



**HAL**  
open science

# La tome des Bauges : de la labellisation du produit à l'histoire de la localité

Marianne Palisse

► **To cite this version:**

Marianne Palisse. La tome des Bauges : de la labellisation du produit à l'histoire de la localité. 2006. halshs-00809842

**HAL Id: halshs-00809842**

**<https://shs.hal.science/halshs-00809842>**

Preprint submitted on 9 Apr 2013

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## *La tome des Bauges :*

### *de la labellisation du produit à l'histoire de la localité\**

Marianne Palisse

Dimanche en fin d'après-midi, au mois de février, à Aillon-le-Jeune dans le massif des Bauges. Alors que le soleil disparaît et que le froid se fait plus vif, l'on peut entrevoir à travers les sapins les phares des voitures qui descendent de la station de Margériaz. Devant la fruitière, c'est la cohue. Les véhicules se garent, démarrent ou tournent sur le champ de foire qui sert de parking. Les plaques d'immatriculation révèlent la provenance de leurs occupants : la Savoie et la Haute-Savoie pour la plupart d'entre eux, parmi lesquels de nombreux Chambériens, Anneciens et Aixois. Mais on trouve aussi des habitants du Rhône ou de l'Ain. Les familles en tenue de sports d'hiver investissent l'espace réservé à la vente, font la queue derrière les vitres embuées, dans l'odeur du fromage, et ressortent avec des sacs plastiques pleins à craquer. En tête des ventes : la tome des Bauges qui, servie à la table familiale, aura toute la semaine le goût d'un dimanche enneigé.

La tome des Bauges a obtenu en 2002 une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Elle fait donc partie de ces produits dits « de terroir » sur lesquels se penchent depuis plusieurs années les chercheurs en sciences sociales<sup>1</sup> et qui accèdent au statut de patrimoine. Elle tend à devenir un emblème pour le territoire des Bauges.

Or, cette évolution est remarquable dans la mesure où la tome était, il n'y a pas si longtemps, une production quelque peu dévalorisée, qui n'aurait sans doute pas été choisie pour représenter les Bauges vis-à-vis de l'extérieur. Elle n'est devenue ce qu'elle est aujourd'hui qu'après une évolution marquée par des discussions et des confrontations. Étudier en détail l'histoire du processus de labellisation, qui met en jeu les agriculteurs, les élus locaux, les chargés de mission du Parc et les instances nationales chargées de la labellisation des produits permet non

---

\* La matière de cet article est tirée d'une thèse de doctorat : PALISSE, Marianne, 2006, *Les Bauges entre projets institutionnels et dynamiques locales : patrimoines, territoires et nouveaux lieux du politique*, thèse de doctorat en sociologie et anthropologie, sous la direction de Jean-Baptiste Martin, Université Lumière-Lyon 2, 2 volumes, 416 p. + bibliographie et annexes.

<sup>1</sup> Voir entre autres BERARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain* n° 24, 1995, pp. 153-164, FAURE Muriel, « Un produit agricole "affiné" en objet culturel, le fromage beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain* n° 33, Authentique, 1999, pp. 81-92, DUPRE, Lucie, *Du marron à la châtaigne d'Ardèche : la relance d'un produit régional*, Paris, éditions du CTHS, 2002, 334 p., DELFOSSE, Claire, « L'appellation d'origine du maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle du pays ? », *Ruralia* en ligne, 2004-15, Varia, disponible sur <http://ruralia.revues.org/document1033.html>, référence du 14 février 2006.

seulement de s'interroger sur les transformations de l'élevage bovin dans les Bauges mais aussi plus largement d'évoquer les négociations entre les agriculteurs et d'autres acteurs intervenant en Bauges. En effet, la tome est sans doute l'un des objets les plus pertinents pour analyser la façon dont les différents groupes envisagent l'avenir du massif et de sa filière agricole. Symbole de la transition vers une nouvelle agriculture, moins productiviste, la tome constitue pour le chercheur un objet-clef pour analyser la place qu'occupent aujourd'hui les éleveurs parmi les autres groupes présents en moyenne montagne.

La tome est aussi un bon point de départ pour s'interroger sur la façon dont s'élaborent, par l'intermédiaire de la valorisation d'éléments patrimoniaux, des récits sur la localité. Au cours des débats qui entourent sa labellisation, nous verrons que des visions divergentes et parfois contradictoires de l'histoire du massif sont mobilisées par les différents acteurs, et que c'est en fait le rôle passé, présent et futur de ces derniers qui est en question. Cela nous permettra de mieux comprendre la façon dont les agriculteurs des Bauges réagissent face à des discours qui tendent à les enfermer dans une histoire univoque et simplificatrice, celle d'un massif immuable et imperméable au changement, dont ils ne seraient en fin de compte que les gardiens.

### **De la tomme à la tome : d'une démarche productiviste à l'AOC**

L'histoire récente de l'agriculture dans le massif des Bauges est semblable à celle vécue par beaucoup de régions de moyenne montagne. Après la Seconde Guerre Mondiale, la déprise agricole, un temps freinée par le conflit, s'accroît. Nombreux sont les jeunes qui partent trouver un emploi en ville. Les villages se vident peu à peu, au grand désarroi des plus âgés. Dans le même temps, les techniques agricoles se modernisent très rapidement. Dans ce pays voué traditionnellement à l'élevage, l'apparition des clôtures électriques et des premiers tracteurs vient bouleverser les rythmes ancestraux. Désormais, un homme seul, au volant de sa machine, peut accomplir un travail qui nécessitait autrefois des dizaines de bras. Quant aux clôtures électriques, qui font aujourd'hui partie du paysage, que de travail épargné par leur présence : inutile désormais de garder les troupeaux, de les mener aux champs et de les ramener midi et soir.

Dans la fièvre de la Reconstruction, l'idéologie dominante est à l'industrialisation. Il faut produire plus. C'est à la fois un service à rendre au pays et la condition *sine qua non* pour survivre. Les paysans des vallées alpines vont dans leur ensemble faire de leur mieux pour aller dans ce sens, abandonnant, parfois douloureusement, les méthodes traditionnelles. En ce qui concerne l'élevage, les races locales sont remplacées, sur les conseils des spécialistes de l'époque, par des races plus productives. Ainsi, d'anciennes races bovines, comme la villarde dans le Vercors, doivent céder leur place à la montbéliarde. Des camions entiers de villardes descendent dans les années 1960 vers

les abattoirs de Grenoble, tandis que des contingents de montbéliardes investissent le massif<sup>2</sup>. Aujourd'hui, la destruction d'une race entière ne serait sans doute plus possible et l'on invoquerait sans doute le patrimoine biologique qu'il convient de conserver. Mais à l'époque, les récalcitrants étaient minoritaires et considérés comme les derniers nostalgiques d'un monde ancien voué à la disparition.

Pourtant, des alternatives commencent alors déjà à se dessiner. Dès les années 1960, en Savoie et plus précisément en Tarentaise, région voisine des Bauges, a lieu une petite révolution qui passe alors pratiquement inaperçue. Quelques professionnels agricoles, soutenus par des chercheurs, s'engagent dans un pari audacieux : faire vivre leur montagne en maintenant une agriculture "à l'ancienne". Ils créent une coopérative de vallée qui fabrique toute l'année du beaufort, et s'emploient à unir les producteurs. Ils essaient de maintenir une agriculture extensive pour obtenir un produit de qualité supérieure, à contre-courant du modèle dominant de l'époque<sup>3</sup>. En 1968, après avoir effectué les démarches nécessaires, ils obtiennent une Appellation d'Origine Contrôlée pour le beaufort. Cette dernière va permettre de conserver certaines méthodes anciennes qui auraient sans doute disparu à cause des normes sanitaires de plus en plus strictes, comme l'usage du bois ou du cuivre.

Que se passe-t-il alors en Bauges ? Le massif est à la limite de la zone retenue pour l'AOC beaufort, qui est de l'autre côté d'Albertville, et on y fabrique aussi depuis longtemps un gruyère gras, avec une technique vraisemblablement importée de Suisse<sup>4</sup>. Les deux premières fruitières sont apparues dans la vallée des Bauges en 1862 et 1867, au Noyer et à Jarsy. Elles se multiplient ensuite, au point que dans les années 1920-1930, on ne compte plus seulement une fruitière par commune, mais quasiment une fruitière dans chaque hameau de quelque importance. Certaines d'entre elles produisent même un fromage de type beaufort au début du XXème siècle, et l'on a retrouvé les fameux moules à talon concave dans les anciens bâtiments.

Mais le gruyère de type traditionnel est de plus en plus concurrencé par un nouveau venu. Depuis le début du XXème siècle, les producteurs ont beaucoup développé la fabrication d'emmental, comme on le leur conseillait dans les fruitières-écoles. Les autres fromages, et notamment les fromages « traditionnels » comme la tome, le gruyère, le vacherin ou le chevrotin se trouvent alors marginalisés, et entrent « en clandestinité » ou « en résistance »<sup>5</sup>. La tome bénéficie d'un avantage dans ce contexte car elle est le fromage domestique par excellence et nécessite peu de

---

<sup>2</sup> J'ai pu recueillir des témoignages à ce sujet lors d'une courte enquête ethnographique menée en 1999 dans le Vercors. Cf CHEVALLIER, Denis (dir), *Le Temps des villardes, une race bovine de montagne*, Lyon, La Manufacture, 1986, 86 p.

<sup>3</sup> Voir FAURE, M., « Un produit agricole "affiné" en objet culturel... »

<sup>4</sup> Joseph de Verneilh, préfet du département du Mont Blanc en témoigne lorsqu'il décrit le Suisse, personnage présent dans les exploitations baujues, chargé de fabriquer le fromage. VERNEILH (de), Joseph, *Statistique générale de la France, le département du Mont Blanc*, Paris, réédition le Champ Vallon, 1980 (première édition 1807), 144 p.

<sup>5</sup> Institut National des Appellations d'Origines, *Tome des Bauges, Rapport des experts*, 19 p. + annexes, 1999.

lait pour sa fabrication, contrairement au gruyère qui, étant donné son volume, ne peut être élaboré qu'en fromagerie, ou sur des alpages accueillant un nombre de bêtes très important.

Au moment où l'AOC beaufort se construit, les Bauges sont largement spécialisées dans les fromages à pâtes dures et, racontent plusieurs agriculteurs, s'il y avait alors eu une réelle volonté dans ce sens, elles auraient pu se joindre à l'aventure. Mais à cette époque, rares sont ceux qui comprennent l'intérêt d'une telle démarche. Les producteurs croient encore en la « modernisation » de l'agriculture, et pensent qu'avec les nouvelles techniques, ils pourront augmenter la production et gagner leur vie avec l'emmental. Il y a aussi une part de résignation dans leur immobilisme : de toute façon les enfants vont partir, et on ne voit pas bien comment inverser le cours des choses. C'est du moins ce que racontent les éleveurs d'aujourd'hui, sans pour autant jeter la pierre à leurs prédécesseurs<sup>6</sup> :

*« Quand l'AOC du beaufort s'est faite, ils étaient venus en Bauges, parce qu'il se faisait du gruyère type beaufort. On a même encore des moules en Bauges avec le creux, le talon concave du beaufort.[...] Sauf que les gens des Bauges ils voyaient pas l'utilité à l'époque d'aller dans une AOC. Ils n'ont pas compris. Et je pense que les gens du beaufort n'ont pas non plus dû faire ce qu'il fallait. »*

*« A l'époque, c'était produire, c'était pas trop se poser de questions. Il y en a qui ont pu tirer leur épingle du jeu. Ils nous ont quand même ouvert des sacrées portes. Nous les premiers. Quand ils ont mis en place la zone beaufort, si les gens ici à l'époque ils avaient été motivés, les Bauges elles y étaient dans le beaufort, sans problème. Nous, tous nos alpages ils faisaient du beaufort. C'est clair. Et les trois quarts des coop elles faisaient du beaufort mais les gens n'y croyaient pas trop. Ils gagnaient suffisamment avec l'emmental à l'époque, ils disaient bon, ben... »*

Les années passent. Les éleveurs qui ont continué à produire des fromages locaux s'organisent entre eux. Ils créent une SICA (Société d'Intérêt Collectif Agricole) et déposent en 1972 une marque "Tome des Bauges". L'orthographe du mot « Tome » avec un seul « M » était présente dans certains documents anciens, mais il s'agit surtout de différencier la production baujue des tommes produites dans l'ensemble de la Savoie, et il n'aurait pas été possible de déposer le mot « tomme », beaucoup trop courant.

Au cours des années 1980, l'emmental apparaît de plus en plus clairement comme une impasse pour les producteurs de lait baujus. Les agriculteurs de nombreuses régions de plaines à vocation laitière se sont lancés dans sa fabrication. N'étant pas soumis aux rudes conditions de montagne, ils développent de gros rendements, et font chuter les cours. Petit à petit, les producteurs baujus prennent conscience du fait qu'ils ne peuvent faire face à une telle concurrence. Les exploitations de montagne n'ont aucune chance de l'emporter, si elles luttent sur le même terrain, contre une agriculture de plaine fortement industrialisée. Même en employant les méthodes

---

<sup>6</sup> Tous les propos cités dans cet article sont tirés d'entretiens réalisés avec des agriculteurs au cours des années 2000, sauf mention contraire.

modernes d'agriculture intensive, les contraintes liées au milieu sont trop importantes pour que l'écart puisse être comblé. Il faut se placer sur un autre marché, permettant d'éviter cette concurrence : celui des « produits de terroir » traditionnels, dont le consommateur est demandeur. Ce tournant est marqué par le souhait des producteurs de se réapproprier la transformation du lait et la commercialisation du produit fini. Les fromageries des Bauges avaient disparu ou avaient été rachetées par des industriels à qui les agriculteurs livraient le lait. A la fin des années 1970, celle d'Aillon-le-Jeune redevient une coopérative, suivie, une petite dizaine d'années plus tard, par celle de Lescheraines.

*« Ils se sont pris en main, ils ont plus voulu vendre leur lait à un industriel, ils ont dit, on va embaucher nous même notre fromager, les gens dont on a besoin pour travailler, pour affiner, tout ça, et on va vendre nous-même nos produits. »*

Les agriculteurs qui racontent cet épisode insistent sur les responsabilités qu'ils ont dû assumer lorsqu'ils ont pris cette décision, d'autant plus qu'ils devaient faire face à de nombreuses réticences.

*« Alors on est passés en gestion directe, ce qui s'était jamais vu. Ça aussi ça a été un problème. Les gens disaient "Vous allez vous casser la gueule" "Vous vous rendez-compte, et s'ils font de la mauvaise fabrication ?". Alors la commune s'était portée garante. On avait passé un contrat : si en fin d'année le lait d'Aillon se vendait moins que la moyenne du lait en Bauges, parce qu'il y avait des fromagers dans toutes les communes, la commune s'était engagée à payer le déficit. »*

### **Pourquoi la tome ?**

Dans le même temps, les agriculteurs baujus s'interrogent de plus en plus sur une éventuelle démarche de labellisation pour les produits locaux. Dans les années 1980, la tendance se renverse dans les fromageries. Ces produits, qui ne subsistaient plus que de manière marginale, sont de retour, et en particulier le gruyère gras et la tome. Le gruyère souffrant à ce moment là de la proximité et de la très grande notoriété du beaufort, il est difficile d'en faire le produit phare du massif des Bauges, même s'il représente en 1984 70 % de la production<sup>7</sup>. Aussi, c'est vers la tome que l'on se tourne, avec en 1986 la création du Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB). Le produit a en outre l'avantage de représenter la petite exploitation familiale et d'être fortement lié à la pratique de l'alpagisme, et correspond bien à l'image que les agriculteurs veulent donner d'eux-mêmes.

Or, la tomme, fabriquée dans toute la Savoie, possède, parmi les fromages de la région, un statut quelque-peu particulier. Il s'agit à l'origine d'une production domestique, destinée à la consommation familiale, fabriquée avec le lait qui n'est pas livré à la fromagerie. La tomme est le compagnon de tous les casse-croûtes qui rythment la vie agricole, comme le rappelle dans ses écrits

---

<sup>7</sup> INAO, *Tome des Bauges, Rapport des experts*, p. 12.

Marie-Thérèse Hermann<sup>8</sup>, et, curieusement, elle n'est pas considérée comme un « fromage » par les paysans qui la produisent. Les fromages, ce sont les productions prestigieuses que l'on vend à l'extérieur : gruyère, vacherin, chevrotin, gratteron. La tomme, c'est la tomme. Les grands propriétaires et abbayes n'exigent d'ailleurs pas de tomme dans leur redevance, mais uniquement des « fromages ». Cependant, au moins à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, des tommes sont vendues dans les villes de Savoie, notamment à Chambéry et à Annecy, où les tommes des Bauges sont particulièrement réputées. Mais c'est un produit qui demeure un peu à part, sans doute considéré comme moins raffiné, comme en témoigne ce qu'écrit à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle l'abbé Morand, évoquant les produits laitiers baujus :

*« (...)la quantité qui s'en exporte aujourd'hui peut s'évaluer à cinquante-mille kilogrammes de beurre, six-mille pièces de fromage mi-gras de trente-cinq kilogrammes chacune, de quatre à cinq-mille vacherins de deux à trois kilogrammes, cinq-mille chevrotins d'un kilogramme, deux mille cinq-cents à trois-mille gratérons d'un à deux kilogrammes. Je ne compte pas un nombre également considérable de fromages de moindre qualité fabriqués pour la plupart dans les villages et désignés vulgairement sous le nom de boudanes ou de tomes. »<sup>9</sup>*

Opinion confirmée, encore aujourd'hui, par les agriculteurs :

*« C'était le fromage du pauvre, à l'époque. »*

C'est un véritable retournement de situation qui fait d'un fromage considéré comme peu raffiné un emblème pour le massif. La tome des Bauges avait acquis depuis longtemps une forte réputation notamment sur les marchés de Chambéry. Mais il n'était pas évident d'envisager de faire labelliser un fromage considéré comme le « fromage du pauvre » alors même que nombre de décideurs locaux pensaient qu'il fallait rompre avec l'image d'un massif rural enclavé, frustré, voire un peu arriéré.

Au tout début des années 1990, le SITOB commence seulement à envisager une démarche pour obtenir l'AOC, lorsqu'un groupe de producteurs savoyards entame la procédure pour l'ensemble de la tomme de Savoie. Les agriculteurs baujus suivent l'aventure avec intérêt et participent aux réunions. Mais ils s'aperçoivent rapidement que l'affaire est mal engagée :

*« Comme on a participé aux premières réunions du groupement pour la tomme de Savoie, on a très vite compris qu'il y en a qui ne voulaient pas lâcher l'ensilage, qui ne voulaient pas changer de type de vache. Et puis la commission AOC est venue, elle a traversé les Bauges, et elle nous a très bien fait comprendre que si nous on ne bougeait pas, il n'y aurait pas d'AOC pour la tomme de Savoie. Et que s'il y avait une chance qu'il y ait une AOC quelque part un jour, c'était dans la tome des Bauges. »*

<sup>8</sup> Voir notamment HERMANN, Marie-Thérèse, « A propos de la tomme », dans *Fromages de Savoie, le passé, le présent*, Mémoires de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, XCVII, 1995, pp 100-107.

<sup>9</sup> MORAND, Laurent (Abbé), *Les Bauges, histoire et documents*, tome 3, *Peuple et clergé*, Marseille, Laffitte reprints, 1978 (première édition 1891), 665 p, p 236.

Aussi, lorsqu'il s'avère que la tomme de Savoie n'obtiendra pas l'AOC, les éleveurs Baujus, forts de leurs techniques de fabrication ancienne, de leur pratique de l'alpagisme, entament à leur tour des démarches, à partir de 1994. La tâche n'est pas évidente. Il faut convaincre les producteurs réticents qui s'inquiètent des contraintes que leur imposera une AOC. Or, pour que le dossier soit accepté par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), il est nécessaire de proposer un cahier des charges très rigoureux. Les agriculteurs le découvrent, parfois avec un certain effarement.

Un jeu de tractations complexes s'engage alors entre les différents acteurs concernés – représentants du Parc, de l'INAO, du syndicat de producteurs, agriculteurs, élus – qui entament des négociations afin de définir ce que sera la tome labellisée. Nous allons voir comment les agriculteurs, eux-mêmes séparés par divers clivages, et qui ne sont pas, dans cette aventure, en position de force, utilisent de subtiles stratégies d'alliances pour faire valoir leurs positions. Certains d'entre eux cherchent ainsi, pour une question particulière, l'appui momentané de l'un ou l'autre des acteurs engagés dans le processus, tout en s'opposant à lui sur d'autres sujets. Mais l'ensemble des producteurs se regroupe aussi pour déplorer le fait que la décision concernant les modes de production semble désormais leur échapper au profit d'autres groupes.

### **Quel territoire ?**

L'un des premiers problèmes qui se posent est celui de la zone de fabrication, problème accentué par la nécessité de différencier la tome des Bauges de la tomme de Savoie produite dans les deux départements savoyards, et dont la tome baujue était jusqu'alors considérée comme une variété. Cette question est particulièrement importante puisque l'Appellation d'Origine Contrôlée a avant tout pour rôle d'attester le lien existant entre un produit et sa région d'origine. Quelle est cette dernière dans le cas de la tome ?

La question de la délimitation de la zone soulève le problème de l'ambiguïté du nom Bauges qui peut renvoyer à plusieurs territoires. En effet, ce terme désignait autrefois la vallée des Bauges, au centre du massif, qui compte quatorze communes formant le canton du Châtelard. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, des géographes de l'Institut de Géographie Alpine de Grenoble, notamment Raoul Blanchard<sup>10</sup>, s'intéressent au massif, et, comme cela s'est passé pour le Vercors<sup>11</sup>, ils utilisent le nom de la vallée centrale pour désigner l'ensemble du massif, géologiquement délimité, qui jusqu'alors ne portait pas de nom. Le massif des Bauges fait ainsi son apparition. Blanchard compte pour sa part vingt-six communes dans ce qu'il appelle cette « brillante unité physique »<sup>12</sup>. Enfin, lorsque le Parc naturel régional est créé en 1995, non seulement il s'étend à l'ensemble du massif, mais il

---

<sup>10</sup> BLANCHARD, Raoul, *Les préalpes françaises du Nord*, Grenoble, Arthaud, 1938.

<sup>11</sup> SGARD, Anne, « L'invention d'un territoire », dans *l'Alpe*, hors série : *Vercors en questions*, Grenoble, Glénat, Musée Dauphinois, 2001, pp. 42-53.

<sup>12</sup> BLANCHARD, R., *Les préalpes françaises...*, p. 149.

intègre aussi des communes des plaines alentours n'ayant parfois qu'une faible part de leurs territoires en montagne. Pour se démarquer de la vallée des Bauges, le Parc est appelé « Parc naturel régional du Massif des Bauges » (PNRMB). Il compte cinquante-huit communes lors de la signature de sa première charte.

A quelles Bauges nous renvoie donc la tome ? Pour certains producteurs du « coeur des Bauges », la cause est entendue : « *n'est bauju que ce qui se dit bauju* ». Cette formule fait allusion à la mauvaise réputation traditionnelle des Baujus, qui encore aujourd'hui, font figure de paysans frustrés et retards pour les habitants âgés des environs du massif, comme en témoignent de nombreux proverbes. Si le nom Bauges peut désormais servir à désigner un territoire relativement vaste, le mot Bauju conserve un sens quelque-peu péjoratif et seuls les habitants des quatorze communes du canton du Châtelard semblent accepter de bonne grâce cette dénomination. Selon les tenants de cette position, on ne pourrait appeler tome des Bauges un fromage qui serait fabriqué à l'extérieur de la zone dans laquelle les habitants revendiquent leur appartenance aux Bauges. Cette conviction est renforcée par le sentiment d'affronter dans cette région centrale des conditions particulièrement difficiles et d'avoir dû se battre pour rester à une époque où il semblait que l'agriculture allait devoir se replier vers les plaines plus productives.

*« Parce que nos Baujus... parce que autant on peut parler de Bauges, de massif des Bauges, par contre, les Baujus, on sait bien où ils se trouvent. Ça, pour les Baujus, c'était difficile d'accepter qu'il y ait, disons, de l'extérieur qui rentre dans la zone d'AOC. Bon moi je pense que les Bauges ça a toujours été considéré comme le secteur arriéré, quoi. C'est vrai que je pense qu'ils ont dû subir... La génération de maintenant a subi pendant pas mal de temps les railleries de tout le monde sur les Baujus [...] Et ils se disent qu'ils ont maintenu leur agriculture ici, et que ça a demandé du travail de la maintenir, de maintenir leurs produits, et que les autres vont en profiter. »*  
(Technicienne agricole)

Les partisans d'une AOC limitée au canton du Châtelard évoquent aussi le caractère montagnard de la tome des Bauges. La tome se démarquerait de la tomme de Savoie parce qu'elle est le produit d'une agriculture de montagne extensive, et que cela lui conférerait des propriétés organoleptiques particulières. Il conviendrait donc d'exclure la production réalisée en plaine, qui n'aurait pas les mêmes qualités.

*« - Mais moi je trouve que dans la vallée d'en bas, ils ont rien à faire avec nous. C'est pas de la tome des Bauges ce qu'ils font. La spécificité des tomes des Bauges, c'est qu'on a un lait très alcalin, dans notre vallée, ici. Dès qu'on passe au dehors, qu'on redescend sur l'Albanais ou sur Ugine, tout autour, ils n'ont jamais le lait qu'on a ici.*  
*- Question : Et ça c'est dû au sol, à l'herbe ?*  
*- C'est sûrement dû au sol, oui. Nous ici, on n'a aucune culture ni rien, on a un sol qui est très riche en surface, qui se décompose pas ni rien, qu'en bas ils n'ont pas. Nous on a un lait qui est plat. Nous, il faut qu'on fasse monter l'acidité. Dès qu'on passe de l'autre côté, il faut qu'ils fassent le contraire, faut qu'ils rebaissent l'acidité. »*

A l'opposé de cette conception, on peut entendre un autre discours du côté du Parc naturel régional qui est en voie de création à partir de 1990 et qui apparaît officiellement en 1995. L'obtention de l'AOC faisait partie de ses objectifs de départ. Selon les élus et les techniciens du Parc, il faut proposer une zone la plus vaste possible, de manière à ce que de jeunes agriculteurs puissent se lancer dans la fabrication de la tome dans des localités où elle n'était jusqu'alors pas produite, mais aussi pour faire de la tome un élément fédérateur pour tout le massif. Si la tome devient un produit de terroir réputé, elle contribuera à la notoriété du « Massif des Bauges ». Le Parc, qui s'efforce de faire connaître et reconnaître son territoire, préférerait évidemment que le terroir retenu corresponde à ce dernier, ou du moins à un massif des Bauges entendu au sens large, et non pas seulement aux quatorze communes.

Les tenants des deux positions commencent à s'affronter pour la maîtrise des symboles. Avant que la zone bénéficiant de l'AOC ne soit définie, et alors que certains élus du Parc semblaient espérer que le Parc entier en ferait partie, le SITOB avait décidé de mettre en valeur le terroir de production de la tome, entendu en l'occurrence comme le canton du Châtelard. Des panneaux représentant une vache et portant l'inscription « Terroir de la tome des Bauges » ont été posés sur les cinq voies d'accès à la vallée, au niveau des « frontières » traditionnelles : col du Frêne, des Prés, de Plaimpalais, de Leschaux et gorges de Bange. Cette opération n'a pas été de tout repos, car les producteurs tenaient à ce que le visiteur puisse découvrir dans son champ de vision, en même temps que ces panneaux, une montagne, qui symbolisait selon eux les caractéristiques des Bauges centrales.

Entre ceux qui ne veulent entendre parler que du canton et ceux qui proposent d'inclure le territoire du parc entier dans la zone, une position intermédiaire se dégage. Certains producteurs proposent d'inclure dans la zone les communes possédant des alpages, élément majeur d'identification de la tome, et de prendre en compte l'éventuelle « bonne volonté » de producteurs et de fruitières de la périphérie du massif, qui ont récemment investi dans le sens des méthodes extensives et anciennes, espérant être inclus dans l'AOC.

Mais il est difficile pour les producteurs de faire entendre leur voix, et la façon dont se déroulent les négociations est révélatrice des nouveaux rapports de force.

Pour certains élus du Parc, l'enjeu est d'importance. En effet, selon de nombreux témoignages, l'AOC tome des Bauges avait été pour eux un argument pour convaincre les élus des communes périphériques d'adhérer au Parc, en leur laissant entendre que cela leur ouvrirait quasi automatiquement des droits à l'AOC.

*« Très souvent aussi, ces maires qui étaient quand même assez excentrés par rapport au noyau du Parc, leurs conseils municipaux avaient penché pour rentrer dans le Parc sous l'influence de la population agricole, à qui des gars comme les élus du Parc tout ça bon avaient clairement dit : "à partir du moment où vous rentrez dans le Parc, vous*

*serez dans l'AOC" »*

*« Mais les adhésions des communes au Parc c'est des adhésions volontaires, et un des gros trucs, ça a été de dire aux agriculteurs : "Si vous voulez être dans la zone de la tome..." Ça s'est fait à peu près en parallèle, hein, en histoire, dans le temps... " Il faut que vous soyez Parc, autrement, on pourra pas vous soutenir." »*

Pour les élus qui se sont ainsi engagés, l'AOC doit couvrir la zone du Parc. C'est une question de crédibilité. Des pressions sont exercées dans ce sens sur le SITOB :

*« Donc c'était très dur au moment de... au moment de délimiter la zone, parce qu'effectivement, tous les gens qui avaient adhéré au Parc pour être dans la zone de la tome, et ben, ils voulaient y être, quoi. Pour eux, ça leur semblait évident... Y'avait deux logiques face à face, là. C'était... Donc c'est pour ça que c'est pas simple, quoi. Et puis bon on sait que le Parc il est quand même donneur de subventions. C'est par lui que transitent beaucoup de nos subventions régionales, pour nos coopératives, pour nos trucs, et si on se mettait les élus du Parc à dos, c'est embêtant, quand même. C'est très embêtant. »*

*« Bon y'avait un peu de pression, c'est vrai, du genre dire... Pas de chantage, mais bon, nous dire... Le Parc nous amène un peu de financement, au niveau de la vie du syndicat, bon, nous dire "à partir du moment où vous prenez pas toute la zone du Parc, bon, ben notre financement il va être proportionnel à..." Tu vois ? »*

Pour éviter de s'opposer au Parc de manière frontale, et de risquer de perdre son soutien financier mais aussi technique, les dirigeants du SITOB rédigent une première demande d'AOC dans laquelle ils proposent que la zone soit étendue à l'ensemble du territoire du Parc, et reprennent l'argumentation de ce dernier, arguant que le choix de ce périmètre *« évite de laisser planer le doute dans l'esprit du consommateur quant aux limites de ce qui s'appelle les Bauges »*<sup>13</sup>.

Ils affirment cependant rétrospectivement n'avoir eu aucun doute sur le fait que cette proposition ne serait pas retenue.

On perçoit bien en quoi cette situation peut être frustrante pour les agriculteurs baujus : le syndicat de producteurs, organisme représentant les éleveurs qui fabriquent la tome, se trouve en fait dans l'impossibilité de faire réellement entendre sa voix dans le débat visant à définir la zone de production. Il est en quelque sorte pris en tenaille entre deux puissants acteurs qu'il ne peut se permettre de contredire - le Parc et l'INAO -, et doit ménager les deux parties, comme l'exprime ce couple d'agriculteurs :

*« - Lui : Ils [les responsables du SITOB] peuvent pas dire non, alors ils ont mis la décision à l'INAO. Comme ça, si l'INAO dit non, ils [les représentants du Parc] pourront pas leur venir dessus. C'est...  
- Elle : Une couverture, quoi. »  
- Lui : C'est pour pas trop se mouiller... »*

<sup>13</sup> SITOB, 1996, *Demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée pour la tome des Bauges*, 42 p., p. 35.

Le refus prévisible de l'INAO dédouane le SITOB vis-à-vis du Parc et lui permet de faire enfin une proposition sérieuse, celle d'une zone délimitée par l'altitude, en l'occurrence par la courbe de niveau des 550 mètres, qui correspond à l'altitude la plus basse du canton du Châtelard, à Lescheraines.

Mais si le Parc ne peut imposer « sa » zone, la décision finale n'appartient pas non plus aux producteurs. Pour toute demande d'AOC qui lui est soumise, l'INAO nomme une commission d'experts, constituée de chercheurs chargés de se pencher sur l'histoire, la géographie, la géologie, l'économie et la culture du terroir d'où provient le produit. Leur mission est de se prononcer sur la validité de la demande d'AOC en portant un regard scientifique sur ces données, et d'émettre une proposition de zone prenant en compte ces différents critères. Dans le cas de la tome, ils retiennent notamment les communes possédant des zones d'alpages, puisque la fabrication de la tome y est attestée anciennement et que, géographiquement, leur territoire est relié au canton du Châtelard. Cependant ils n'intègrent alors pas l'ensemble de la commune dans la zone, mais seulement la partie qu'ils estiment géologiquement rattachée au massif.

Le rapport est rendu au début de l'année 1999, et diverge en plusieurs points de la proposition du SITOB. Parmi les éléments les plus controversés, la commission d'experts se déclare défavorable à l'intégration dans la zone de certains villages de l'Albanais, région située entre Aix-les-Bains et Annecy, jugeant que le milieu physique y est trop différent de celui du massif des Bauges, et qu'il permettrait « *un niveau d'intensification de la production sans commune mesure avec l'agriculture de l'intérieur du massif.* »<sup>14</sup>

Or, que ce soit pour délimiter la zone ou définir le cahier des charges, le SITOB est obligé de tenir compte de la proposition des experts. Sans quoi, il aurait toutes les chances de voir sa demande d'AOC rejetée. Toutes les voix ne sont pas égales dans le débat qui s'engage. Celle des scientifiques est prépondérante, et les agriculteurs doivent s'y résigner, comme l'expriment certains d'entre eux :

*« Donc là, de toute façon, eux ils ont nommé une commission d'experts, et cette commission d'experts a fait des propositions au SITOB. Donc après, on a discuté avec eux au coup par coup, mais je veux dire, c'est quand même leur proposition qui est la base. C'est pas la nôtre. »*

Les agriculteurs n'ont pas d'autre choix que de proposer à l'INAO de fabriquer une tome qui corresponde aux critères de celui-ci.

*« De l'autre côté aussi, on avait la commission de l'INAO qui nous disait...- Bon, en plus, on avait déjà eu le dossier tomme de Savoie-, donc qui nous disait "on a déjà mis un peu au panier la mouture qui avait été proposée par la tomme de Savoie, si vous nous proposez la même, même avec une tomme qui a plus d'antériorité... C'est pas*

---

<sup>14</sup> INAO, Tome des Bauges, *Rapport des experts*, p. 18.

*parce que la tome des Bauges, on a retrouvé un écrit qui date de je sais pas quand que si vous proposez n'importe quoi, ça ira en ligne droite". »*

Finalement, la zone retenue, si elle ne se limite pas au cœur du massif et inclut le plateau de la Leysse et une bonne partie de la vallée du Laudon, laisse cependant de côté des exploitations et des fruitières qui produisaient de la tome, comme à Saint-Ours dans l'Albanais, par exemple. Cela ne se fait pas sans douleur pour ceux qui se retrouvent exclus de l'AOC. Mais, répètent les agriculteurs engagés dans la procédure, *« de toute façon, on n'a pas le choix »*.

### **Quelles races bovines ?**

Dans le même temps, un deuxième problème se pose : celui des races de vaches autorisées.

La race locale est, de l'avis de tous, la tarentaise, ou tarine, qui est longtemps demeurée largement majoritaire en Bauges. Mais, depuis les années 1980, celle-ci a de plus en plus souvent cédé la place à la montbéliarde. En effet, à cette époque, certains troupeaux ont été touchés par des épidémies et il a fallu reconstituer le cheptel. Or, la race tarine connaissait alors une période creuse, pendant laquelle il était difficile de se procurer des animaux, et plus encore de la semence pour l'insémination artificielle. Par contre, les éleveurs ont trouvé des interlocuteurs du côté de la montbéliarde, une race bien adaptée elle aussi à la moyenne montagne. Certains d'entre eux ont donc changé leurs troupeaux, et de nombreux jeunes agriculteurs leur ont emboîté le pas, jugeant plus facile de s'installer avec cette race plus productive.

Au moment où les démarches visant à obtenir l'AOC commencent, un grand nombre d'agriculteurs fabriquent de la tome avec le lait d'un troupeau composé au moins en partie de montbéliardes. Mais au niveau de l'INAO, la tendance est plutôt à un resserrement vers les races locales, en l'occurrence la tarine et éventuellement l'abondance, vache originaire de Haute-Savoie. La place accordée à la montbéliarde ne peut être que marginale. A l'issue de nombreuses discussions, un compromis est adopté : pour bénéficier de l'AOC, une exploitation devra compter dans son troupeau au moins 50 % de tarines et d'abondances. La troisième race autorisée est la montbéliarde, mais elle devra être en minorité.

Or, cette décision provoque un véritable tollé parmi les éleveurs baujus qui espéraient plus de souplesse. Les éleveurs installés en montbéliardes ont l'impression de ne pas avoir été entendus, d'autant que la scission entre éleveurs « tarins » et « montbéliards » semble recouper d'autres clivages. Les agriculteurs qui se sont tournés vers la montbéliarde sont souvent aussi ceux qui sont le moins bien lotis en terme de patrimoine foncier et qui, de ce fait, se sentent le moins en position de force. Car la tarine est une vache dont la productivité est relativement faible. Pour vendre le même nombre de litres de lait, et donc toucher le même revenu - car la plus-value promise sur le lait

n'arrivera sans doute pas du jour au lendemain à la proclamation de l'AOC -, il leur faudrait pouvoir élever plus de bêtes, donc trouver de nouvelles terres, ce qui leur pose des problèmes quasiment insurmontables.

*« Donc, je préférerais avoir une vache, en donnant que du foin et du regain être à 5500 [litres de lait par an], que d'avoir une vache soi-disant image du pays et puis essayer de la bourrer pour arriver à 5500. Mais ça... Puis il y a le problème du foncier aussi. Nous on peut avoir 20 vaches, on aura les prés, 30 on les aura pas. Ceux qui disent "on va garder 60 tarines", et ben tant mieux pour eux s'ils peuvent. Ils pourront tenir 80 aussi, tant mieux pour eux, parce qu'ils ont des surfaces. Mais nous on peut pas faire ça. Et d'ailleurs, c'est le problème de pratiquement tous les montbéliards sur les Bauges, c'est un problème de superficie. »*

Les éleveurs « montbéliards », exclus de l'AOC à moins de changer leur troupeau, ont donc l'impression qu'il n'a pas été tenu compte de leurs difficultés, et que les décideurs ont privilégié ce que cet éleveur appelle « l'image du pays ».

Les agriculteurs, bien que motivés par l'AOC, se rendent compte avec un peu de dépit que les critères d'identification de la tome leur échappent et sont imposés de l'extérieur, par les experts de l'INAO, et au-delà par les représentations du consommateur qui lie le produit à un lieu et à une race. C'est aussi l'INAO qui impose de strictes règles du jeu, en limitant les compléments alimentaires, en demandant que les vaches soient nourries quasi-exclusivement avec des produits issus des Bauges.

L'AOC telle qu'elle s'est construite, si elle est le fruit de l'initiative et du long travail des producteurs, décidés à s'adapter aux demandes du marché pour survivre, est aussi pour eux le lieu d'un constat amer : celle de la perte de pouvoir qu'ils subissent. D'autres acteurs - scientifiques, consommateurs, aménageurs - s'immiscent désormais dans la prise de décision concernant la façon dont ils doivent gérer leur exploitation et fabriquer la tome.

Si certains s'adaptent sans trop de difficultés à cette situation, d'autres la vivent assez mal, surtout lorsqu'ils ont l'impression d'avoir déjà fait de gros efforts pour s'adapter aux mutations de l'agriculture et que ceux-ci, loin d'être valorisés, sont dénigrés - ils ont fait le mauvais choix en se tournant vers une race bovine qui n'est pas la « vraie » race locale. Ils se disent certes prêts à faire un compromis entre les exigences imposées de l'extérieur - notamment en terme d'hygiène - et les usages locaux, mais se plaignent d'avoir l'impression que leur parole ne compte pas.

*« Il y a eu une réunion à Jarsy, d'ailleurs je me rappelle plus des dates, où ils avaient convoqué tous les agriculteurs, c'est-à-dire, il y en avait un paquet, ils y étaient pratiquement tous. Ils étaient arrivés à tomber tant bien que mal à un accord d'ensemble sur ces histoires de races. [...] Ils ont envoyé un dossier à Paris pour l'INAO, pour faire le cahier des charges, et ils ont pas tenu compte de la décision qui avait été prise à la réunion ici, ils ont mis un peu ce qu'ils ont voulu, quoi. »*

Entre le Parc, important pourvoyeur de fond, et l'INAO, qui détient le pouvoir de décision

quant à la labellisation, les agriculteurs ont bien du mal à faire entendre leur voix, et doivent bon gré mal gré composer avec les exigences de ces puissants partenaires. C'est ainsi que la tome et à travers elle le territoire font l'objet d'une sorte de recadrage par l'INAO selon les courants actuellement majoritaires au sein de cet organisme (peu de races, zone réduite, produit « traditionnel »), et les agriculteurs n'ont pas vraiment la capacité de proposer autre chose sous peine de voir leur demande d'AOC rejetée.

*« Mais la commission AOC nous ont clairement dit que la tendance nationale, c'était pour restreindre [...] les cahiers des charges, pas pour les élargir. Au contraire, tout le monde est en train de resserrer les cahiers des charges. Sur l'alimentation, sur les races sur tout. Et ils ont dit : "vous allez pas maintenant, vous, faire une AOC qui élargit : ça ne marchera pas. Ça ne passera pas au CNPL [Comité National des Produits Laitiers]". Donc je veux dire, on a dit : "il faut faire l'AOC pour qu'elle passe, autrement c'est pas la peine. Donc faire un cahier des charges qui soit accepté au CNPL". Puis après, c'est pas une obligation, une AOC. Si les gens veulent pas y aller, ils iront pas. Après ils feront le choix d'y aller ou de pas y aller. Mais nous, on était bien obligés de faire une AOC qui passe. Donc pareil sur la zone. Il y a un gros débat sur la zone aussi, bien sûr. »*

Ils découvrent à quel point l'AOC est contraignante, emprisonnant la tome dans une définition précise et rendant impossible sa fabrication avec d'autres méthodes que celles stipulées dans le cahier des charges. Ils ont certes établi des normes sur la qualité du produit, et réussi ainsi à se mettre en partie à l'abri de la concurrence industrielle. Mais ils ont du même coup perdu leur capacité d'innovation sur le fromage. Alors que la tome s'est transformée pendant des centaines d'années suivant en cela l'évolution des goûts, des savoir-faire de ses producteurs et l'introduction de nouvelles races dans le massif, les éventuels changements qui peuvent l'affecter sont désormais étroitement encadrés.

### **Par la définition du produit, raconter la localité**

Ce qui se joue dans ces conflits sur le terroir, sur la race ou sur la manière de fabriquer la tome renvoie bel et bien, comme le suggérait plus haut un agriculteur, à l'image que l'on souhaite donner de la localité et donc à la construction d'un territoire. Certains points font consensus. La plupart des acteurs s'accordent à voir dans la tome, fromage ménager, un symbole de la petite exploitation face aux grandes entreprises agroalimentaire, de l'usage de méthodes extensives face à un secteur industriel productiviste. Mais cette unanimité ne suffit pas à masquer l'âpreté des conflits entre les acteurs. Derrière le choix du terroir ou de la race se cachent en effet des manières différentes de lire l'histoire de la localité et d'imaginer son avenir.

Vouloir limiter la zone au canton du Châtelard, c'est aussi vouloir limiter l'appellation « des Bauges » à une zone montagnaise, et donc promouvoir une certaine image de la localité, comme on

a pu le voir avec l'épisode des panneaux marquant l'entrée dans la zone et à côté desquels le visiteur devait découvrir l'un des sommets du massif. Outre le fait que d'après les partisans de la zone réduite, la fabrication en altitude serait à l'origine du goût particulier du produit, celle-ci permet aussi de mobiliser tout un imaginaire lié aux zones de montagne, souvent perçues comme reculées et à l'abri du changement, et par conséquent susceptibles d'être des conservatoires de modes de vie et de techniques anciens. Il s'agit de renvoyer à un territoire supposé « authentique » ou « traditionnel », et d'attester du caractère inchangé des modes de fabrication depuis des siècles.

Par exemple, le SITOBI présente sous la forme du tableau ci-dessous les résultats d'une étude de marché sur la tome, au cours de laquelle on a posé à différents opérateurs de la distribution (grossistes et détaillants) la question : « qu'est-ce qui caractérise la tome des Bauges ? »<sup>15</sup>

<i>Le massif des Bauges c'est</i>	<i>La tome des Bauges, c'est</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un « terroir spécifique »</li> <li>- Un massif qui a gardé ses spécificités, un « bastion » qui ne s'est pas encore trop ouvert au tourisme</li> <li>- Un massif qui se caractérise aussi par ses habitants, les Baujus : des gens « vrais » avec qui les rapports humains sont plus francs, mais qui sont également perçus comme des gens rudes et entêtés</li> <li>- Mais il existe une crainte que le classement du massif en Parc Naturel Régional entraîne un important développement touristique, nuisible à « l'intégrité » du massif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un « produit spécifique »</li> <li>- Un produit qui risque de se banaliser et de perdre ses caractéristiques.</li> </ul>

On peut noter dans ce tableau la prégnance de la référence identitaire avec des notions telles que la spécificité, la vérité, l'intégrité. L'ouverture, le changement, sont avant tout perçus comme des menaces. La lecture qui est ici faite de l'histoire de la localité est celle d'un territoire qui doit sa richesse à son immobilisme et à l'absence de changement et qu'il faudrait « préserver ».

De l'autre côté, les partisans d'un territoire plus large - représentants du PNR, du SITOBI et une partie des agriculteurs dont ceux qui sont directement concernés - plaident pour l'ouverture vis-à-vis de l'extérieur : les agriculteurs de certaines communes de la périphérie du massif font preuve de bonne volonté en adoptant des méthodes traditionnelles. Qu'importe si, géologiquement parlant,

<sup>15</sup> SITOBI, *Demande de reconnaissance en Appellation d'Origine...*, p 32.

ils exploitent des terres qui ne font pas partie du massif ? Ces individus essaient de donner des Bauges une image moins sauvage et plus rurale. Les Bauges ne constituent pas un territoire de haute montagne, expliquent-ils. L'altitude des villages du canton du Châtelard n'est en fait pas très élevée et les conditions sont comparables avec celles dont bénéficie une partie de la périphérie. Ils rappellent en outre l'antériorité des liens entre les habitants de ces communes et ceux du canton du Châtelard. Les éleveurs se retrouvaient sur les alpages en été, et lors des foires. Ceux de la périphérie racontent ainsi avoir des liens depuis leur enfance avec les Bauges.

Les débats autour des races bovines peuvent eux aussi être relus autour de la question de la construction d'un territoire, comme en témoigne cette déclaration du président du Parc : « *La marque de qualité que nous voulons imprimer au Parc correspond tout à fait à l'image d'une race de qualité comme la tarine* »<sup>16</sup>.

De même que dans les débats au sujet de la zone, il s'avère que la question du goût ou de la qualité du produit tend à s'effacer derrière celle des symboles attachés au territoire. Deux races s'opposent en particulier, ce sont d'un côté la tarine, et de l'autre la montbéliarde. Nous avons vu que la race abondance était aussi autorisée pour la fabrication de la tome des Bauges, mais curieusement, celle-ci n'apparaît quasiment pas dans les débats, comme si, à la différence des deux autres, elle ne constituait pas un symbole important<sup>17</sup>. Originaires de Haute-Savoie, elle paraît sans doute moins exogène que la montbéliarde. Elle fait d'ailleurs un peu figure d'intermédiaire, de compromis entre la tarine et la montbéliarde. Témoin ce dialogue dans un couple, possesseur d'un troupeau de montbéliardes, qui nous montre qu'au-delà de la question du goût du lait, ce qui est en jeu, c'est une façon de se présenter, un « style » :

« - Elle : *Mais bon, moi je suis persuadée qu'une vache tarine, abondance ou montbéliarde se conduit pas de la même manière.*

- Lui : *Oui il y a un état d'esprit qui est aussi là.*

- Elle : *Il y a un état d'esprit, aussi. Vous avez l'état d'esprit tarine, abondance ou montbéliarde.*

- Lui : *Nous, si on rebascule, on rebasculera en abondance.*

- Elle : *Oui, de toute façon, oui, parce qu'on n'a pas l'état d'esprit tarine. »*

La tarine est l'objet de tous les éloges de la part des agriculteurs qui l'ont choisi, mais aussi des amateurs de traditions en général, parmi lesquels certains s'expriment abondamment dans les médias. C'est la « race historique ». On la qualifie de rustique, adaptée à la montagne.

« *La tarine est par excellence la « vache de montagne ». Agile, elle peut s'aventurer dans des endroits impossibles, si l'on en croit les histoires de bergers ; elle a le pied solide (le sabot noir résiste mieux à l'usure des chemins ; l'abondance, elle, a le sabot blanc). D'autre part, la tarine est très nerveuse, ce qui lui permet de se tirer de pas*

<sup>16</sup> Propos cités dans le *Dauphiné Libéré* du 26 octobre 1996.

<sup>17</sup> Muriel Faure a remarqué le même phénomène pour le beaufort : la tarine est fortement mise en valeur et l'abondance un peu oubliée, voir FAURE, M., « Un produit agricole "affiné" en objet culturel »...

*parfois difficiles. Elle est sobre et a, en rapport, une production laitière élevée. »<sup>18</sup>*

Tout un discours dithyrambique en fait la vache identitaire savoyarde, comme en témoigne un article du *Dauphiné Libéré* d'avril 1997, publié à l'issue d'un comice agricole ayant eu lieu à La Compote et intitulé « L'appel des traditions ». Le ton exalté est tout à fait révélateur de la passion qui caractérise les discours entourant ces questions de races :

*« Identité, le mot est lâché. Après les riches heures qui viennent de s'écouler, rien ne peut plus être tout à fait comme avant pour les Bauges et pour la race Tarentaise. Il n'est désormais plus possible à quiconque d'ignorer qu'il existe en Savoie une race hors normes, rustique, résistante, adaptée aux espaces montagnards, et belle de surcroît. La reine des paysages grandioses et du bon goût, plébiscitée ce week-end comme le symbole vivant de l'identité savoyarde. »<sup>19</sup>*

L'arrivée des autres races est présentée comme une sorte d'accident de l'histoire, dû à une mauvaise organisation temporaire des éleveurs :

*« "Il y a 40 ans, il n'y avait que des Tarines, la race traditionnelle des Bauges. Mais les années 60 ont été mortelles, en grande partie parce que les éleveurs étaient mal organisés". C'est alors qu'ont pris pied l'Abondance et la Montbéliarde. Pourtant, vis-à-vis de cette dernière, la race savoyarde fait valoir son sang de vraie montagnarde : une bonne marcheuse, à l'aise sur les terrains accidentés ; une vache rustique et résistante aux climats difficiles, moins gourmande en nourriture et meilleure transformatrice des fourrages grossiers. »<sup>20</sup>*

La montbéliarde, de son côté, ne bénéficie pas en Bauges de discours aussi enflammés. Les producteurs qui en possèdent se contentent de souligner qu'elle est plus productive, et finalement parfaitement adaptée au milieu de moyenne montagne que sont les Bauges. Les alpages baujus, insistent-ils, ne peuvent pas être qualifiés de « haute montagne », cette dernière étant caractérisée par les rudes conditions, mais aussi par l'absence d'anthropisation. Au contraire, le massif est pour eux profondément humanisé et travaillé. Ils décrivent la tarine comme une vache un peu « extrême » réservée à des agriculteurs confrontés à de fortes pentes, ou à ceux qui veulent se donner une image particulière, comme on peut le percevoir dans la suite de notre entretien avec le couple d'agriculteurs possesseurs de montbéliardes :

*« - Question : Parce que c'est comment les tarines ?*

*- Elle : Cheval de course (rires).*

*- Lui : Non mais la tarine...*

*- Elle : C'est hard, hein, c'est dur...*

*- Lui : Mes parents en ont eu de la tarine, je sais ce que c'est. C'est une belle vache et tout, mais je veux dire, l'état d'esprit pour la tarine, moi je le vois, pour moi, hein, sur les gars qui se mettent en bio ou en truc comme ça. C'est une vache qui va bien pour ces gens là. Enfin, j'espère qu'il y en a pas trop qui vont m'entendre (rires). Mais moi,*

<sup>18</sup> BOUVET, Pierre, *Bergers et alpages dans les Bauges*, bureau de la montagne des Bauges, document non daté disponible auprès du groupe patrimoine de la communauté de communes des Bauges, le Châtelard.

<sup>19</sup> *Dauphiné Libéré* du 24 avril 1997.

<sup>20</sup> *Dauphiné Libéré* du 17 avril 1997.

*j'ai eu visité une exploitation du côté de Yenne, où ils ont des troupeaux de 50 tarines et tout, c'est des superbes troupeaux, ou alors la vallée de la Haute-Tarentaise, Haute-Maurienne, parce que eux, ils ont des alpages qui sont très hauts, il faut un bon pied, il faut...*

*- Elle : Pour eux, c'est une obligation, parce que c'est la vache qui va bien pour le lieu.*

*- Lui : Mais nous dans notre région, un gars qui veut taper dans le bio, c'est une vache qui... par rapport à une montbéliarde, elle se nourrit deux fois moins. Enfin ça fait moins...*

*- Elle : C'est une vache qui est plus rustique*

*- Lui : Plus rustique, ouais ouais... [...] Mais bon quand une vache a 15 litres, c'est une bonne vache, c'est une vache moyenne. Une bonne vache (rires). Mais nous on a des alpages ici qui sont pas tellement en altitude, des alpages qui partent entre 1000 et 1700-1800. On peut se permettre d'avoir des vaches un peu meilleures, même avec l'AOC qu'on a un truc à 5500. »*

Là encore, la vision de l'histoire diffère. Les défenseurs de la montbéliarde soulignent le passé commerçant de la vallée des Bauges. Les Baujus ont toujours possédé des vaches de toutes sortes, et ont sans cesse tenté d'innover en introduisant de nouvelles espèces. Vouloir gommer cette réalité, et notamment revenir sur la présence en Bauges des montbéliardes de ces dernières décennies leur apparaît comme un déni d'une partie du passé. Ils insistent sur le fait que le massif était autrefois ouvert sur l'extérieur, et non pas replié sur lui même et sur ses traditions comme un certain discours le laisse aujourd'hui entendre. L'image des Bauges dans l'histoire est pour eux celle d'un massif qui se transforme au gré des influences :

*« Dans les Bauges, y'a toujours eu un peu de tout. C'est un massif qui avant était très dynamique. Y avait beaucoup de très bons maquignons, de très bons commerçants. Puis ils bougeaient beaucoup, les Baujus. Alors que c'est vrai que l'image qu'on leur donne maintenant, c'est pas du tout celle qu'il y avait auparavant. Et comme ils bougeaient beaucoup, ben ils ramenaient beaucoup de choses de l'extérieur. Et donc des vaches, c'est vrai qu'il y en avaient qui venaient d'un peu partout. Je sais plus où j'avais vu... y'avait des salers, ou je sais plus quoi qui était arrivé ici. »*

Finalement, l'on perçoit bien que ce sont deux conceptions de l'histoire de la localité qui se trouvent en concurrence. L'une insiste davantage sur la persistance au cours des siècles d'un territoire marqué à la fois par des conditions naturelles particulières et par des traditions spécifiques. L'autre met plutôt en avant le changement, les échanges avec l'extérieur, les dynamiques à l'œuvre et le rôle des habitants au sein de ces dernières. Il faut noter que ces deux visions peuvent cohabiter chez un même individu. Tel agriculteur du centre du massif possesseur de montbéliardes et défendant une vision de l'histoire du massif « ouverte » au sujet des races bovines, se replie sur une vision plus identitaire lorsqu'on lui parle d'élargir la zone de production. Certains des élus dirigeant le Parc plaident au contraire pour la tarine et pour l'image de tradition qu'elle est susceptible de donner au pays, tout en adoptant les arguments de l'innovation et du changement pour promouvoir une vaste zone de production incluant de nombreuses communes du Parc.

### **Être des acteurs de l'histoire du lieu**

L'enjeu est donc bien finalement la manière de dire l'histoire du territoire, de faire le lien entre son passé et son présent. Ce faisant, il s'agit de déterminer quelles potentialités sont ouvertes aujourd'hui pour construire l'avenir.

Le discours qui promeut une image du territoire « traditionnelle » et « authentique » met l'accent sur la continuité, l'absence de changements. Un territoire naturel, créé par la géologie, perdurerait au travers des âges. Les agriculteurs utiliseraient depuis toujours les mêmes techniques et les mêmes races bovines. C'est-à-dire que l'entité Bauges mise en avant serait globalement restée la même depuis des siècles. Ses éventuelles transformations sont d'ailleurs atténuées ou passées sous silence. C'est ainsi par exemple que l'on insiste sur les caractéristiques particulières des prairies broutées par les vaches alors que la plupart des pâturages dans lesquels celles-ci paissent aujourd'hui étaient en fait autrefois des champs dédiés aux cultures.

De même, au sein de la publicité qui est faite pour la tome, les savoir-faire anciens, voire immémoriaux, concernant la fabrication du produit sont valorisés. Par contre, l'histoire des agriculteurs qui ont maintenu ou redécouvert les produits locaux comme la tome et le gruyère, ont décidé de se tourner vers une agriculture extensive et de qualité, ont créé la SICA, se sont organisés en coopératives dans certains villages et se sont ensuite orientés vers la démarche d'obtention de l'AOC ne fait pas partie du passé mobilisé. Cette histoire est bien présente dans les rapports et les études commandées lors du processus de labellisation, mais elle n'apparaît que très rarement et sous forme de bribes au niveau des réalisations visant à faire connaître la tome au grand public. Le dépliant du SITOB consacré à la tome des Bauges se contente ainsi de mentionner que les éleveurs baujus ont produit « de tous les temps » de la tome des Bauges. En outre, le souci de mettre en avant les vaches de race tarine et de limiter la place des vaches implantées en Bauges plus récemment (abondance, montbéliarde), contribue là encore à privilégier une histoire ancienne au détriment des problématiques contemporaines. Le produit actuel semble nous arriver du fond des âges, transmis sans faille de génération en génération<sup>21</sup>. Les débats, les conflits et les mésententes sont aussi passés sous silence pour présenter l'image d'un monde rural harmonieux, hors des tensions et des déséquilibres constitutifs des transformations sociales.

La conception du temps qui est sous-jacente dans ces récits est donc celle d'un éternel présent qui s'étendrait indéfiniment vers le passé et vers l'avenir. Nous trouvons ici une illustration des thèses de François Hartog sur le présentisme, cette inflation du présent qui semble aujourd'hui

---

<sup>21</sup> C'est d'ailleurs un des éléments importants de l'imaginaire des produits de terroir, voir BERARD L. et MARCHENAY P., « Lieux, temps et preuves... ».

nous empêcher de nous projeter dans une autre dimension<sup>22</sup>.

Mais si les agriculteurs utilisent parfois le discours de la tradition pour défendre leurs produits et leurs savoir-faire, on peut en même temps percevoir qu'ils supportent plutôt mal de se voir considérés comme de simples gardiens d'un territoire qui se situerait hors du temps et du changement. En insistant sur une tome qui aurait toujours été ce qu'elle est, le discours patrimonial fait peu de place aux luttes que certains éleveurs ont menées pour que ce fromage et, à travers lui, une certaine agriculture de montagne continuent à exister. En effet, si l'on admet que la tome a toujours été le même produit, fabriqué selon des méthodes transmises sans heurts au sein d'un territoire défini quasi naturellement, alors les agriculteurs n'ont qu'un rôle d'exécutants condamnés à répéter les mêmes gestes au sein d'une réalité immuable qui se perpétue sans eux. En les enfermant dans un éternel présent harmonieux, ce discours les prive de leur rôle d'inventeurs qui par le passé ont élaboré et transformé non seulement le produit mais aussi le territoire et qui peuvent encore aujourd'hui être les moteurs du changement.

La labellisation de la tome a donc sans doute été un processus doublement douloureux pour les agriculteurs. D'une part parce que l'AOC les dépossède d'une certaine maîtrise du produit et de ses transformations, mais aussi parce qu'elle génère un discours sur eux-mêmes et sur l'histoire de la localité dans lequel ils ne se reconnaissent pas forcément. De ce point de vue, les tensions qui entourent la mise en récit du territoire par le processus de labellisation peuvent être comprises comme une manifestation du désir de certains producteurs des Bauges de se réapproprier un discours sur eux-mêmes comme acteurs. En réclamant une reconnaissance de leur rôle dans les dynamiques du passé, il s'agit finalement de revendiquer une place dans la prise de décision au sujet de l'aménagement du territoire de demain. C'est ainsi que les controverses autour de l'AOC traduisent leur désir de continuer à être présents au sein de l'espace public local et d'y bénéficier du poids et de la légitimité que l'on doit à des acteurs importants de l'histoire du massif.

### **Bibliographie :**

BENSA, Alban, et FABRE, Daniel (sous la direction de), *Une histoire à soi : figurations du passé et localité*, Paris, éditions de la MSH, 2001, 304 p.

BERARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain* n° 24, 1995, pp. 153-164.

BLANCHARD, Raoul, *Les préalpes françaises du Nord*, Grenoble, Arthaud, 1938, 335 p.

BLETON-RUGET Annie, « "Pays" et nom de pays : l'invention de la Bresse louhannaise (XIXe-XXe siècle) », *Ruralia* en ligne, 2001-08, Varia, disponible sur :

---

<sup>22</sup> HARTOG François, *Régimes d'historicité. Présentisme et expériences du temps*, Paris, Seuil, La librairie du XXème siècle, 2003, 258 p.

<http://ruralia.revues.org/document215.html>, référence du 20 avril 2006.

CANDAU, Joël, « le partage de l'oubli : lieux d'amnésie et déni commémoratif », contribution au colloque « Mémoire et médias », mai 1998, dans MERZEAU, Louise et WEBER, Thomas (dir.), *Mémoire et Médias*, Paris, Avinus, 2001, disponible sur <http://www.avinus.de/html/oubli.html>, référence du 17 septembre 2004.

CHEVALLIER, Denis (dir.), *Le Temps des villardes, une race bovine de montagne*, Lyon, La Manufacture, 1986, 86 p.

DELBOS, Geneviève, « Dans les coulisses du patrimoine », dans CHEVALLIER, Denis (dir.), *Vives campagnes : le patrimoine rural, projet de société*, revue *Autrement*, série "mutations", n° 194, 2000, pp. 97-128.

DELFOSSÉ, Claire, « L'appellation d'origine du maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle du pays ? », *Ruralia en ligne*, 2004-15, Varia, disponible sur <http://ruralia.revues.org/document1033.html>, référence du 14 février 2006.

DUPRE, Lucie, *Du marron à la châtaigne d'Ardèche : la relance d'un produit régional*, Paris, éditions du CTHS, 2002, 334 p.

FAURE Muriel, « Un produit agricole "affiné" en objet culturel, le fromage beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain* n° 33, *Authentique*, 1999, pp. 81-92.

HALBWACHS, Maurice, *Les cadres sociaux de la mémoire*, Paris, Albin Michel, 1994 (première édition 1925), 374 p.

HARTOG François, *Régimes d'historicité, Présentisme et expériences du temps*, Paris, Seuil, La librairie du XXème siècle, 2003, 258 p.

HERMANN, Marie-Thérèse, « A propos de la tomme », dans *Fromages de Savoie, le passé, le présent*, Mémoires de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, XCVII, 1995, pp. 100-107.

Institut National des Appellations d'Origines, *Tome des Bauges, Rapport des experts*, 1999, 19 p. + annexes.

MORAND, Laurent (Abbé), *Les Bauges, histoire et documents*, tome 3, *Peuple et clergé*, Marseille, Laffitte reprints, 1978 (première édition 1891), 665 p.

RICOEUR, Paul, *Temps et récit*, tome 1 : *L'Intrigue et le Récit historique*, tome 2 : *La Configuration dans le récit de fiction*, et tome 3 : *Le temps raconté*, Paris, Seuil, 1983, 1984 et 1985, 404, 233 et 426 p.

SGARD, Anne, « L'invention d'un territoire », dans *l'Alpe*, hors série : *Vercors en questions*, Grenoble, Glénat, Musée Dauphinois, 2001, pp. 42-53.

VERNEILH (de), Joseph, *Statistique générale de la France, le département du Mont Blanc*, Paris, réédition le Champ Vallon, 1980 (première édition 1807), 144 p.