



DÉCOUVRIR & COMPRENDRE

---

**L'AGRICULTURE  
EN HAUTE MAURIENNE  
VANOISE**



L'apiculture,  
une activité qui façonne  
l'histoire et le paysage  
de la Haute Maurienne :

Depuis tout temps, notre agriculture de haute montagne a, saison après saison, fauche après fauche, modelé et entretenu notre territoire.

Cet environnement de qualité a ainsi permis le développement du tourisme qui, à son tour, contribue au maintien de l'agriculture, grâce à la double activité et à la valorisation locale de nos produits.

Ce livret est l'occasion pour notre profession de communiquer sur notre travail, nos particularités présentes tout au long de la haute vallée, nos productions et nos préoccupations.

En effet, dans un monde qui évolue très rapidement, face à l'augmentation des exigences réglementaires, et à la lourdeur des contraintes administratives, le maintien de l'agriculture dans un territoire de montagne apparaît plus que jamais comme un challenge à relever au quotidien.

### Bonne découverte !!

La Présidente du GIDA,  
Emmanuelle COURTET

2 coopératives sont présentes  
en Haute-Maurienne :

La coopérative de  
Haute-Maurienne  
Vanoise regroupe  
une quarantaine de  
coopérateurs :  
3 Millions de litres  
de lait sont destinés au  
Beaufort et 280 000 L au  
Bleu de Bonneval.  
La coopérative de Bessans  
transforme, quant à elle,  
300 000 L de lait.



# LA RÉPARTITION DE NOS EXPLOITATIONS AGRICOLES 2 CANTONS, 2 HISTOIRES !

Au niveau agricole, le territoire de la Haute Maurienne s'étend de Saint André à Bonneval sur Arc et couvre ainsi 14 communes. Selon le Recensement Général Agricole (RGA) de 2000, 136 exploitations sont référencées ; leur répartition est présentée sur la carte jointe ci-dessous.

## LE CANTON DE MODANE

Le développement de l'industrie, dû à la proximité de l'énergie hydroélectrique, et des sociétés de service comme la SNCF, a contribué à la diminution du nombre d'agriculteurs sur les communes du **canton de Modane**. Ainsi, entre 1988 et 2000, le nombre d'exploitations a baissé de plus de 50% ; l'essentiel des producteurs se retrouve ainsi sur les communes d'Aussois et de St André. Depuis quelques années, on assiste, de nouveau, à **plusieurs installations** en productions **caprines et bovins lait** ; c'est notamment le cas sur St André, Modane, Aussois...

30 = NBRE D'AGRICULTEURS  
RGA 2000



Plus éloigné des pôles industriels, le **canton de Lanslebourg** a pu maintenir, quant à lui, un tissu agricole dense et dynamique sur l'ensemble du territoire. Le développement touristique a permis l'instauration d'une **double activité** (perchman, pisteur ou moniteur couplé avec le métier d'agriculteur). La production de fromages de qualité, avec entre autres le **Beaufort**, le **Bleu de Termignon** ou les **fromages de chèvre et de brebis**, ainsi que la structuration de la profession ont permis le développement d'une **agriculture de terroir**, moderne et avec un **haut savoir-faire**. Le canton compte ainsi une **centaine d'exploitations** et les dernières années ont vu l'installation de nombreux jeunes lors de reprises d'exploitations familiales, essentiellement en bovins lait.

# LES DIFFÉRENTS ÉLEVAGES

Le climat montagnard et l'environnement de haute montagne (entre 1200 et plus de 3000 m d'altitude) conditionnent nos systèmes d'exploitations et le paysage de nos vallées.

On retrouve ainsi 4 grands types de production :

- **Les troupeaux de vaches laitières** [principalement en race Abondance ou/et Tarentaise]. La production de lait est livrée majoritairement aux coopératives ou dans quelques cas, transformée à la ferme.
- **Les troupeaux de chèvres et/ou de brebis laitières** avec une grande variété de fromages.
- **Les troupeaux de brebis "viande"**  
Les agneaux naissent au printemps et passent l'été en alpage où ils sont nourris à l'herbe et au lait maternel.
- **Les troupeaux de bovins "viande"**  
Quelques éleveurs pratiquent l'élevage de **vaches allaitantes** destinées à la **production de viande** : veaux de lait sous la mère ou brouards.

Plusieurs producteurs de **miel** sont également présents sur notre territoire.



## Des productions complémentaires qui entretiennent le paysage :

Si les vaches laitières pâturent essentiellement des alpages "relativement plats" : Alpage du Mont Cenis, de Chavières, d'Entre 2 eaux, de la Lenta..., les brebis et les chèvres partent à l'assaut des secteurs plus abruptes et moins faciles d'accès : zones d'éboulis, falaises,... et contribuent ainsi à l'entretien du paysage et à la diminution du risque d'avalanche...



Même si la Haute Maurienne fait partie du département de la Savoie, le climat se rapproche plus de celui des Alpes du sud avec une moyenne annuelle de précipitations autour de 800 mm. La moyenne annuelle des températures oscille entre 0 et 7°C. En janvier et février, sur certaines communes, le thermomètre peut descendre autour des -20 à -30°C.

# LES "PLATS" DE FOND DE VALLÉE

L'agriculture laisse son empreinte sur le paysage de la Haute Maurienne. Vous rencontrerez ainsi plusieurs habitats ayant des rôles fondamentaux pour le fonctionnement de nos exploitations.

Amis promeneurs:

Afin de respecter le travail des agriculteurs merci d'éviter de marcher et / ou de pique-niquer dans les prés de fauche...

Merci

## UNE PRODUCTION DE FOIN L'ÉTÉ ...

Autour de tous nos villages, vous retrouverez les **prés de fauche**, parcelles indispensables pour réaliser les réserves de foin destinées à l'**alimentation des troupeaux** durant les 5 à 6 mois que dure l'hiver.

Si les conditions climatiques le permettent, il est possible de réaliser une première coupe fin juin-début juillet et une 2ème coupe, "**le regain**", vers la mi-Août (excepté pour les villages de Bessans et Bonneval / Arc, trop élevés en altitude, où l'herbe n'a pas le temps de repousser).

## ...ET DES PÂTURES POUR LES TROUPEAUX DURANT LES INTERSAISONS

En périphérie de ces parcelles de fauche, on retrouve des surfaces moins accessibles ou plus pentues destinées au **pâturage du printemps et de l'automne**. Là encore, ces parcelles sont importantes ; elles permettent aux troupeaux de sortir un peu plus tôt au printemps et d'attendre que les pelouses d'alpage se développent.

A la fin de la saison d'alpage, elles constituent une halte "bienvenue" avant la rentrée en étable pour la saison hivernale.





## LES MONTAGNETTES

Plusieurs communes possèdent des montagnettes, zones intermédiaires entre les fonds de vallée et les alpages. C'est entre autres le cas sur la commune de Bramans, avec le **plateau du Planay**.

Sur ces secteurs, les troupeaux peuvent faire une halte avant d'atteindre les quartiers d'été. Certaines parcelles ne sont pas pâturées et serviront pour la **production fourragère**.



## LES ALPAGES

Dès que les pâtures le permettent, les troupeaux montent en alpage ; en principe, autour de mi-juin et jusqu'à fin septembre. Ce sont **les 100 jours**. La plupart des alpages sont dits "familiaux", chaque exploitation possédant (ou louant) son chalet et les terrains aux alentours. Sur les alpages laitiers, la traite continue d'être effectuée 2 fois par jour soit en rentrant les troupeaux dans les étables (à coté des chalets), soit grâce aux machines à traire mobile.



Ces machines de **2 à 10 postes** ont l'avantage de se déplacer en même temps que les troupeaux, ce qui permet une meilleure gestion des prairies, surtout quand celles-ci se trouvent éloignées de l'étable.

La pâture des alpages contribue également à la **richesse floristique** et à la **biodiversité** de nos montagnes.

Le lait est ensuite essentiellement descendu dans les coopératives pour être transformé en **Beaufort**.

## Tous nos bons fromages



### Le Beaufort

Appellation d'Origine Contrôlée avec un cahier des charges garantissant l'origine et les conditions de production.

### Le Bleu de Bonneval

Fromage fabriqué dans l'atelier de Bonneval ayant un bleuissement naturel et un goût corsé.



### Le Bleu de Termignon

Fromage bleu au lait cru. La fabrication est très localisée et réalisée par quelques alpagistes de Termignon.

### La Tomme Fermière

Fromage au lait cru à pâte pressée molle. Affinage 1 mois et demi environ.



### Le Fromage de chèvre et de brebis

Grandes variétés de fromages en fonction des éleveurs. Fabrication à la ferme.



# PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'AGRICULTURE DE HAUTE MAURIENNE

## LES ZONES AGRICOLES

La Haute Maurienne compte **six zones agricoles** accueillant plusieurs exploitations (Aussois, Bramans, Termignon, Lanslebourg, Lanslevillard, Bessans). Ces zones sont situées en périphérie des villages. Leur existence est due à un impératif de délocaliser les exploitations, traditionnellement à l'intérieur des communes, afin de moderniser les bâtiments, d'améliorer les conditions de travail, de respecter les réglementations concernant les mises aux normes et le bien-être animal et de diminuer les nuisances dues à la proximité des animaux avec les habitations. La configuration des vallées, cernées par des risques naturels : avalanches, inondations,...et le souci de préserver le foncier, font que les exploitations sont ainsi obligées de se regrouper en un même endroit.



Zone agricole de Lanslebourg



Zone agricole de Termignon



Zone agricole d'Aussois

## L'IRRIGATION DES PRAIRIES DE FAUCHE

Compte tenu du climat sec, la Haute Maurienne a, de tout temps, maîtrisé les techniques d'irrigation. Aujourd'hui les réseaux enterrés ont remplacé les anciens canaux. C'est notamment le cas à Aussois, Bramans et à Sollières / Sardières.



Si les outils ont changé, les objectifs restent les mêmes :

- compenser le manque d'eau
- assurer des rendements de foin intéressants

ainsi qu'une 2ème coupe de fourrage.

## LES FUMIÈRES COLLECTIVES

Afin de **diminuer la pollution de l'Arc**, **5 fumières collectives** ont été construites sur Aussois, Termignon, Lanslebourg, Lanslevillard, Bessans. Elles permettent aux exploitations, ne pouvant pas se mettre aux normes, de stocker les déjections animales sur des lieux prévus à cet effet. Tout au long de l'hiver, le fumier est ainsi amené sur la plateforme. Une fosse située au dessous permet de récupérer les jus et les eaux de pluie. Au printemps, et surtout à l'automne, les exploitants reprennent leur fumier et vont l'épandre sur les champs. Le "lisier" de la fosse est également vidé et épandu.

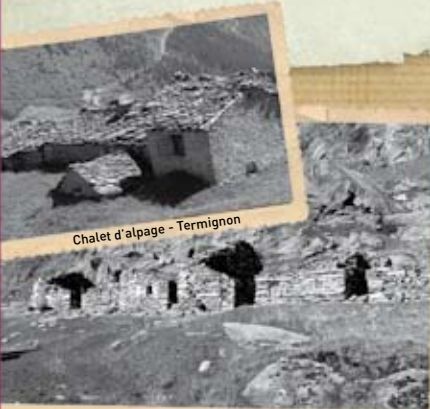




Hameau de Vincendières - Bessans

## ACTIVITÉS AGRICOLES PASSÉES

Un large patrimoine est resté bien visible tout au long de la vallée : terrasses à céréales de Lanslebourg, canaux d'irrigation (Termignon, Bessans), hameaux saisonniers (Vincendières, Chavière) et autres petits chalets d'alpage...



Chalet d'alpage - Termignon

Hameau des Granges - Bramans

# PRÉOCCUPATIONS

Si l'agriculture en Haute Maurienne a depuis tout temps existée, il n'en demeure pas moins qu'aujourd'hui plusieurs points préoccupent la profession. Au niveau local, vous pourrez facilement en remarquer deux :

- une pression foncière importante
- le retour des prédateurs

## LA PROBLÉMATIQUE FONCIÈRE

Comme vous l'avez compris, les parcelles constituent l'outil de base de l'activité agricole. Tous les secteurs ont leur rôle et leur importance.

Le **développement touristique** sur les départements savoyards, auquel n'échappe pas la Haute Maurienne, conduit à la perte de terrains facilement exploitables et proches des bâtiments agricoles.

Cela pose plusieurs problèmes : en soustrayant ces surfaces à l'agriculture, il devient difficile de produire suffisamment de foin pour les stocks d'hiver. De même, on observe une diminution du temps passé par les troupeaux dans les pâturages de fond de vallée en printemps et à l'automne.

Un travail important associant élus et monde agricole est en cours de réalisation, afin d'apporter des solutions pour pérenniser nos modes d'exploitation.

## LE RETOUR DES PRÉDATEURS

Depuis plusieurs années, la Haute Maurienne connaît des **attaques de loup**, essentiellement sur ses troupeaux ovins. Toutes les communes sont concernées. Une présence du lynx a également été constatée.

Des mesures de protection, encouragées par l'Etat, ont bien été mises en place : introduction de chiens de protection "**les Patous**", gardiennage des troupeaux, parcage des animaux pendant la nuit.

L'ensemble de ces mesures, ne sont pas efficaces à 100%, et tous les agriculteurs ne peuvent pas les mettre en place (éloignement des alpages, problème d'accès,...). Enfin, le surcoût financier et le surplus de travail demandé fragilisent dangereusement les systèmes d'exploitation. On observe de plus en plus une tendance générale d'abandon des ovins viande.

## AMIS PROMENEURS ATTENTION :

LES PATOUS SONT DES CHIENS DE DÉFENSE. IL EST DONC FORTEMENT CONSEILLÉ DE SE RAPPROCHER DES OFFICES DE TOURISME ET DE DEMANDER LES BROCHURES SUR LE COMPORTEMENT À ADOPTER FACE À CES CHIENS.



# COMMENT RECONNAÎTRE NOS TROUPEAUX ?



## La Tarentaise :

La Tarentaise ou **Tarine** se reconnaît d'abord à sa **robe brun fauve**.

Ses lèvres, ses naseaux et son mufle sont noirs.

Sa tête surmontée de cornes aux extrémités noires comporte un large front. Ses jambes étant plutôt courtes, elle est de taille moyenne pour environ **550 à 600 kg**.

Bien adaptée aux variations de température et aux terrains accidentés, la Tarentaise est une **parfaite montagnarde**.

[www.hautemaurienne.com](http://www.hautemaurienne.com)



## L' Abondance :

Caractérisée par sa **robe rouge acajou** et par des auréoles autour des yeux de même couleur (on parle de ses "**lunettes**").

Sa tête, son épais chignon et son ventre sont blancs, ses cornes sont claires et assez longues, ses muqueuses roses.

Elle pèse autour des **650 kg**.

Tout comme la Tarentaise, elle est élevée pour ses très bonnes **capacités laitières et fromagères**.



## Les Thônès et Marthod :

Reconnaissable grâce à ses **cornes en spirale**, sa **robe blanche**, son museau et ses **lunettes noir**, la race Thônès et Marthod présente comme principales qualités sa **grande rusticité**, sa fécondité et son **aptitude laitière**. Sa résistance lui permet de tirer parti des plus hauts pâturages de montagne où elle passe trois à quatre mois soumise à de fortes et brusques variations de température.

Cette race est utilisée en croisement pour la **production de viande** mais elle est aussi traitée, son lait permettant de fabriquer des fromages de qualité.



## Les chèvres :

**3 races de chèvres** sont couramment rencontrées sur nos alpages :

- **L' Alpine** : d'origine savoyarde, elle est facilement reconnaissable à sa couleur de robe chamoisée.
- **La Saanen** : animal trapu, solide et paisible bénéficiant de bonnes qualités laitières et d'un grand sens de l'adaptation. Sa robe est intégralement blanche.
- **La Chèvre de Savoie** : robe noire et ventre blanc. Elle a longtemps constitué l'essentiel du cheptel caprin des Alpes. Depuis 2001, une association s'active pour lui redonner une identité plus marquée.

## GIDA DE HAUTE MAURIENNE

6 RUE NAPOLÉON  
73480 LANSLEBOURG  
TEL : 04 79 05 93 88

Ce document est imprimé sur papier recyclé et distribué gratuitement.  
Merci de ne pas le jeter sur la voie publique.



**GIDA,**  
Groupement des professionnels agricoles travaillant en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Savoie