

Le fromage à Tignes

Figure maternelle et nourricière, la vache est présente dans la majorité des mythologies anciennes, témoignant de l'image positive et de l'importance prise par cet animal. Ses rejetons, veau, lait et fromage constituent d'ailleurs souvent la nourriture légendaire des dieux et des héros. Plus prosaïquement, la vache est introduite en Europe au cours du IV^e millénaire av. J.-C. Depuis lors, l'élevage des bovins pour la viande, le lait, les fromages, le cuir s'est partout développé.

Des vaches et des hommes

Attestée dès l'âge de fer dans les Alpes, la fréquentation des zones d'alpages se confirme à l'époque romaine. Mais c'est véritablement à partir du Moyen-âge que ceux-ci sont assidûment mis en valeur. Si l'inalpage ne concerne pas uniquement les troupeaux bovins, ce sont eux qui ont le plus d'importance, autant d'un point de vue quantitatif qu'économique. Pour les tignards, la vache est au demeurant un animal précieux, car cher à l'achat et indispensable pour exploiter au mieux le milieu montagnard. Il est d'ailleurs notable que les familles les plus pauvres ne possèdent pas de vaches (25 % des familles en 1561, 16 % en 1759). La moitié des familles détient une ou deux bêtes, et très peu plus de 5 bovins. De même, à l'été, les grands alpagistes doivent recruter au moins la moitié des effectifs de leur troupeau à l'extérieur.

Les vaches des troupeaux tignards sont issues d'une lignée locale dite Tarentaise. Toutefois, la notion de race ne s'impose qu'au XIX^e siècle, époque où la race tarine est reconnue et baptisée Tarentaise. C'est une vache petite, très rustique, c'est-à-dire apte à supporter des conditions de vie difficiles, qui possède une robe roux alezan, des cornes aux bouts noirs, un museau et un crin également noir. Quant aux moutons, peu hivernent à Tignes (86 en 1759, 187 en 1789). En revanche, en période estivale, on dénombrait au moins 1 800 moutons d'après la gabelle de 1789. Et dès 1914, 1 500 moutons camarguais se rencontrent sur les communaux de Tignes.

La vie pastorale dans les alpes est organisée autour de l'unité d'exploitation que constitue la « montagne », terme utilisé pour désigner l'alpe. Dans les grandes montagnes où sont fabriqués les gruyères

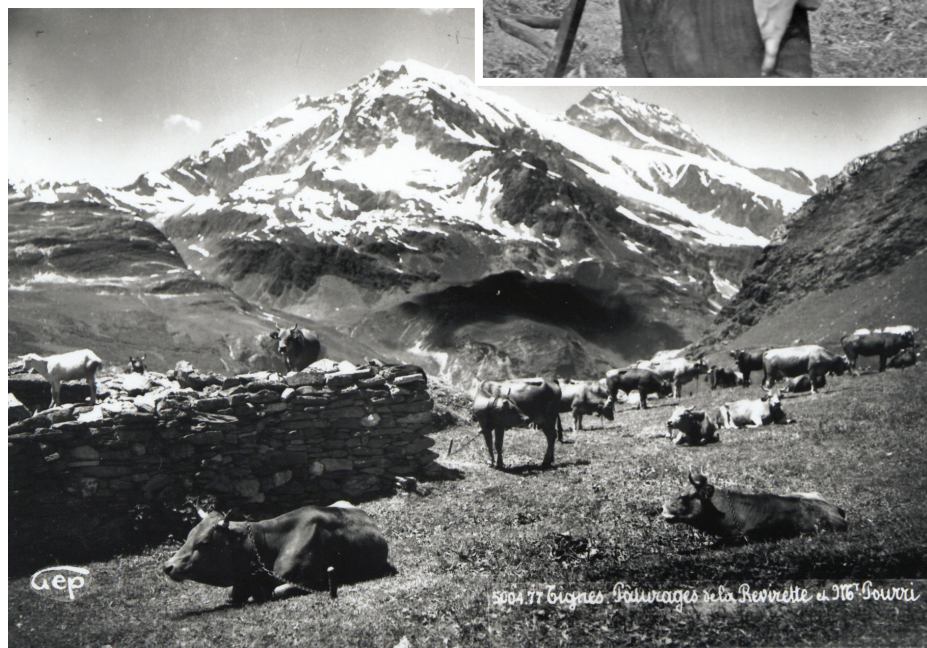


Vaches dans la vallée de Tignes, P. Fortier

ont été implantés divers bâtiments destinés à sa confection : la savouna, qui sert de lieu d'habitation et de fabrication du fromage, la bouida qui est une cave à moitié enterrée dans la pente et la crotta qui est la cave d'affinage des gruyères. Ces bâtiments sont généralement fréquentés par différentes catégories d'employés. Le fruitier est le responsable de la fabrication du gruyère Beaufort. Il est aidé en cela du séracier, chargé également de la confection du sérac. Quant aux troupeaux, ce sont les bergers, petits bergers et pachonnier qui les prennent en charge. Cette main-d'œuvre est souvent choisie parmi les émigrés temporaires locaux. Toutefois, à Tignes, la plupart des fruitiers viennent de l'extérieur. Ainsi, les fruitiers et séraciers employés par la famille Bogner proviennent pour la plupart de la région de Chamonix. Cependant, certains noms de Tignards ressortent tout de même comme Laurent Bussoz qui travaille ainsi à la Montagne du

Lac entre 1803 et 1807.

Plus tardivement, à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle, l'administration centrale décide de l'implantation de coopératives sous forme de fruitières, à l'instar des voisins suisses. Mais il faut attendre l'entre-deux-guerres pour voir les infrastructures et le savoir-faire se mettre efficacement en place. Ainsi, en 1925, la fromagerie de Bourg-Saint-Maurice se dote d'une école saisonnière



5004 77 Tignes - Balvaiges et la Ravirette à 3165 - GEP



Elèves devant l'école fromagère de Bourg-Saint-Maurice
modeste.

destinée à la formation des fromagers d'alpage. La structure va alors enseigner aux paysans locaux les procédés de fabrication mais aussi harmoniser le savoir-faire, tendant vers une texture « pâte pleine » et sans trou du produit fini. À noter que l'école cessa de fonctionner en 1966 faute de candidats. Et c'est également à cette époque qu'une fromagerie s'implante à Tignes, principalement pour l'hiver. La Société Fromagère de Tignes, et ses 32 sociétaires sont d'ailleurs indemnisés par EDF après la construction du barrage. En outre, celle-ci obtiendra par la suite des locaux situés aux Boisses.

Malgré ces évolutions, le processus de fabrication des fromages est resté peu ou prou le même depuis le milieu du XVIIIe. Le lait est utilisé au maximum, depuis le gruyère jusqu'au sérac.

Le gruyère, tout d'abord, est le fromage roi. Sa fabrication est attestée à Tignes dès le XVIIIe siècle. Les techniques d'élaboration des gruyères nécessitent beaucoup de lait, donc de vaches et imposent soit une grande « montagne » (privée ou communale) soit un système collectif de traitement du lait (fruit commun). À Tignes, il n'y a pas de système de fruit commun avant la construction de la fromagerie fondée dans les années 1920 ; la conception des gruyères est donc réservée aux gros propriétaires d'alpage. Le nom de gruyère de Beaufort n'apparaît véritablement qu'au milieu du XIXe et ne sera pérennisé qu'à l'obtention de son AOC en 1968. Le gruyère est élaboré deux fois par jour, en plusieurs phases : emprésurage, décaillage, brassage et chauffage, soutirage et mise sous presse, bain de saumure et affinage.

De son côté, la tomme est le fromage traditionnellement conçu toute l'année avec le lait qui n'est pas destiné au gruyère et jusqu'au XXe réservé à la consommation familiale. Fromage à pâte pressée et non cuite, la tomme est un fromage de taille

modeste. Spécialité tignarde, le persillé de Tignes est un fromage façonné avec une moitié de lait de chèvre, un quart de lait de brebis et un quart de crème de lait de vache dans lequel on met du penicillium.

Quant au sérac, moins connu, celui-ci est fabriqué avec le petit lait restant de la fabrication des fromages. Le liquide est acidifié puis chauffé à 90°C et donne un fromage très peu gras de couleur blanche que l'on peut manger frais ou conserver après l'avoir salé.

La commercialisation du fromage

Si la fabrication du fromage est très ancienne, son commerce l'est tout également. Celui-ci est pratiqué dès l'Antiquité et son essor favorise naturellement les fromages pouvant voyager, comme les pâtes dures des montagnes gauloises. Mais c'est avec le développement des centres urbains à la fin du XVe siècle que celui-ci rencontre des débouchés suffisants pour intensifier l'exploitation des alpages.

Et dès le XVe siècle, certains fromages sont destinés à la vente. C'est à l'époque Chambéry qui semble être la destination privilégiée des négociants en fromage tarins. Ainsi, entre novembre 1418 et octobre 1419, c'est près de 24 tonnes de fromages qui transitent au péage de Chambéry en provenance d'Aime, Séz, Tignes et Val-d'Isère. C'est d'ailleurs la seule marchandise que ces marchands transportent à la descente. Ainsi, cette année-là, un certain Antoine Chivalier originaire de Tignes, à l'aide de 4 à 5 bêtes de charge et sur un total de 30 voyages, effectue 23 passages avec du fromage à la descente, et au retour, 19 avec sel et 3 autres avec d'autres marchandises (peau, coton, oranges, droguerie, fer). À l'époque, Tignes se situe à environ 4 à 5 jours de route de Chambéry. Une dizaine de jours

est donc nécessaire au voyage, en sus des 2 ou 3 jours sur place à Chambéry. Et bien que les conditions du parcours soient difficiles, Antoine Chivalier circule sur les routes tous les mois de l'année, dont l'été à la différence de ses homologues de Val-d'Isère, soit près de 300 jours par an. Un véritable marchand qui, au vu des quarante-deux charges écoulées par ses soins, soit une bonne dizaine de tonnes de fromage, doit servir vraisemblablement d'intermédiaire entre les familles de Tignes et les marchés extérieurs. Antoine Chivalier livre du fromage à Chambéry pour repartir avec du sel, nécessaire tant à la consommation humaine qu'animale mais aussi à la fabrication et à la conservation du fromage et d'autres denrées. Les mines de sel de Salin en Tarentaise ne doivent alors pas satisfaire les besoins de la population locale.

Mais la difficulté et le coût des transports constituent tout de même une gêne considérable au développement du commerce. Fin XVIIe siècle, début XVIIIe, on note un ralentissement des activités commerciales dans le Duché de Savoie. Chez les gros alpagistes, comme la famille Bogner, principal producteur de gruyères de Tignes fin XVIIIe, XIXe siècle, les fromageries (l'ensemble des fromages) sont soit vendues à des marchands détaillants à Turin (ou même parfois directement à des Tignards), soit confiées à un négociant qui s'occupe du transport et de la vente. La vente des fromageries s'effectue alors soit à la démontagnée, en septembre, soit en décembre, janvier. Le XIXe siècle voit également une concurrence implacable des gruyères suisses. Ceux-ci sont d'ailleurs généralement plus appréciés par les acheteurs turinois. Par la suite, le développement du réseau ferroviaire permet aux fromages les plus fragiles comme le persillé ou le sérac de voyager rapidement et de se retrouver sur les étals et tables des grandes villes.

Les modes de vie évoluent peu jusqu'au début du XXe siècle où l'exode rural et le tourisme modifient la vie traditionnelle de la communauté. La construction du barrage précipite douloureusement l'entrée de Tignes dans le monde contemporain et accélère le développement d'une monoactivité touristique liée aux sports d'hiver. Depuis lors, les vaches et les moutons, moins nombreux, contribuent également à l'entretien des pistes de ski. Pâturée, l'herbe retient le manteau neigeux et limite les risques d'avalanches.