans qui travaillent chez les uns et les autres en tirent des leçons et plantent aussi, en des lieux moins propices, quelques modestes lopins.

Décimé par le phylloxéra à la fin du XIXème siècle, c'est seulement à la fin de la 2e guerre mondiale que renaît le vignoble savoyard.

Pourquoi la vigne pousse-t-elle en région de montagnes ?

Pour en savoir plus : <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/vins/public1.php>

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.

Aujourd'hui

La première « cave coopérative » fut créée à Montmélian en 1949. Les coopérateurs y acheminent leur vendange et les raisins subissent alors toutes les étapes de transformation et de conditionnement qui aboutissent au vin mis en bouteilles et vendu dans le magasin de la coopérative.

En dehors des coopératives, on recense plus de 500 exploitations viticoles. Toutes sont très modernes, mécanisées.

De plus en plus, les machines à vendanger s'imposent dans les vignobles aménagés en conséquence.

Parmi les 23 cépages de Savoie, les plus connus sont : le Gamay , la Mondeuse, le Pinot noir pour les vins rouges et le Chardonnay, l'Altesse, la Jacquère, pour les vins blancs.

Le vin en Savoie (voir doc complémentaire)

Les autres productions agricoles

Pour en savoir plus <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/agriculture/public12.php>

Les cultures maraîchères et les plantes d'ornement sont cultivées en plein-air, sous tunnels plastiques ou sous serres chauffées.

Si le maïs est devenu la culture prépondérante, quelques cultures plus spécifiques demeurent (colza, tabac) ainsi que les céréales traditionnelles, répondant là, le plus souvent, à une demande locale (aliment du bétail).

L'arbre fruitier, et particulièrement le pommier, a longtemps fait partie de l'exploitation familiale. L'arrivée des grandes variétés internationales et l'exigence des marchés ont favorisé le développement de vergers intensifs.

Les vergers savoyards se sont vus reconnaître une IGP (Indication Géographique Protégée) Pommes et Poires de Savoie : une première européenne pour cette catégorie de produits.

Conclusion : l'évolution récente de l'agriculture en Savoie

Pour en savoir plus <http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/agriculture/public13.php>

L'agriculture de Savoie a connu un long déclin qui se poursuit avec l'extinction progressive des exploitations traditionnelles. Cependant, le développement de l'agriculture extensive, respectueuse de l'environnement, la politique de labellisation des produits aident fortement à la reconnaissance et au maintien de l'activité agricole montagnarde. Malgré tout, cette activité n'assure encore qu'un revenu médiocre. La double-activité 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 grandes fermes viables sont souvent organisées en sociétés. Ce sont de grandes unités consacrées à l'élevage ou à des cultures payantes : vigne, culture maraîchères ou arboriculture.

S'installer agriculteur aujourd'hui en Savoie reste quand même une gageure et l'ensemble de l'équilibre paysager risque bien d'en être affecté.