



Agriculture

Entre le 29 août et le 17 septembre 2005, 4 jeunes étudiants en agriculture ont réalisé, dans le cadre de leurs études, une enquête sur « l'Avenir de l'agriculture en Vallée Verte ». Cette étude a été commanditée par le GVA de la Vallée Verte (Groupement de Vulgarisation Agricole), présidé par Jean-Claude CONDEVAUX ; le Conseil général de la Haute-Savoie, par l'intermédiaire de Joël BAUD-GRASSET, a lui aussi contribué au démarrage de cette étude.

L'agriculture en Vallée Verte aujourd'hui

La Vallée Verte aujourd'hui, c'est 51 exploitations réparties sur 2026 ha. En terme d'actifs, cela représente 78 agriculteurs sous statut individuel pour 65% d'entre eux ou regroupés en GAEC. La moyenne d'âge des exploitants est de 46 ans. Un grand nombre d'entre eux (plus de 40%) sont pluriactifs, c'est-à-dire qu'ils ont une activité extérieure qui permet à certains de compenser leur revenu agricole et à d'autres simplement de s'ouvrir sur l'extérieur, pour eux : « L'ouverture est essentielle, il faut voir plus loin que le seul travail agricole ».

Traditionnellement, la Vallée Verte est une région productrice de lait : une grande partie des agriculteurs, essentiellement regroupés sur les communes de Bogève, Villard, St André-de-Boège et Boège, ont un élevage laitier (75 %). La production totale s'élève à 6 180 560 litres, ce qui représente environ 3% de la production du département. Elle est livrée à différentes structures : coopérative laitière de Bogève, divers industriels laitiers (Lactalis,

Masson...). Certains ont aussi choisi la fabrication à la ferme, c'est le cas de 3 GAEC, dont un à Saint André.

Mais il ne faut pas oublier que la Vallée Verte c'est aussi d'autres types de productions, moins connus mais bien présents : la production de bovins viande, l'élevage caprin et ovin, le maraîchage, l'horticulture, l'arboriculture ou encore l'apiculture. Il existe une vraie diversité des systèmes de production.

Les préoccupations des agriculteurs

Les exploitations de la Vallée Verte ont la particularité d'être pour beaucoup au cœur des villages. Les agriculteurs sont conscients des nuisances que leur activité peut engendrer pour le voisinage et essaient de respecter au mieux les résidents en adaptant leurs pratiques. Cependant, ils ne comprennent pas toujours les remarques des résidents et ont l'impression que les efforts qu'ils font ne sont parfois pas perçus.

Les agriculteurs souhaiteraient également être mieux reconnus pour ce qu'ils font et pour leurs produits. Même s'ils reconnaissent que l'entretien du territoire fait partie de leur activité, ils ne souhaitent pas être considérés simplement comme « les cantonniers de la Vallée Verte ».

Pour beaucoup, il semble nécessaire d'instaurer un vrai dialogue entre agriculteurs et résidents : « Il faut leur expliquer, échanger sur notre métier d'agriculteur pour que les gens deviennent plus



indulgents et respectueux ; mais cela est vrai dans les deux sens...».

Enfin, les agriculteurs sont préoccupés par l'augmentation du nombre de constructions ainsi que la forte pression foncière ressentie dans la vallée. Les terres agricoles se sont faites «grignoter» par les terrains à bâtir. Nombre d'entre eux se demandent comment leur activité pourrait perdurer si cela continuait ainsi...

L'agriculture vue par les résidents

Les municipalités de la vallée voient en général l'agriculture comme une activité économique permettant par la même occasion «la gestion de l'espace rural». Encore aujourd'hui les élus sont conscients que l'agriculture fait partie du patrimoine socioculturel, des traditions et qu'elle *véhicule une histoire ainsi qu'un savoir faire* qu'il est nécessaire

de faire perdurer : «*la beauté d'un pays passe par l'agriculture*».

Par ailleurs, pour nombre de résidents, la fruitière est une structure à laquelle ils restent très attachés et qui contribue à l'image de marque d'une vallée de montagne...qu'il est pour eux nécessaire de préserver.

La Vallée Verte n'a pas encore clairement défini sa voie entre agriculture, tourisme et urbanisation progressive. Elle se cherche encore... Peut-être peut-elle encore essayer de construire son développement en mêlant de manière cohérente toutes ces activités ? Aucune d'entre elles n'ayant encore pris le pas sur une autre, il serait intéressant qu'elles trouvent des pistes pour un développement commun et harmonieux, afin de donner une vraie identité à notre Vallée Verte. ■ Nadège BEL

Bienvenue à la Ferme

Si depuis peu un panneau nous invite à nous arrêter à Curseille pour faire nos achats de fromages à la ferme, le bouche à oreille fonctionnait depuis l'été dernier alors que la tomme de St-André figurait déjà à l'étal de certains commerces de Boège.

Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 16h30 à 19h, chacun peut aller s'approvisionner en reblochons, tommes, abondance, fabriqués sur place par le fromager, Mr Métral.

A côté du magasin et du labo de fabrication, le troupeau d'abondances, dont certaines ont connu une gloire bien méritée à Paris ces dernières années, attend impatiemment le retour des beaux jours pour retrouver les prés.

Bonne chance à Laurent et Franck GAILLARD dans leur nouvelle entreprise et quant à nous, bonne dégustation. ■

M.L. Ruhin



La reblochonnade

Pour 4 personnes – Préparation 30 mn – Four 15 mn

500g de pommes de terre - 2 reblochons « fermiers » - Lardons nature – 1 oignon – poivre - 4 cuillères à soupe de crème fraîche

- Lavez vos pommes de terre et faites les cuire à l'eau avec la peau.
- Préparez vos reblochons, c'est-à-dire grattez la croûte sur chaque face.
- Partagez-les en 2 dans le sens horizontal.
- Epluchez les pommes de terre, les couper en rondelles pas trop épaisses et régulières.
- Dans la poêle faites revenir l'oignon émincé et les lardons.
- Dans un plat à gratin déposez deux couches de pommes de terre, poivrez, disposez dessus une partie des oignons bien dorés et les lardons. Installez alors les deux moitiés du premier reblochon, puis déposez à nouveau les pommes de terre, poivrez, ajoutez le reste de l'oignon et les lardons.
- Dispersez les cuillères de crème fraîche et alors posez en dernier le deuxième reblochon partagé.
- Glissez votre plat au four bien chaud.

