



L'AGRICULTURE EN SAVOIE

UN PEU D'HISTOIRE



L'agriculture représente une place importante dans l'histoire de la Savoie. Ce département est reconnu pour ses produits locaux.

L'agriculture de Savoie se caractérise par des petites exploitations dont la surface reste modeste, en moyenne 32 ha (**hectares**) par exploitation, souvent morcelées et handicapées par la pente, le climat et l'altitude.

L'activité des exploitants agricoles ne permet donc pas d'assurer un revenu suffisant pour la famille. Un équilibre entre tourisme et agriculture a permis à certaines exploitations de se diversifier : gîtes d'étape ou de groupe, accueil d'enfants, auberges, promenade en âne ou poney, visite de fromageries et autres dégustations.

Aujourd'hui, en Savoie, les exploitants agricoles 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.

L'hectare est une unité de mesure de superficie.

$$1 \text{ ha} = 100 \text{ m} \times 100 \text{ m} = 10\,000 \text{ m}^2$$

Un terrain de football a une superficie d'environ 1 ha.

LES PRODUITS PHARES DE LA SAVOIE

- Les produits laitiers et le vin

Ce n'est pas un hasard si la Savoie est le berceau des AOC fromagères. De plus, l'abondance de terrain calcaire ensoleillé a permis aux vignes de s'installer ce qui permet aujourd'hui une commercialisation importante de vin AOC.

L'herbe l'été et le foin l'hiver constituent la base de l'alimentation des vaches. Le foin correspond à de l'herbe **fauchée** et séchée pour la nourriture des animaux. Il ne faut pas le confondre avec la paille qui est une tige de céréale utilisée pour faire la litière des animaux.

Le saviez-vous ?
Les cloches des vaches sont appelées les clarines !

Les races locales Abondance et Tarine sont les plus présentes et la Montbéliarde occupe aussi une place de choix.



Abondance



Tarine



Montbéliarde

- Un plateau de fromages exceptionnel

L'agriculture de Savoie est marquée par l'élevage laitier. En Savoie, 90 % du lait produit est transformé en fromages. La Savoie a su préserver la tradition pastorale des Alpes : chaque année, 22 000 vaches **transhument** de la vallée à l'alpage, pour produire un lait d'une grande qualité.

Ses fromages au lait cru sont distingués par différents labels de qualité :

- les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée),
- les AOP (Appellation d'Origine Protégée),
- les IGP (Indication Géographique Protégée).



Ces appellations ont pour objectif de valoriser un savoir-faire et des produits locaux et sont associées à des cahiers des charges stricts.

- Les fromages de Savoie au lait cru sous AOC/AOP



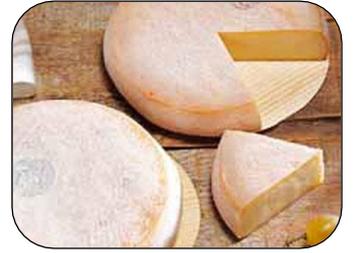
Chevrotin



Abondance



Beaufort



Reblochon de Savoie



Emmental de Savoie



Tome des Bauges



Grataron



Tomme de Savoie

- Zoom sur le Beaufort

Le Beaufort est un fromage à **pâte pressée cuite** qui est reconnu appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1968.



- 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.

Il faut un peu plus de 400 litres de lait pour fabriquer une meule de Beaufort de 40 kg. Ce sont environ 45 000 tonnes de lait qui sont transformées en Beaufort chaque année.

• Les étapes de la fabrication du Beaufort :

1

Collecte du lait : Se fait lors de la traite de la vache. Ce lait, dit lait cru est mis dans des bidons individuels et doit être utilisé dans les 12h qui suivent la traite.

2

Caillage ou coagulation : Sous l'action des **présures** et des **ferments**, les protéines se séparent de l'eau, deviennent solides et se transforment en caillé que l'on égoutte pour éliminer une partie du petit-lait.

3

Décaillage : Il sert à éliminer une partie du petit lait emprisonné en multipliant les surfaces de sortie du liquide : c'est le début de l'égouttage. Puis, le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains.

4

Brassage et cuisson : Les grains sont chauffés à 53-54°C et brassés constamment. Cette étape permet de terminer l'égouttage du grain.

5

Moulage et pressage : On moule le fromage en l'installant dans un cercle de bois puis on le presse pendant 20h pour lui donner la forme en ne gardant que les particules solides.

6

Saumurage : Cette étape permet de saler le fromage lui donnant l'aspect et le goût du futur fromage. Après 24h de repos, le fromage est immergé dans un bain de **saumure**.

7

Affinage : L'affinage est la période de maturation du fromage, celle qui donne le goût au fromage. Les meules sont envoyées vers une cave d'affinage où elles seront régulièrement frottées et retournées. L'affinage est de 5 mois minimum et peut se prolonger jusqu'à plus de 12 mois.

- Les Vins



La viticulture appartient intimement à l'histoire des Savoie et ce depuis des siècles.

Ce savoir-faire permet à 700 viticulteurs professionnels de mettre en valeur 2 200 hectares dont 90 % destinés à la production des vins de Savoie sous AOC.

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

Cette plante n'est ni particulièrement exigeante ni fragile, elle s'accommode assez bien sur des sols variés, souvent pauvre, pourvu qu'ils soient aérés et légers. En Savoie, les différents **vignobles** sont installés dans des secteurs bénéficiant de microclimats très favorables à la culture de la vigne avec une préférence pour les terrains argileux. Elle ne craint pas le froid et encore moins la chaleur.

L'agriculture en Savoie c'est aussi : l'**horticulture** (fleurs et plantes de jardin) et les **pépinières** (arbres et plantes), la culture **maraichère** (légumes), la **pêche** professionnelle, l'**apiculture** (abeilles), l'**héliciculture** (escargots), les **porcs** fermiers, l'**aviculture** (oiseaux et volailles) et la filière **équine** (chevaux).



Vignoble en terrain calcaire à Chignin en Savoie



L'AGRICULTURE EN SAVOIE

Fiche élève

Nom :

Prénom :

Classe :

Remets les étapes de la fabrication du Beaufort dans l'ordre et explique chaque étape en quelques mots :

Brassage et cuisson :

Saumurage :

Moulage et pressage :

Affinage :

Caillage ou coagulation :

Collecte du lait :

Décaillage :

Parmi ces fromages, entoure ceux qui sont d'origine savoyarde :



Saint-Nectaire



Beaufort



Chevrotin



Tome des Bauges



Reblochon de Savoie



Roquefort



Maroilles



Camembert

Donne la signification des sigles suivants :

AOC :

AOP :

IGP :

Relie chaque vache avec le nom de sa race :



La Montbéliarde



La Tarine



L'Abondance



L'AGRICULTURE EN SAVOIE

Fiche élève corrigée

Remets les étapes de la fabrication du Beaufort dans l'ordre et explique chaque étape en quelques mots :

4 **Brassage et cuisson** : Les grains sont chauffés à 53-54°C et brassés constamment. Cette étape appelée brassage permet de terminer l'égouttage du grain.

6 **Saumurage** : Cette étape permet de saler le fromage lui donnant l'aspect et le goût du futur fromage. Il consiste à immerger le fromage dans un bain de saumure.

5 **Moulage et pressage** : On moule le fromage en l'installant dans un cercle de bois puis on le presse pour ne garder que les particules solides.

7 **Affinage** : L'affinage est la période de maturation du fromage, celle qui donne le goût au fromage. Les meules sont envoyées vers une cave d'affinage où elles seront régulièrement frottées et retournées.

2 **Caillage ou coagulation** : Sous l'action des présures et des ferments, les protéines se séparent de l'eau, deviennent solides et se transforment en caillé que l'on égoutte pour éliminer une partie du petit-lait.

1 **Collecte du lait** : Se fait lors de la traite de la vache. Ce lait, dit lait cru (aucun traitement thermique) est mis dans des bidons individuels et doit être utilisé dans les 12h qui suivent la traite.

3 **Décaillage** : Il sert à éliminer une partie du petit lait emprisonné dans la masse coagulée en multipliant les surfaces de sortie du liquide : c'est le début de l'égouttage.

Parmi ces fromages, entoure ceux qui sont d'origine savoyarde :



Saint-Nectaire



Beaufort



Chevrotin



Tome des Bauges



Reblochon de Savoie



Roquefort



Maroilles



Camembert

Donne la signification des sigles suivants :

AOC : *Appellation d'Origine Contrôlée*

AOP : *Appellation d'Origine Protégée*

IGP : *Indication Géographique Protégée*

Relie chaque vache avec le nom de sa race :

