



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.

