

# **PRESS RELEASE**

## **Excursion for “Sustainable Agricultural Models in the Romanian Mountain Area”**

*14-18th of June 2015*

# SUMMARY

- I. **THE SUACI MONTAGN'ALPES** | *Anne Castex*
- II. **THE FARM DU FARDELIER** | *Amandine Mousset & Léo Costerg*
- III. **TOME DES BAUGES** | *Caroline Petite – Product Marketing*
- IV. **THE FARM DE LA FONTAINE** | *Loïc Perraux – President of Thônes et  
Marthod sheeobreeder associaiton*
- V. **THE FARM VAL GELON** | *Baptiste Burnier*
- VI. **THE FARM CELLIER** | *Noisette Jolly*
- VII. **SEA 73** | *Fernand Léger – Technical Intervention on Pastoralism*
- VIII. **LA BUVETTE DES BERGERS** | *Perrine Delamarre*
- IX. **SHEEP ALP OF ST PIERRE** | *André Anxionaz & Gislaine Garcia*
- X. **AGRICULTURAL CHAMBER** | *Agnès Lhuillier – Professionnal forming*

## QUI SOMMES-NOUS ?

La vocation du Suaci Montagn'Alpes est de préparer et d'accompagner les acteurs de l'agriculture alpine dans l'adaptation permanente de leur activité. Créé en 1965, le Suaci est depuis 2008 un établissement public composé des Chambres d'Agriculture Savoie Mont-Blanc, de l'Isère et de la Drôme.

### Le comité de Direction

Le Suaci Montagn'Alpes est administré par un comité de direction composé de 5 professionnels élus de chaque Chambre d'Agriculture membre. Ce comité de direction est chargé de définir les orientations du Suaci et de suivre son activité.



### L'équipe technique

- Anne Castex  
Directrice
- Nadège Granier  
Assistante d'équipe
- Jean-Michel Noury  
Politiques agricoles
- Loïc Perron  
Territoires et tourisme

## PUBLICS ET PARTENAIRES

Le Suaci Montagn'Alpes intervient auprès de publics très variés du massif : Chambres d'agriculture, filières agro-alimentaires, collectivités, groupements locaux, parcs naturels. Nous sommes amenés également à développer de multiples partenariats dans le cadre des réseaux ou dans la conduite des projets que nous animons. Ils concernent les acteurs des autres massifs de montagne, de l'Etat, de l'Europe, du

tourisme, des associations d'élus, d'environnement ou encore du milieu rural alpin.

L'activité « Recherche et Développement » initialement conduite dans le cadre de la convention Gis Alpes Jura, en collaboration avec le Suaci, est transférée à l'association nouvellement créée Ceraq - Centre de ressources pour l'agriculture de qualité et de montagne.



**Suaci Montagn'Alpes**  
Maison de l'Agriculture et de la Forêt  
40 rue du Terraillet - 73190 Saint-Baldoph  
Tél. 04 79 70 77 77  
suacigis@suacigis.com  
Rendez-vous sur notre site : [www.suaci-alpes.fr](http://www.suaci-alpes.fr)

## L'Edito du Président



« Avec le comité de direction, nous avons engagé depuis 2013 une phase de transformation du Suaci.

Après avoir transféré son activité de recherche-développement à l'association Ceraq, le Suaci se repositionne sur l'espace alpin. En outre, nous avons accueilli la Chambre d'Agriculture de la Drôme parmi nos membres. Pour marquer ces changements, nous avons décidé de modifier le nom de la structure désormais dénommée Suaci Montagn'Alpes.

Les politiques montagne et les problématiques alpines seront les axes forts de notre activité. Nous aurons bien sûr l'occasion, dans cette nouvelle configuration, de poursuivre nos collaborations.»

Christophe Léger



## LES PROGRAMMES ENGAGÉS EN 2015 PAR LE SUACI MONTAGN'ALPES

### POLITIQUES PUBLIQUES ET RENOUELEMENT DES EXPLOITATIONS

Le programme « Polem » vise à analyser les conséquences des évolutions de la PAC après 2013 pour les exploitations de montagne, pour permettre d'alimenter les contributions professionnelles et de contribuer à l'analyse des marges d'adaptation des exploitations de montagne dans le contexte la réforme 2014-2020. Il est réalisé à l'échelle de l'ensemble du massif Alpin dans le cadre d'un partenariat entre la Chambre Régionale d'Agriculture PACA et le Suaci Alpes du Nord.

### COOPÉRATIONS AGRICULTURE ET TOURISME

Les mutations du tourisme amènent l'agriculture à repenser ses liens à la première économie alpine. Depuis 2010, le Suaci explore les nouvelles voies de valorisation touristique de l'agriculture, en tant que patrimoine culturel vivant alpin. Nous proposons aux acteurs des territoires, du tourisme et de l'agriculture, une démarche innovante mobilisant tous les acteurs sur la valorisation des produits, des savoir-faire, des hommes, des patrimoines culturels...

## ORGANISATION DE LA VALORISATION ÉCONOMIQUE LIEN AU TERRITOIRE

### POLITIQUES PUBLIQUES

#### POLITIQUE MONTAGNE

#### RENOUELEMENT DES EXPLOITATIONS

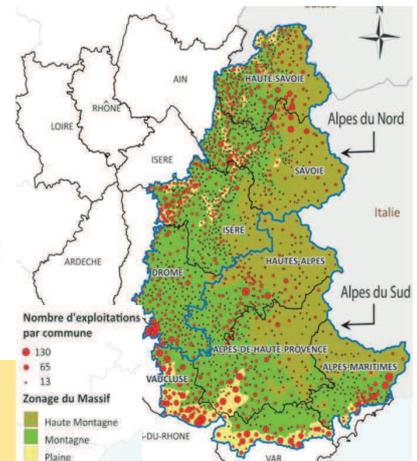
#### OPPORTUNITÉS TOURISTIQUES

#### PASTORALISME

Nous avons développé une nouvelle approche du tourisme en alpage (projet Alpe en Alpe). Le Suaci a reçu le label « Montagne 2040 » de la Région Rhône-Alpes, pour cette démarche conduite avec Rhône-Alpes Tourisme.

### AGRICULTURE ET PASTORALISME

Suite à l'enquête pastorale de 1996, une nouvelle enquête a été finalisée fin 2014, grâce à la participation active des services pastoraux, des Chambres d'agriculture, des parcs, à l'échelle du Massif des Alpes. Cette enquête pourra utilement être valorisée à différentes échelles, départementales par les différents acteurs départementaux, mais également à l'échelle Régionale et Massif, afin de mesurer les évolutions du pastoralisme à ces échelles pertinentes d'utilisation du territoire, et de les mettre en perspective avec l'évolution de l'agriculture.



### LES TERRITOIRES DE MONTAGNE DANS LE MASSIF ALPIN

1 540 000 habitants  
43 au km<sup>2</sup>

15 000 exploitations représentant 2000 emplois agricoles (UTA) dont 7000 exploitations moyennes et grandes (14000UTA)

1 million d'hectares de Surface Agricole Utilisée (SAU) dont 78% de Surfaces Toujours en Herbe (STH)

2/3 des exploitations spécialisées en élevage  
95 000 vaches laitières, 520 000 brebis allaitantes

30% des chefs d'exploitation pluriactifs

### LA CIMA : UN OUTIL POUR FORTIFIER LA DYNAMIQUE DE MASSIF

La Convention Interrégionale de Massif des Alpes (CIMA) signée entre l'État, la région Rhône-Alpes et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, impulse des programmes d'actions sur les enjeux du massif.



## Bienvenue à la Ferme du Fardelier

*Nous élevons à Beaune, dans la vallée de la Maurienne en Savoie des brebis laitières de race Thônes et Marthod en agriculture biologique.*

*Nous transformons le lait de nos brebis en fromage d' Avril à Décembre.*

*Amandine et Léo*



**Bonne Visite !**

*Nous vous accueillons tous les jours à la ferme :*

*de 11h à 12h  
(sauf le Dimanche)*

*et de 17h à 18h*

**NOUVEAU:**

**Les Paniers Bio Mauriennais**

**Le marché de St Michel le vendredi**

## La Thônes et Marthod

*C'est la race de Brebis que nous avons choisie pour notre élevage.*

*C'est une race locale (Savoie), rustique et à petit effectif. Elle est utilisée pour la qualité de la viande des agneaux et ses capacités laitières.*



### Morphologie



*C'est une brebis de taille et de poids moyen (env. 65Kg).*

*La majorité des individus sont cornus, même s'il existe des "Thônes" mottes (sans cornes).*

*Sa robe est blanche à l'exception du bout du museau, du tour des yeux (lunettes), des oreilles, de l'extrémité des membres*

*(chaussettes), du nombril chez les mâles et de la vulve chez les femelles qui sont noirs.*

*Nous vous accueillons tous les jours à la ferme :*

*de 11h à 12h  
(sauf le Dimanche)*

*et de 17h à 18h*

**NOUVEAU:**

**Les Paniers Bio Mauriennais**

**Le marché de St Michel le vendredi**



Ferme du  
Fardelier

FROMAGE DE BREBIS



Accueil

News

La Ferme

Paniers Bio Mauriennais

Les Fromages

La Thônes et Marthod

Galerie

Contact / Liens

**Producteurs Bio en Maurienne, nous vous proposons un RDV hebdomadaire pour vous faciliter l'accès à nos produits en vente directe.**



***Nous vous accueillons tous les jours à la ferme :***

***de 11h à 12h  
(sauf le Dimanche)***

***et de 17h à 18h***

***NOUVEAU:  
Les Paniers Bio Mauriennais***

***Le marché de St Michel le  
vendredi***



Accueil

News

La Ferme

Paniers Bio Mauriennais

Les Fromages

La Thônes et Marthod

Galerie

Contact / Liens

## Contact

***Amandine et Léonard Meusset Costerg  
Le Mollard - 73140 Beaune***

***06-70-36-12-96***

***06-09-02-33-44***

***contact@fermedufardelier.fr***

***Nous vous accueillons avec plaisir pour la vente directe à la ferme***

***Du Lundi au Samedi - De 11h à 12h et de 17h à 18h***

***Le Dimanche - De 17h à 18h***

***En dehors de ces horaires, n'hésitez pas à nous appeler***

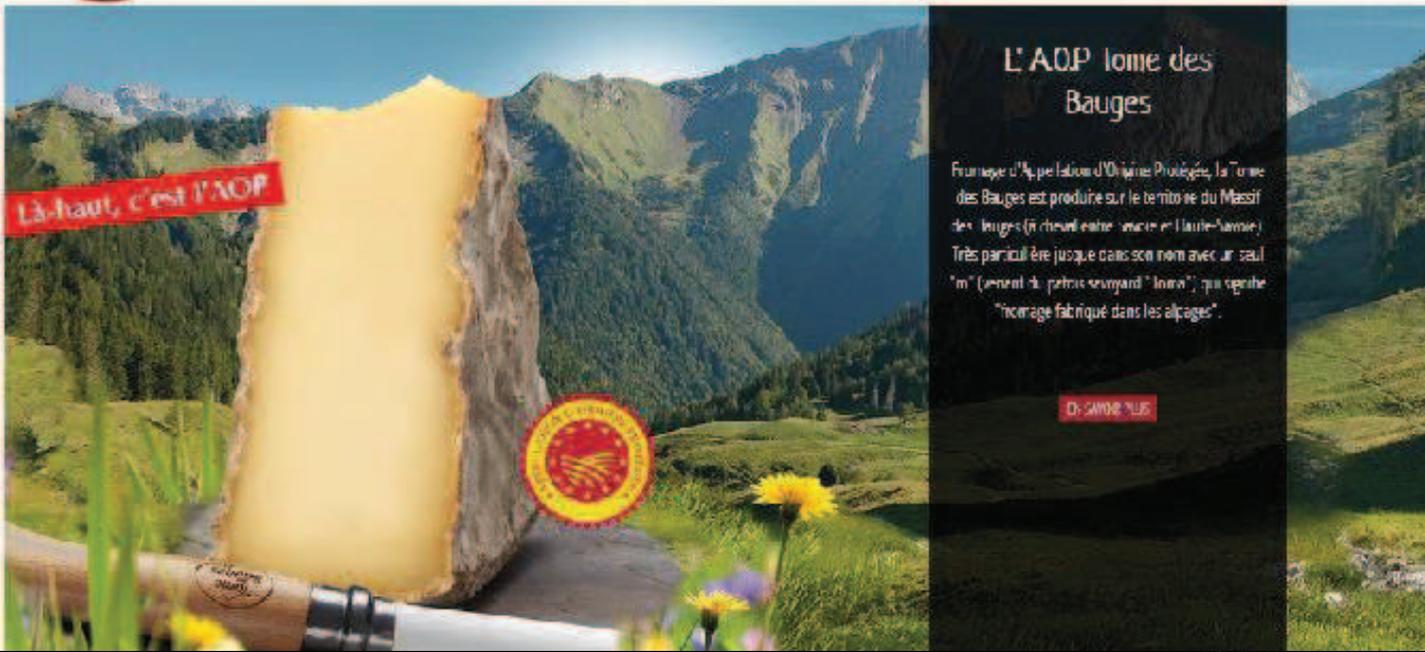
***Nous vous accueillons tous les jours à la ferme :***

***de 11h à 12h  
(sauf le Dimanche)***

***et de 17h à 18h***

***NOUVEAU:  
Les Paniers Bio Mauriennais***

***Le marché de St Michel le  
vendredi***



Nettoyé | L'AOP Tome des Bauges

## La Tome des Bauges

- Le Fromage
- L'AOP
- Le Massif des Bauges
- Historique
- La Filière
- Les Fromages de Savoie

## LA TOMME DES BAUGES

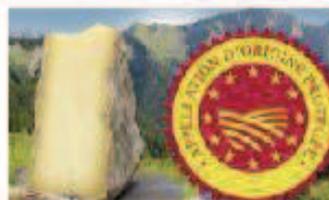
De tout temps, les éleveurs ont produit de la Tome des Bauges, d'abord pour leur consommation personnelle, puis comme monnaie d'échange.

Aujourd'hui, la Tome des Bauges est l'unique Tome en France qui bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.).

Produits exclusivement dans le massif des Bauges, le relief accidenté, les sols calcaires et le climat particulier de cette zone expliquent le caractère de nos pâtures, la prééminence de la production laitière et la richesse gustative de la Tome des Bauges.



Le Fromage



L'AOP



Le Massif des Bauges



Historique



La Filière



Les Fromages de Savoie



Accueil | Les recettes | Toutes les recettes

## Affiner votre recherche

## Instants de consommation

- Apéritif (3)
- Entrée (5)
- Plat principal (9)

## Mode de préparation

- Tome crue (4)
- Tome cuisinée (11)

## Les recettes

- Toutes les recettes
- En apéritif
- En entrée
- En plat principal
- Tome des Bauges crue
- Tome des Bauges cuisinée

## TOUTES LES RECETTES

Mode d'affichage



Tri : Alexandre Alphabétique



Matafan à la Tome des Bauges



Fondue à la Tome des Bauges



Le Feulleté à la Tome des Bauges



Tarte à la Tome des Bauges



La Salade Baujue



La Mazouille ou Tome des Bauges chaude

Accueil | Cadeaux autour de la Tome

## CADEAUX AUTOUR DE LA TOME

Une idée de cadeau original ? Pensez à offrir une Tome des Bauges...

Un opinel, un pochon, un livre... Autant d'idées cadeaux autour de la Tome des Bauges à découvrir !

Ils sont en vente dans la plupart des magasins de coopératives, chez certains producteurs/fermiers ainsi que le syndicat de la Tome des Bauges.

LES CCADEAUX NOUS OFFRENT :



Le vesté Tome des Bauges



Le pochon



Le livre Tome des Bauges



L'opinel Tome des Bauges



Le sac cabas Tome des Bauges

## Le Beaufortain, terre d'agriculture, terre de traditions...

**T**erre d'alpages et d'élevage, la vie dans le Beaufortain s'organise depuis le Moyen Âge autour de l'agriculture. Massif habité à l'année, le Beaufortain vit et respire aujourd'hui au rythme du pastoralisme, de la fabrication du fromage beaufort et du tourisme maîtrisé avec en toile de fond le respect de l'identité locale.

Caractères dominants du paysage, les alpages du Beaufortain participent à la renommée et à l'image de terroir et d'authenticité du massif. Le beaufort constitue le fondement de l'agriculture du territoire où l'herbe est une valeur sacrée.

La cohabitation entre agriculture et tourisme, de plus en plus présente ces derniers temps, permet de préserver l'activité agricole et les paysages du Beaufortain tout en garantissant aux agriculteurs une certaine rentabilité. Parcourez le Beaufortain en conjuguant découverte du patrimoine culturel, naturel et rencontrez les producteurs, les artisans et leurs savoir-faire.

Immersion dans nos montagnes auprès ...

- des exploitants agricoles > (p3 à 9)
- des commerçants et artisans (avec transformation sur place de produits du terroir) > (p10 à 13)
- des guides et accompagnateurs > (p14 à 16)

## Partie 1 - Exploitants agricoles, accueil sur l'exploitation



Localisez les exploitants et artisans en fin de document



**1/ GAEC DE LA FONTAINE**  
Jean-François MANN ou Loïc PERRIAUX

**Le Bersend / 73270 BEAUFORT**  
**Tél. 04 79 38 77 50 / 04 79 37 16 39**

- Animaux : brebis, agneaux, bœliers, vaches
- Vente : tomme au lait de brebis, sérac, lactique de brebis
- Visite guidée
- Labellisé Agriculture Biologique



### Ouverture :

Été : tous les jours dès 16h30

Hiver : sur réservation seulement

### Accès :

Se garer sur la place du Bersend et descendre environ 50 m à pied jusqu'à la ferme

### Tarifs :

Visite guidée d'1h environ : 35 €/groupe

### Réservation : par téléphone

### Pailements acceptés :

Chèque et espèces

### Info complémentaire :

Chiens non admis

## Le GAEC de la Fontaine : Pour le maintien de la biodiversité animale locale

Dans le Beaufortain où l'élevage principal est orienté vers la filière bovine afin de valoriser le lait pour produire le célèbre fromage de Beaufort, il existe aussi quelques paysans qui œuvrent grandement à sauver et à rendre sa juste place à une espèce ovine locale : la Thônes et Marthod.



Loïc avec une partie du troupeau de brebis

### Sauver les Thônes et Marthod

C'est en 1977 que Gilles Avocat reprend la ferme familiale, au hameau du Bersend à Beaufort sur Doron, à 1100 mètres d'altitude, en brebis Thônes et Marthod viande avec une diversification en petits fruits. Malheureusement, deux ans plus tard, un incendie ravage le bâtiment d'élevage et décime le troupeau. La réhabilitation du bâtiment nécessite un investissement conséquent induisant une demande de revenu plus importante. C'est alors que Gilles prend une décision historique : relancer la traite des brebis Thônes et Marthod. Il fut donc un précurseur car cette pratique avait disparue depuis des décennies. Cela contribua également à promouvoir cette race qui était en voie de disparition puisqu'il ne restait que de rares élevages au début des années 1980. En parallèle il participa, au début des années 1990, à la création de l'Union des éleveurs de la race Thônes et Marthod (UTM).

En 1992, le GAEC de la Fontaine fut créé entre Gilles, son épouse Marie, Danielle et Claude Rabiller. Ils obtinrent la certification Agriculture Biologique en 1997, dans la continuité de leurs pratiques. Danielle et Claude prirent leurs retraites en 2003. Ils furent remplacés par Jean-François Mann, alias Jeff, originaire du Valenciennois, qui avait été salarié par l'ADDEAR 73 pour effectuer des remplacements chez des paysans en difficulté. En 2007, c'est Loïc Perriaux, originaire de la Loire, qui les rejoignit dans le GAEC après des études d'agronomie, avoir travaillé dans l'agrochimie et effectué plusieurs stages sur la ferme.

En décembre 2009, Marie pris sa retraite, suivie par Gilles en avril dernier...

Désormais, seuls Jeff et Loïc poursuivent le travail débuté il y a une trentaine d'années par Gilles. C'est la seule ferme du Beaufortain où se pratique la traite des brebis. Lors de leurs entrées dans le GAEC, ils ne souhaitaient pas être pluriactifs, et voulaient vivre décemment de leur métier de paysan. Ils ont démontré que c'était possible, bien que Jeff ait du travailler trois à quatre saisons à la station de ski locale pour faciliter l'acquisition de ses parts lors de son installation. Au sein du GAEC chacun a la responsabilité d'ateliers tout en étant polyvalent : Jeff s'occupe principalement de la fromagerie, la mécanique et la comptabilité; et Loïc de la conduite du troupeau et des fenaisons. Une configuration amenée à évoluer puisqu'ils recherchent un associé...

### Des choix toujours d'actualité

Gilles avait effectué le choix zootechnique de conduire son troupeau suivant le rythme naturel et saisonnier des brebis : elles ne produisent du lait pour réaliser les fromages que durant l'été. Pourquoi ? « En raison des contraintes géographiques : le Beaufortain connaît de longs hivers neigeux, des périodes de précipitations significatives qui favorisent la pousse de l'herbe, mais la forte déclinaison des terrains ne permet pas la culture des céréales. Pour s'adapter aux contraintes du relief et profiter des avantages climatiques, Gilles a donc décidé d'effectuer la traite de la mi-mars à la mi-novembre, période où les brebis pâturent sur le hameau (seuls les agneaux et les brebis non traites vont en alpage) ; de ne pas les faire produire de lait durant la période hivernale, faute d'autonomie alimentaire suffisante en céréales, et de les faire agnelier au printemps » nous explique Loïc.

Pour Jeff et Loïc, il s'agit de choix qu'ils entendent maintenir, d'autant qu'ils se révèlent, aujourd'hui encore, agronomiquement pertinents et efficaces, financièrement viables, et conformes à leurs valeurs paysannes.

Loïc, vice-président de l'UTM, nous relate les raisons du choix des Thônes et Marthod : « D'une part c'est une race locale (qui trouve son bassin d'origine entre les communes de Thônes et Marthod ; elle est présente de la Maurienne aux Aravis en passant par le Beaufortain et un petit peu la Tarentaise), elle est donc adaptée aux conditions pédoclimatiques savoyardes. Elle présente des aptitudes à bien supporter les longs hivers, résiste à de fortes amplitudes thermiques et elle est capable de valoriser des espaces que d'autres animaux ne pourraient pas ». Autre critère prépondérant, elle a un très bon rendement, avec un lait très riche pour la production des fromages. Enfin, dernier avantage pour un éleveur : « Il s'agit de brebis simple à conduire, d'autant qu'elles sont très familières, ont un comportement proche de celui des chèvres. C'est agréable pour un éleveur le relationnel avec ses animaux, et là, avec les Thônes et Marthod, c'est très appréciable d'avoir des animaux qui ne sont pas farouches, bien au contraire ». Au sein de l'UTM l'effort est désormais orienté vers la sélection en gérant notamment le Centre d'Élevage des jeunes reproducteurs situé au Lycée Agricole de La Motte Servolex.

Après la réalisation du bâtiment quels sont les projets ? « Faire l'acquisition de trois vaches Grise Rhétique (originaire de Suisse et en voie de disparition...) puisque nous disposons d'un quota fermier. Mais la SAU actuelle est insuffisante et présente des désavantages (marais et pentes). Nous avons donc besoin d'un peu de surface supplémentaire, mais les brebis sont un frein à l'accès au foncier : la préférence va à l'élevage bovin dans cette zone de montagne. Nous souhaitons également développer la traction animale en vue de faire du hersage dans les parties pentues, tirer le foin des marais, le descendre des pentes, et envisageons également le débardage de bois » nous répond Loïc.

Des projets paysans qui ne sauraient déplaire à Gilles...

### Quelques données technico-économiques:

UTH : 2

SAU : 108 dont 18 ha de SFP au Bersend et 90 ha d'alpage.



**Bâtiment** : mis en service à l'hiver 2009. C'est la réalisation d'une démarche d'intégration environnementale dans le paysage Beaufortain : bâtiment économique et producteur en énergie (utilisation de la filière bois locale, murs en botte de paille, système de chauffage avec chauffe eau solaire et chaudière bois) comprenant une bergerie, quai de traites, séchage en grange avec récupérateur de chaleur, et attenante la fromagerie (avec cave).

**Cheptel** : 120 brebis Thônes et Marthod dont une vingtaine d'élèves ; 2 cochons laineux, et un cheval.



**Certification** : Agriculture Biologique depuis 1997.

**Alimentation** : Été : pâturages / Hiver : foin et compléments en céréales.

**Productions** : Débouchés avec les agnelles pour des paysans, et des agneaux gras vendus en fin d'année (viande recherchée pour ses qualités gustatives) / Lait : 120 litres en moyenne par brebis. Fromages : tomette, petits frais et sérac.

**Commercialisation** : Fromages : coopérative de Beaufort, Biocoop de Chambéry, SATORIZ. Pour la viande : vente directe.

**Matériel** : un transporteur avec ses outils, le matériel pour la fenaison. Les associés adhèrent à une CUMA.

Cet article est cofinancé par :

Rhône-Alpes Région



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural



l'Europe en Rhône-Alpes avec le FPADEP



A La ferme

[Les Producteurs](#) > Fromages / Produits laitiers



Imprimer

Envoyer à un ami

Les Producteurs

Fromages / Produits laitiers

Fromages de Vache

Fromages de Chèvre

Fromages de Brebis

[Vins](#)

[Fruits](#)

[Légumes](#)

[Viandes](#)

[Poissons](#)

[Fleurs / Plantes](#)

[Spécialités / Autres produits](#)

Savoie

Haute-Savoie

Où trouver les produits ?

Démarche et Labels

Actualités

Page d'accueil

L'annuaire des producteurs

Contact

Liens utiles

Je suis producteur

Mentions légales

Merci Contact

## GAEC DU VAL GELON

Baptiste, Jacques et Christiane Burnier



La Bétaz

73390 CHAMOIX SUR GELON

Téléphone : 09 64 46 33 22

Portable : 06 63 26 37 60

[Envoyer un message](#)

[Photos](#)



Combe de Savoie / Val Gelon

[Localiser sur le plan](#)

[Carte et Itinéraire](#)



Fromages / Produits laitiers

**Fromages de Brebis** : Tommes de Brebis, Sérac, Lactiques, Yaourt, Breblotins, Saint Patoche...



Viandes

Agneau

Nous vous invitons à venir découvrir notre exploitation familiale ovine. Les brebis pâturent à l'alpage l'été. Vous pourrez apprécier nos produits fermiers fabriqués et vendus à notre boutique au centre du village de Chamoux-sur-Gelon (1km de l'exploitation) ainsi qu'au magasin de producteurs "Saveurs de nos fermes" à Gilly-sur-Isère.

### Mode de Vente

- A notre boutique à Chamoux-sur-Gelon :
  - Les mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 9h à 12h
  - Les vendredi et samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
- Au magasin de producteurs :
  - Saveurs de nos fermes à Gilly-sur Isère

**À CHAMOUX-SUR-GELON**

# **Agriculteur, c'est travailler sept jours sur sept, du matin au soir**



Il a l'enthousiasme des technophiles qui n'en ont pas fini avec le progrès. Mais il est agriculteur. Et jeune. C'est rare : ils sont 26, ainsi, établis en Savoie. En bottes et tenue de travail, Baptiste Burnier, la trentaine heureuse, présente ses brebis, montre ses chiots, ouvre les portes de sa cave. Le monde rural, pourtant, porte sa croix, nous dit-on... « Quand on travaille sept jours sur sept, du matin au soir, on ne peut pas parler de qualité de vie. Mais c'est un choix. Un choix qui me plaît. »

On le trouve à Chamoux-sur-Gelon, solide gaillard du Gaec du Val Gelon formé avec ses parents et sa grand-mère. Dans l'exploitation familiale, 850 brebis « viande » et 250 laitières bêlent bruyamment. Lui, président des "Jeunes agriculteurs de Savoie" se lève tôt pour la traite, enchaîne avec la transformation, tient le magasin. Et son père s'occupe du troupeau.

Bref, la vie à la campagne, comme dans les films... Un cliché oui. « Nous sommes des chefs d'entreprise ! Avec le banquier qui appelle, les papiers à remplir, les agréments à obtenir... » Puis le tracteur à réparer, cette bête à soigner, ce morceau de mur à monter.

Être agriculteur, aujourd'hui, relève autant de l'administration que du travail manuel. S'installer, pour un jeune, coûte entre 400 000 et 700 000 euros d'investissement selon qu'il soit en plaine ou en montagne. Dans le département, néanmoins, la profession s'interdit la plainte. Loue, plutôt, « le boulot

abattu par nos parents et nos grands-parents pour que la ferme Savoie en soit là. » Baptiste Burnier, par exemple, n'a pas besoin de franchir les frontières de la Savoie pour écouler son fromage et sa viande.

L'agriculture savoyarde entre le marteau des prix et l'enclume de la qualité. La vie à la ferme, maintenant, tient aussi à l'innovation. Cela s'appelle la vente directe. Se lavant soigneusement les mains avant de nous faire visiter la fromagerie, le jeune homme écoule entre 10 et 15 % de ce qu'il produit dans sa boutique de Chamoux-sur-Gelon et un magasin à Gilly-sur-Isère. Il l'assure, la demande des clients, en la matière, va croissant. « Le prix ? À peu près le même que dans une grande surface de qualité. La différence est la traçabilité directe. Le consommateur a en face de lui celui qui a fabriqué le fromage qu'il achète. »

Une solution, mais pas la panacée, à l'heure où la suppression annoncée des quotas risque de valoir coup-de-poing dans le ventre de l'agriculture française. À l'heure où les grandes surfaces paient moins cher la brebis de Nouvelle-Zélande que celle de Chamoux-sur-Gelon. À l'heure où les « faux fromages », dicit Baptiste Burnier, citant l'emmental ou la tartiflette bas de gamme, mettent à mal la filière bovine...

Entre le marteau des prix et l'enclume de la qualité, voilà la tenaille qui serre l'agriculture savoyarde aujourd'hui. Celle-ci, toutefois, résiste mieux qu'ailleurs. Diversifiée (vaches laitières, vaches allaitantes, ovins, caprins, viticulture), à l'écart des grands groupes industriels, elle se porte encore bien. Sauf que les subventions demeurent indispensables. Voilà comment : « Un agneau coûte 150 euros à produire, explique l'éleveur. Je le vends 100. On me donne 50, plus une petite marge, pour que je puisse vivre. »

Il en a pris son parti, en fera sa vie. Nous tire par la manche, au moment de partir. Venez, venez. Il avait encore des bêtes à nous faire découvrir.

## Fromagerie

### GAEC du Val Gelon

Photos: Michel NITSCHKE

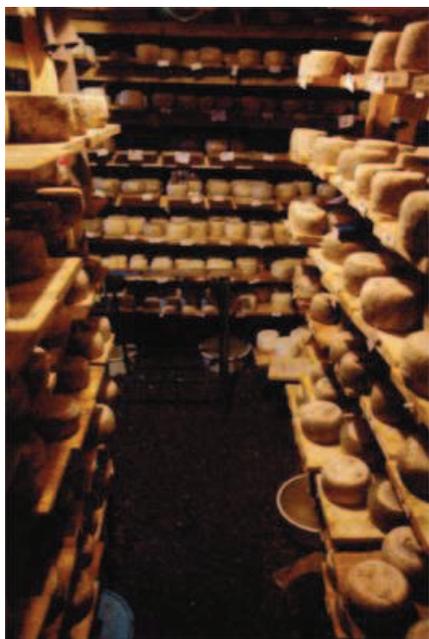


Un nouveau commerce s'est ouvert en Janvier 2011 : **une fromagerie.**

En effet Baptiste Burnier, Chamoyard, Président des Jeunes agriculteurs de Savoie, associé avec ses parents Christiane et Jacques Burnier, a développé la vente directe au consommateur.

*Une exploitation familiale de 800 brebis dont 300 laitières.*

De l'alpage à nos assiettes, un mode de consommation de plus en plus apprécié par tous !



En plus de ses nombreux et savoureux fromages et autres yaourts, Baptiste complète sa gamme de fromages chez d'autres producteurs fermiers ou coopératives, afin de proposer un plateau de fromage (Savoyard) le plus complet possible. Il propose également d'autres produits : miel, jus de fruit, œufs ... pour vous faire partager tout le savoir faire de ces producteurs locaux.

Bienvenue et longue vie à ce nouveau commerce à CHAMOIX.

#### **Horaires d'ouverture :**

Mardi Mercredi Jeudi : 9 h à 12 h

Vendredi samedi : 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h

Dimanche : 9 h à 12 h

(Fermé le lundi)

# LES ALPAGES DES SAVOIE



## EVENEMENTS

### 4E FOULÉES DU SEL

**Samedi 04 juillet 2015**

Un événement participatif pour soutenir la cause des alpages de...

### ITINÉRAIRES ALPESTRES : L'HERBE, L'EAU ET L'ALPAGISTE

**Judi 16 juillet 2015**

Voici un message sur l'avenir de l'alpage : de...

### ITINÉRAIRES ALPESTRES : EN PISTE POUR L'AULP DE MARLENS

**Mercredi 29 juillet 2015**

Au pied du Mont Charvin, partez à la rencontre des alpagistes de l'Aulp...

## ALPAGES DES SAVOIE



## ACCOMPAGNEMENT ET SERVICES



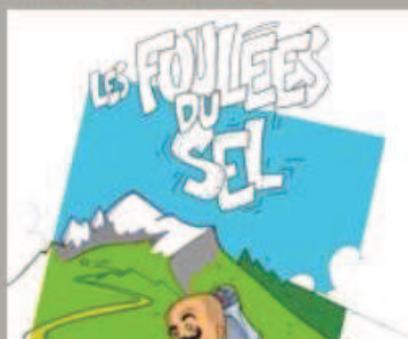
- GROUPEMENTS PASTORAUX
- ASSOCIATIONS FONCIÈRES PASTORALES
- EXPERTISE PASTORALE
- TRAVAUX D'AMÉLIORATIONS PASTORALES
- ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS & ACTIONS PÉDAGOGIQUES
- BOURSE ALPAGE



## EVENEMENTS

### 4E FOULÉES DU SEL

**Samedi 04 juillet 2015**



Accueil > Contact

Partager

### Société d'économie alpestre de la Haute-Savoie

Immeuble "Genève-Bellevue"  
105, avenue de Genève  
74000 Annecy  
Tél. 04 50 88 37 74  
Fax 04 50 51 13 87

### Société d'économie alpestre de la Savoie

Maison de l'Agriculture et de la forêt  
40, rue du Terraillet  
73190 Saint-Baldoph  
Tél. 04 79 33 83 16  
Fax 04 79 33 92 53



## Un lieu d'accueil en alpage

Perrine et Jehanne vous proposent une petite pause gourmande au Habert d'Aiguebelle. Vous pourrez également découvrir une exposition photo, des ballades insolites, des événements festifs... à partir du 22 Juin 2016.

Environ 1h30 de marche depuis Pralognan, 2h depuis Prapoutel

Possibilité d'acheter du fromage de brebis sur l'alpage



### Venez goûter aux produits locaux!

En Juillet et Août: Petite restauration et buvette en journée

[Lire plus](#)



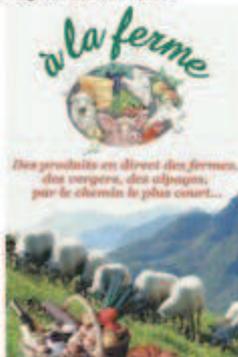
### Exposition photo

« A la rencontre des Paysans de Montagne, des Alpes à l'Himalaya » : 2 lieux d'exposition complémentaires

[Lire plus](#)



Toute l'année, vous pouvez trouver les produits issus du troupeau que nous gardons au magasin « A la ferme » à la Buissonnière  
- Tomme, fromages frais, yaourt, fromages blancs  
- Agréau sur commande



30 agriculteurs vous proposent leurs productions dans leur magasin "à la Ferme"



### L'Apéro du berger

Venez à la rencontre du berger et son troupeau en fin de journée. Après un petit verre et une dégustation de produits locaux, nous réécouterons à la fontaine!

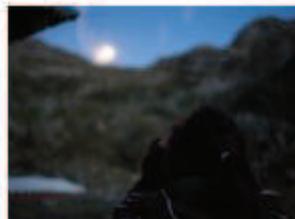
[Lire plus](#)



### Plantes et contes

Une ballade pour vos papilles, à la rencontre des plantes sauvages comestibles

[Lire plus](#)



### Nuit étoilée au Habert d'Aiguebelle

Venez découvrir le monde de la nuit et pâties à la découverte du ciel étoilé autour du Habert d'Aiguebelle!

[Lire plus](#)



### Croquez l'alpage

Une randonnée inscrite à travers les alpages : venez profiter de l'ambiance pastorale pour faire quelques croquis

[Lire plus](#)

## La Buvette des Bergers

*"Ouverture du 1er Juillet au 31 Août"*

Après la randonnée, une pause bien méritée ! A toute heure de la journée, vous pourrez profiter de ce lieu d'accueil dans un cadre exceptionnel.



L'assiette du berger: confiture de myrtille, fromage frais de brebis, pain d'épice au miel



Bière locale à la carte



Dégustation au soleil



Le fondant au chocolat



Grand plateau de charcuterie et fromages de Belledonne



Vente de fromage de brebis

## Contact et réservations

La Buvette des Bergers est ouverte du 1er Juillet au 1er septembre

Selon la météo, nous ouvrirons les week-ends au mois de juin

Vous pouvez contacter:

**Perrine Delamarre**

**SASU Les Bergers**

**06.95.81.20.41**

*Il n'y a pas de réseau au Habert d'Aiguebelle, notre lieu de vie pendant l'été. Cependant, les messages sont écoutés tous les jours. N'hésitez pas à laisser vos coordonnées pour que je puisse vous rappeler.*

Pour suivre l'actualité: rejoignez la page [Facebook](#)

Pour d'autres informations, vous pouvez me contacter par mail entre le 15 septembre et le 15 Juin:

[perrinedel@gmail.com](mailto:perrinedel@gmail.com)





### Catégories

Jus de fruits, Vins	Produits laitiers et fromages	Escargots
Fruits	Volailles, oeufs	Porc
Légumes	Miel, Confitures, sirops	Agneau & boeuf
Champignons	Noix, et produits dérivés	PAINS et TARTES
SAFRAN et préparations	GLACES Sorbets	

Les commandes sont terminées pour cette semaine. Elles reprendront samedi matin.

## Bergerie Saint Pierre, André ANXIONNAZ et Ghislaine GARCIA

L'Earl « la Bergerie de St Pierre » est située à Bande, hameau de St Pierre de Genebroz, commune de l'extrémité sud de la Chaîne de l'Épine, près des Echelles. Elle regroupe André ANXIONNAZ et sa compagne, Ghislaine GARCIA (tel 04 79 36 50 84)

Installé en 1991, André a créé, puis développé son exploitation, en augmentant son cheptel, et en construisant des bâtiments fonctionnels. L'effectif est ainsi passé progressivement de 60 brebis à aujourd'hui plus de 280 brebis laitières traites de race Lacaune, et 300 brebis de race Mourerous, pour la production d'agneaux. Parallèlement, l'Earl a embauché un puis plusieurs salariés. Récemment, l'installation d'un tapis roulant pour l'alimentation des animaux, a réduit efficacement la pénibilité du travail. La salle de traite de 40 places, permet également de traire 280 brebis en 1 heure.

Le site est montagneux, à une altitude de .800m, avec des conditions climatiques assez difficiles, typiques de la Chartreuse. Ainsi, toute la surface de 40 ha autour des bâtiments, est exploitée en prairies naturelles. En complément, le troupeau monte en alpage pendant l'été au dessus de Bourg St Maurice.

L'agnelage a lieu de septembre à mai (hors alpages), avec un pic à l'automne, les béliers étant retirés du troupeau de janvier à avril, sachant que la gestation dure 5 mois.

Après 1 mois d'allaitement des agneaux, 270 à 180 brebis sont traites d'octobre à début août, avec une production en diminution progressive de 2 à 0,5 litres par jour et par bête, soit 200 à 250 litres par lactation. Cela représente une production annuelle de 60 000 litres.

### Le lait est transformé sur place tous les jours en :

- tommes, fromages de 700 à 900g pièce, affinés pendant 1 à 3 mois
- yaourts « nature » ou « vanille »

et sérac, maigre, fabriqué à partir du petit lait (lactosérum), sous produit de la transformation en tomme. Quelques porcs sont élevés pour valoriser ce petit lait, avec une croissance lente, et des carcasses lourdes, pour une meilleure qualité gustative.

La transformation fromagère et l'affinage sont « traditionnels », à partir d'un lait cru entier, avec utilisation de présure et de ferments lactiques, sans recours à d'autres ingrédients.



Rechercher un produit 

### Brèves



vinaigres safranés

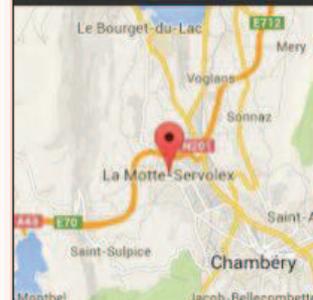


RETROUVEZ-NOUS SUR

**facebook**

- [Qui sommes nous ?](#)
- [Comment commander ?](#)
- [Nos Produits](#)
- [Nos producteurs](#)
- [Calendrier livraisons VIANDÉ](#)
- [Recettes](#)
- [Contact](#)
- [Liens utiles](#)

### CONTACT



06 71 71 42 59

[expl.la-motte-servolex@educagri.fr](mailto:expl.la-motte-servolex@educagri.fr)

CONTACTEZ-NOUS

Il faut savoir, que lait de brebis est très riche, comparativement à celui des vaches, et encore plus à celui des chèvres, d'où un très bon rendement fromager (20 à 25 kg pour 100litres), et une texture très particulière des produits, à la fois dense, fine et douce. Les qualités gustatives varient bien sûr selon les saisons, en fonction de l'alimentation, et du stade de lactation (lait plus riche en fin de lactation).

## **Les produits sont vendus :**

- - en magasins de producteurs (Pont de Beauvoisin et la Motte-Servolex)
- - en coopératives (Bourg St Maurice et Aime)
- - en crémeries (Chambéry)

700 agneaux environ naissent chaque année dans l'élevage, soit un peu plus de 1,2 par brebis.

60 agnelles Mourerous sont gardées pour le renouvellement, et jusqu'ici des achats réguliers d'agnelles Lacaune ont été réalisés dans sa région d'origine (Aveyron). Ainsi plus de 600 agneaux sont finis, et vendus à des négociants et en vente directe, à 40kg vifs en moyenne.

Les agneaux issus des brebis destinées à la production de viande, sont commercialisés sous le label « viande de Chartreuse ». Ils sont élevés « sous la mère » (allaités) pendant 3 à 4 mois, puis engraisés en finition pendant 1 à 2 mois, avec des aliments concentrés (céréales, luzerne ..).

Abattus à Grenoble, abattoir le plus proche, une bonne part sont découpés dans un atelier agréé local, puis vendus en morceaux sous vide dans les magasins de producteurs, ou en caissettes.

Les brebis sont en pâturage d'avril à octobre, avec un été en alpage. Elles sont nourries l'hiver avec du foin, et du regain (deuxième coupe plus riche), récolté en totalité sur l'exploitation, et en partie « séché en grange » pour une meilleure qualité nutritive. Un complément indispensable de céréales, de luzerne et de tourteaux est acheté à l'extérieur, compte tenu de l'absence de surface labourable.

Cette alimentation en grande dominante herbagère, issue de prairies naturelles, garantit une typicité, une saveur et une qualité quasi « biologique » des produits. En effet, il n'y a pas d'utilisation d'engrais, ni de pesticides sur l'exploitation. Par contre l'élevage n'est pas en AB, car il achète des céréales conventionnelles.

## QUI SOMMES-NOUS ?

La Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc est le partenaire incontournable de tous ceux qui font l'agriculture des Savoie. Nous accompagnons les exploitants, collectivités, groupements et filières dans leurs démarches et leurs projets.  
[en savoir plus >](#)

FILM DE PRÉSENTATION 

Découvrez notre offre de services

[CONTACTEZ-NOUS](#)

[AGRICULTEURS](#)

[COLLECTIVITÉS](#)

[GROUPEMENTS & FILIÈRES](#)

## ACTUALITÉS

### DRIVE FERMIER, UNE NOUVELLE FORME DE PROXIMITÉ.



### BULLETIN HERBE DES SAVOIE



Les informations de la semaine pour gérer la pousse d'herbe.

[En savoir +](#)

### VENTE DIRECTE

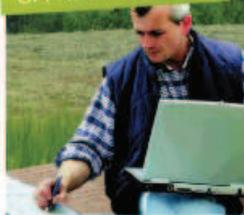


Sacs plastique à usage unique interdits dès le 1er janvier 2016

[En savoir +](#)

[Voir toutes les actus >](#)

## OFFRE DU MOMENT



[Consulter la fiche >](#)

## VOTRE RENDEZ-VOUS DÉCLARATION PAC 2015

En 2015, une nouvelle réforme de la PAC entre en vigueur. Cette réforme concerne toutes vos demandes habituelles pour les aides surfaces et/ou animales et pour vos déclarations de surfaces. Elle modifie en profondeur les différentes aides de la PAC (DPU, ICHN...) ainsi que les surfaces éligibles.

Dans ce nouveau contexte, nos conseillers vous proposent leur appui pour réaliser, optimiser et sécuriser votre télédéclaration 2015. Les rendez-vous auront lieu à Annecy, Thonon, Bonneville, Thônes, Sallanches, Saint-Baldoph, Alberville, Beaufort, Novalaise, Saint-Jean-de-Maurienne, Lanslebourg. Réservez rapidement votre rendez-vous au 04 79 62 86 96 ou 04 50 88 19 78

## NOS ENGAGEMENTS



## POINTS DE VENTE

Relations humaines, développement commercial, nouveaux services : drive, vente en ligne, restauration collective, paniers fraîcheur... la Chambre d'Agriculture est au service des producteurs qui s'interrogent ou qui veulent se lancer dans de nouvelles formes de commercialisation. La réglementation notamment en matière d'hygiène et la communication sont aussi des domaines d'intervention.

[Consultez notre plaquette d'information](#) et n'hésitez pas à contacter nos conseillers.

## DEMARCHE QUALITE



## CERTIFICATION CONSEIL ET FORMATION

La Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc est certifiée pour ses activités de conseil et de formation. Par ce challenge collectif, nos équipes sont volontaires pour continuer à adapter leur organisation aux exigences d'une norme encadrée par l'AFNOR.

«La Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA»