

Une Histoire de la Fourme d'Ambert

La fourme d'Ambert est un produit dont la notoriété ne cesse de s'étendre. Pourtant, connaît-on réellement l'histoire et les origines de ce fromage ? Qui connaît son origine fermière et sait comment se maintient vivante sa longue tradition ? Quelle avenir pour la filière fermière ? Quelles sont les attentes des consommateurs ? Autant de questions qui mettent en évidence la nécessité de suivre la filière de production de fourme d'Ambert et de renforcer la promotion d'un produit qui porte en lui l'identité d'une région, son patrimoine et sa culture.

HISTOIRE DE LA FOURME EN PAYS D'AMBERT..

Le berceau d'un grand fromage

L'aire de production de la Fourme d'Ambert s'étend à l'ensemble des zones montagneuses du département du Puy de Dôme, une partie du Cantal et quelques communes de la Loire. Mais il est indéniable que son terroir d'origine sont les monts du Forez, rameau des chaînes granitiques du Massif Central, où les épisodes glaciaires ont laissé des traces : moraines, cirques glaciaires, arènes à blocs... Ils forment une véritable montagne, malgré des dimensions réduites (50 km du nord au sud pour une largeur maximale d'une vingtaine de km) et une altitude modeste (1640 m à Pierre-sur-Haute).

La neige recouvre la haut Forez pendant au moins 3 mois. Avec 5° de température moyenne annuelle, cette région des Hautes Chaumes est exceptionnellement froide. La période de végétation est limitée à 4 mois dans une région qui compte environ 200 jours de gel par an. Le massif reçoit d'abondantes précipitations, surtout sur le flanc ouest. Le versant Loire et le sud du massif sont nettement moins arrosés.

Côté Auvergne, le versant est plus pentu. Il constitue une frontière naturelle séparant les auvergnats rattaché à la culture du pays d'Oc, et les foréziens parlant le franco-provençal de la province lyonnaise. Côté Forez, de grosses fermes se sont installées sur un paysage de prairies modérément peuplé. A l'inverse l'occupation humaine auvergnate se caractérise par une petite paysannerie, plus nombreuse et plus modeste, accrochée aussi haut que possible aux flancs escarpés d'un massif fortement forestier. Le faible nombre de replats utilisables et leur étroitesse donnent une grande importance aux pâturages d'altitude. Sur les hauteurs alternent, la lande avec ses bruyères, la myrtille, le nard et dans les creux les tourbières.

Les Hautes Chaumes et la Fourme d'Ambert

Du besoin de conserver le lait est né le fromage, d'abord au Moyen Orient, il y a une dizaine de milliers d'années, puis 2000 ans plus tard, sur le territoire de la France actuelle. les Arvernes, paraît-il, mangeaient de la fourme au temps de la guerre des Gaules...

Au Xe siècle, la forêt commence à être défrichée. La pauvreté des sols est telle que les seigneurs abandonnent progressivement aux paysans l'usage des montagnes moyennant un droit d'entrée et une redevance. Ce n'est qu'au XIIe siècle que l'exploitation pastorale gagne vraiment sur la forêt. Les abbayes participent au défrichement. En 1201 Guy III, comte de Lyon et du Forez, confirme la donation de pâturages sur ses montagnes à l'abbaye de la Bénisson-Dieu. Au XIVe siècle, les paysans exploitent de façon intensive et dans un cadre collectif ces pacages de montagne. En règle générale, les bénéficiaires de ces droits d'usage sont des groupes : communautés, habitants d'un même hameau ou d'un village. Peu à peu les paysans s'approprient les pacages. Mais ce mouvement qui se poursuivra jusqu'à révolution ne change pas l'usage communautaire et l'indivision des pâturages.

Au XVIIe siècle, les loges pour les Foreziens ou cabanes pour les Auvergnats, sont des constructions en bois de caractère temporaire. Elles servent à abriter bêtes et gens, et à fabriquer la fourme. On les abandonne quand les copropriétaires jugent qu'il faut bonifier une autre partie de la montagne. La gestion du foncier de la montagne a conduit la population paysanne à pratiquer un semi-nomadisme. Il permettait un déplacement des ressources de la montagne à la zone d'habitation du bas ; fourmes produites sur l'estive, pendant la période de lactation des vaches, constituaient les réserves de lait consommées durant l'hiver.



L'occupation des Hautes Chaumes en expansion

Au XVIIIe siècle, la pression démographique paysanne intensifie la vie pastorale ; le bétail devient de plus en plus nombreux ; les femmes et une partie de la famille montent sur les Hautes Chaumes à la belle saison. Les loges et cabanes s'organisent en hameaux : les jasseries, qui deviennent de plus en plus nombreuses. Au XIXe siècle, l'activité pastorale atteint son maximum : 4500 vaches auraient estivé en 1860. On compte alors une soixantaine de jasseries sur les deux versants du Forez.

La forte poussée démographique et l'appropriation individuelle des terres favorisée par les dispositions du code civil napoléonien concernant les terres, en sont la cause. Fin XIXe, début XXe, le groupement en jasserie éclate au profit du jas individuel, qui plus qu'une fromagerie d'été, est une ferme en miniature conçue sur le modèle de la ferme permanente. A l'abri du vent, les jas sont situés sur le pourtour de la montagne, à proximité des lisières forestières et des sources.

Ils comprennent le fenil, l'étable et une partie habitation où se fabrique la fourme. Le troupeau bovin de 4 à 7 vaches, souvent des ferrandaises, est rentré toutes les nuits. Après la traite du matin, les bouses sont poussées dans l'allée centrale et évacuées par l'eau d'un réservoir aménagé à proximité : la serve. A la sortie de l'étable, un système de canalisation permet de répartir ces apports sur les parcelles en contrebas. Les prairies ainsi enrichies portent le nom de fumades ou fumées. Elles sont fauchées et donnent un foin d'excellente qualité. Dès l'aube, le bétail est sorti sur les landes. Les parcours des animaux sont fréquemment fauchés, la bruyère est récoltée pour servir de litière ou de foin. Ce mode d'exploitation, perpétué pendant des siècles différencie deux types de zones : les parcours collectifs pâturés sans restitution et donc progressivement appauvris contrastent avec des parcelles privées très enrichies et de bonne qualité : les fumades.

La montée à l'estive a pour fonction première de faire pâturer le troupeau. Les terres du village sont largement consacrées à la culture de céréales et les rares prés sont fanés pour constituer de stock fourrager hivernal. Le souci permanent du paysan est de maintenir cet équilibre entre les besoins du troupeau et les réserves alimentaires. Travaux agricoles et élevage reposent sur la répartition des tâches entre hommes et femmes. L'exploitation est dirigée par le père qui se charge avec ses fils des travaux de la terre. Les tâches d'élevage relèvent de la compétence des femmes. Dans une jasserie familiale, les soins apportés aux animaux, la fabrication de la Fourme, la garde du troupeau sont du ressort exclusif des femmes. Sur la montagne vivent la mère et l'une de ses filles ou belles-filles ainsi que de plus jeunes enfants qui les secondent. Les hommes restent au village, pour faire les fenaisons et les moissons. Néanmoins, ils montent régulièrement à la montagne pour effectuer certains travaux agricoles autour du jas, notamment des fenaisons complémentaires, et apporter les nouvelles d'en bas.

La jasserie est un élément fondamental du système d'exploitation agro-pastoral des monts du Forez. Au XVIIIe siècle, la fourme, appelée "fromage de Roche", qu'on y fabrique constitue le principal revenu d'une exploitation. Elle est commercialisée jusqu'à Paris et Lyon, ce qui est loin d'être le cas pour tous les fromages. Au XIXe siècle, époque de la pleine occupation de la montagne, les diverses communes du Haut-Forez sollicitent des autorisations pour établir de nombreuses foires, ouvrir ou aménager des voies de communication. La commune de Valcivières va même jusqu'à demander que le chemin de fer passe sur son territoire !

La fabrication de la fourme fermière est une opération délicate. La femme en maîtrise la fabrication qui exige un grand savoir-faire et beaucoup de soins. 20 litres de lait sont nécessaires pour en faire une seule.

- *Dès la veille, la jassière met le lait à refroidir jusqu'au lendemain matin dans des seaux baignants dans l'eau courante du bac de la cave ou de l'étable.*
- *Le matin, elle l'écume en partie et ajoute le lait entier de la traite du matin.*
- *La température du lait doit être d'environ 30°, s'il le faut la jassière le réchauffe un peu au bain-marie.*
- *Puis elle emprésure le lait, avec la présure qu'elle a obtenue à partir de caillette (partie de l'estomac) de veau et de sel. Le lait coagule et donne le caillé au bout de 2 heures.*
- *la vachère découpe ce caillé dans la caillère avec un agitateur en bois, la franié.*
- *Ensuite, avec une palette elle agglutine les miettes en un bloc.*
- *Puis, elle sépare ce bloc de caillé du petit lait et le verse sur la selle fromagère, table basse taillée dans un tronc de sapin, légèrement inclinée dans la direction du bec par où s'égoutte le reste du petit lait.*
- *Le caillé est broyé et introduit dans un moule cylindrique stabilisé dans une faisselle ; il est salé à l'intérieur en plusieurs fois. Puis une seconde faisselle ferme l'ensemble.*

- *Le cylindre de caillé fermé par les deux faisselles, est retourné régulièrement afin de faciliter l'égouttage.*
- *Le lendemain, la jassière extrait la fourme de son moule et la couche à la suite de la production fromagère des jours précédents sur la chanée, planche concave en forme de chéneau trouée et suspendue au plafond. Deux fois par jour la fourme est retournée d'un quart de tour. Lorsqu'elle commence à être sèche la jassière l'installe sur un rayon de cuisine pendant 8 jours avant de la mettre à la cave.*
- *Quelques semaines plus tard, elle pique avec une broche de fer pour lui "faire prendre le bleu". L'air circule par ces trous et active la moisissure. Plus anciennement on pratiquait le 'bleuissement' en ajoutant avec le sel, au moment de la mise en faisselles, du pain moisi.*

Vers l'industrialisation et l'AOC

Au début du XXème siècle, chaque ferme du Forez produit sa fourme. On parle alors de Fourme de Saint-Anthème, de Sauvain, de Pierre-sur-Haute... ou du nom de producteur, de Renat, de Garnier. En 1942, on compte encore 600 producteurs fermiers. Mais, l'exode rural de l'après guerre conduit inéluctablement à abandonner les jasseries. Dans les années 1980, il n'y avait plus de producteur fermier identifié officiellement, même si quelques anciens perpétuaient confidentiellement la tradition.

Dès le début du XXème siècle, une nouvelle logique économique remet en question le système agro-pastoral traditionnel et un glissement de la production fermière vers une production plus industrialisée se met en place. Des petites laiteries s'installent sur le territoire, à Valcivières, St Anthème, Sauvain... et collectent les fourmes fermières pour les affiner, puis directement le lait des troupeaux pour procéder elles-mêmes à la transformation. Sous la pression de ces laiteries, avec l'appui de l'École d'industrie laitière d'Aurillac et des Pouvoirs publics (Office régional d'agriculture) un travail sur la qualité est effectué accompagné par la recherche de signe de notoriété et de qualité. Ainsi, dès 1940, la fourme de Pierre-sur-Haute fait l'objet d'un label et en 1963 est créé un comité interprofessionnel chargé d'obtenir une appellation d'origine. Le passage à une production exclusivement industrielle de la fourme est une réussite commerciale dont atteste la progression de la production : 200 t en 1920 ; 1000 t en 1953 ; 2000 t en 1972 ; 3500 t en 1988. Il s'accompagne d'un élargissement de la zone de production aux départements du Cantal et de l'Ouest du Puy-de-Dôme.

La loi du 2 juillet 1990 a donné de l'A.O.C. une définition précise : "Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région, d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains". La mention A.O.C. identifie donc un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Cette mention garantit un lien intime entre produit et terroir. Le terroir étant entendu comme l'équilibre entre une zone géographique bien circonscrite avec ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques... et des savoir-faire acquis par les hommes pour tirer le meilleur parti de cette zone. L'appellation vise à protéger une notoriété acquise de longue date. Cette mention est reconnue et protégée au plan européen et international par l'A.O.P. (appellation d'origine protégée). L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) est chargé de la reconnaissance des A.O.C./A.O.P. et de leur protection au plan national et international.

Le 9 mai 1972, le décret définissant la fourme d'Ambert ou de Montbrison comme un fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée, est publié. Mais la fourme de Montbrison souhaitant défendre ses spécificités, la séparation des deux appellations est obtenue en 2002. désormais c'est le décret du 22 février 2002 qui précise les techniques de fabrication de la fourme d'Ambert :

- *c'est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré, à pâte non pressée et non cuite, fermenté, salé après égouttage.*
- *La pâte est persillée, la croûte est sèche et fleurie. Elle peut présenter des moisissures blanches et grises.*
- *La teneur en Matières Grasses est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage. Après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes de fromage affiné.*
- *La fourme se présente sous la forme d'un cylindre d'environ 19 cm de hauteur et 13 cm de diamètre.*
- *les fourmes ne peuvent être mises en vente sous cette appellation que 28 jours après le jour de fabrication.*

Ces éléments constituent l'essentiel du cahier des charges que le Syndicat d'appellation (SIFAM) est chargé de faire respecter à ses adhérents. Le SIFAM a aussi pour rôle de promouvoir les ventes de Fourme d'Ambert. Economiquement, l'A.O.P. Fourme d'Ambert est une bonne élève avec un tonnage global d'environ 5500 tonnes pour 2011.

En Auvergne, une dizaine d'entreprises artisanales fabriquent de la Fourme d'Ambert sous AOP. A proximité d'Ambert, sur le site de Fournols, La Société Fromagère du Livradois a, en 1994, ramené sur sa terre d'origine la production de fourme d'Ambert qui avait entièrement disparu de l'arrondissement. Elle produit 900 tonnes de fourme dont 40% de fourme fabriquée à partir de lait cru. Elle collecte le lait essentiellement sur une région de moyenne montagne auprès de 300 agriculteurs environ. La taille moyenne des exploitations concernées est relativement réduite : 120 000 l de lait par an, pour 25 vaches sur une quarantaine d'hectares de surface.



Le renouveau de la production fermière

Selon le décret de 27 avril 2007 est fermier le fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole traitant exclusivement les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Le lait est utilisé cru en général. Le fermier ne reporte pas plus d'une seule traite, c'est-à-dire que le lait est stocké au maximum 12 h avant transformation. Le lait est peu refroidi (environ 10 °), il peut ainsi commencer de travailler, à maturer, pendant la nuit.

Traditionnellement, pour la fabrication de la Fourme d'Ambert, l'étape de la fermentation lactique pouvait être relativement longue. L'acidification qu'elle provoquait était donc importante. Or, un milieu suffisamment acide est capable d'éliminer certains germes pathogènes potentiellement présents. L'acidité était ensuite éliminée par l'affinage, qui pour être idéal au niveau du goût devait

être d'autant plus long que l'acidité de la fermentation lactique a été forte. L'affinage pouvait aller jusqu'à 5 à 6 mois.

De rares producteurs fermiers font ce choix par manque de technicité, pour simplifier le processus de fabrication ou pour pallier une hygiène défaillante. Mais la plupart tire bénéfice des avancées technologiques, réalisées grâce au travail en laiterie et s'attachent à respecter le cahier des charges de l'A.O.P. Celui-ci préconise une acidification réduite qui permet d'obtenir l'optimum de l'affinage rapidement. La commercialisation d'une Fourme d'Ambert est possible 28 jours après sa fabrication.

La fourme des siècles passés était le symbole concret du mode de vie agro-pastoral des monts du Forez. Les différentes fourmes d'aujourd'hui, laitières et fermières sont tout autant représentatives d'appréhensions socio-économiques et culturelles du monde, différentes.

Production fermière et production laitière sont complémentaires : la production fermière, souvent commercialisée localement, rend immédiatement visible le lien avec des pratiques ancestrales et permet d'illustrer l'histoire de la fourme ; la régularité qualitative des productions laitières permet une distribution très large, qui assure une notoriété nationale et internationale au produit.

Au 1er janvier 2017, les producteurs de fourme d'Ambert fermière en activité sont :

- ***Le Gaec des Croix de Chazelles, des frères Vergnol à Avèze, produit du bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert fermiers et sous AOP.***
- ***Le Gaec Geneste à Bongheat : deux frères et leurs enfants transforment une partie de leur lait en fromages fermiers parmi lesquels du Bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert. Ils bénéficient de l'AOP pour leur Fourme d'Ambert depuis 2007 et pour leur Bleu d'Auvergne depuis 2012.***
- ***La Ferme des Supeyres à Valcivières réunit une fratrie de 3 personnes qui transforment l'intégralité du lait de leurs vaches Abondances en tomme de montagne et en fourme d'Ambert fermière. Le troupeau est conduit en estive une partie de l'été ; cette exploitation bénéficie de l'AOP depuis le début de l'année 2011 et produit donc la seule fourme d'Ambert d'estive.***
- ***Le Gaec Rodary qui anime la fromagerie l'Ambertoise. Cette nouvelle structure a obtenu l'AOP pour sa Fourme d'Ambert au début de l'année 2015 et produit différents fromages fermiers ainsi que des yaourts.***

Il faut ajouter à cette liste quelques producteurs de fourme fermière hors AOP et un certain nombre de producteurs de fromages fermiers de la zone d'Ambert qui ne sont pas producteurs actuellement de fourme, pourraient souhaiter élargir leur gamme et produire des pâtes persillées.

