

parce qu'elle fait vivre
un habitant sur dix dans le Vercors

parce qu'au fil de l'année,
elle renouvelle les paysages

parce qu'elle est diversifiée

parce que les agriculteurs
ont des choses à vous faire découvrir

et parce que le Parc s'implique

voici...

l'agriculture

SOMMAIRE

Les agricultures du Vercors	1
L'AOC bleu du Vercors-Sassenage	5
La transhumance	9
<u>Fiches de secteurs</u>	
Vercors drômois	I
Gervanne	II
Diois	III
Trièves	IV
Quatre Montagnes	V
Royans Coulmes	VI
Royans Drôme	VII

Le Parc du Vercors et l'agriculture

Le développement d'une agriculture respectueuse des hommes, de leur travail et leur territoire est une des missions prioritaires de tout Parc naturel régional.

Le Parc du Vercors, depuis sa création en 1970, confie cette mission à une association d'agriculteurs : l'APAP (Association pour la Promotion des Agriculteurs du Parc du Vercors).

Les agriculteurs de cette association réfléchissent à leur travail et recherchent des solutions originales pour maintenir une agriculture vivante sur le Vercors, promouvoir la transformation de leurs produits et valoriser des productions de qualité.

Voici quelques solutions qui sont proposées :

Promouvoir les produits

- valoriser les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée),
- organiser des visites de fermes,
- organiser un réseau de fermes du Vercors prêtes à travailler ensemble,
- relancer l'élevage d'une race ancienne de vaches : « la Villarde »,
- valoriser le commerce des produits de la marque « Produit du Parc naturel régional du Vercors » qui est un signe de qualité sur le territoire.

Favoriser une agriculture qui respecte l'environnement

- diminuer les nuisances causées par l'épandage de fumiers et lisiers,
- réduire les pollutions d'origine agricole,
- rendre plus esthétiques les abords des fermes,
- réduire les boisements de parcelles agricoles qui ne sont plus cultivées,
- encourager les agriculteurs à pratiquer des cultures respectueuses des milieux naturels.

Aider les agriculteurs

- à trouver des remplaçants pour partir en vacances ou en cas de maladie,
- à se regrouper pour employer ensemble des salariés.

QUOTIDIEN
vendanges
CLÔTURES
accueil hiver
QUOTAS
mise bas
vacances
BERGER
TRAVAIL
bleu
qualité
délicieux
LAIT traire
picodon
fatiguant
succession
améliorer
vendre
labourer
vert
FOIN
NORMES
noix de Grenoble



Les agricultures du Vercors

Chaque agriculteur créé une exploitation unique, résultat des choix personnels qu'il a fait en fonction de la surface et de la pente de ses terres, des possibilités de son terrain, de son âge, de ses finances, de sa formation, de ses envies de vendre directement ou d'accueillir des hôtes...

Le recensement agricole

Le recensement agricole permet d'avoir des données globales sur l'agriculture dans un canton. Vous avez ici et page suivante deux tableaux. Chaque tableau vous donne le nombre d'exploitations agricoles pour un canton donné. Pour chacun, on vous donne les chiffres du recensement de 1988 et ceux du recensement de 2000. Bien des comparaisons sont possibles.

	La Chapelle en-Vercors		Saint-Jean en-Royans		Die	
	1988	2000	1988	2000	1988	2000
Céréales et oléo protéagineux	0	1	7	14	1	3
Cultures générales	1	4	8	2	30	22
Maraîchage	0	0	0	0	2	1
Fleurs et horticultures diverses	0	0	0	1	0	0
Viticulture d'appellation	0	0	0	0	62	66
Autres viticultures	0	0	0	0	5	2
Fruits et autres cultures permanentes	0	1	52	43	21	10
Bovins lait	79	49	29	22	4	1
Bovins viande	9	13	10	9	4	4
Bovins lait-viande	6	0	2	1	1	0
Ovins, caprins et autres herbivores	34	41	18	34	40	33
Granivores	3	0	3	1	3	1
Polyculture	0	0	72	42	53	43
Polyélevage à orientation herbivore	0	5	34	23	19	11
Polyélevage à orientation granivore	1	1	0	1	0	0
Grandes cultures et herbivores	6	6	4	5	10	7
Autres combinaisons culture-élevage	2	3	36	27	24	10
Exploitations non-classées	0	0	0	0	0	0
Total	141	124	275	225	279	214

Bien souvent, produire (du lait, de la viande, de l'herbe ou des noix) ne suffit plus. Pour gagner correctement sa vie, il faut se diversifier, trouver de nouvelles productions, vendre directement, faire de l'accueil, travailler pour d'autres... Chacun trouve ce qui lui convient.

	Saint-Jean en-Royans		La Chapelle en-Vercors		Die	
	1988	2000	1988	2000	1988	2000
Agriculture biologique		22		19		44
Autres productions sous signe de qualité		148		33		113
Transformations pour la vente de produits de la ferme		22		8		21
Vente directe de produits agricoles (transformés ou non)	85	55	34	12	100	42
Restauration	2	2	5	4	0	3
Hébergement	6	10	15	6	23	16
Travaux agricoles à façon	1	3	0	0	4	8
Transformation pour la vente de bois de l'exploitation		11		1		5

Le Dauphiné Libéré, 22/03/99.

Le Vercors au salon* de l'agriculture de Grenoble

Au stand du Vercors, devant images et photos de paysages, les paysans invitent à une consommation gourmande. Car des tables bondées de victuailles du terroir rappellent que le Vercors est bien un pays de cocagne*! De leur ferme à Villard, P. et C. Lombard ont rapporté de leur délicieuse confiture de lait, le plus fameux des desserts, ainsi que d'appétissants spécimens de bleu du Vercors. De son troupeau élevé dans les pâturages de Méandre, E. Rochas tire des charcuteries saines et variées, que l'on pourra goûter au salon ou acheter à sa ferme. D. et S. Rochas eux, transforment airelles, cynorhodons et autres baies de montagne en succulentes confitures bio. À vous de goûter, apprécier

et consommer! Et pour faire passer ces bouchées de choix, rien de tel qu'un petit verre de clairette bio de V. Achard. Le ventre plein et les yeux pétillants, n'hésitez pas à rendre visite à Hadal et Hélios, éminents représentants de la race des chevaux du Vercors. Ces deux étalons ont perpétué la race dans l'élevage de G. Durand, à Autrans, et promené petits et grands sur les sentiers, autour de la ferme équestre de la famille Dagot... Pour nous, habitants du Vercors, une visite au salon peut être l'occasion de rencontrer les agriculteurs qui habitent à côté de chez nous. Et pour vous, celle de garnir son carnet de bonnes adresses... et son frigo de bonnes victuailles!

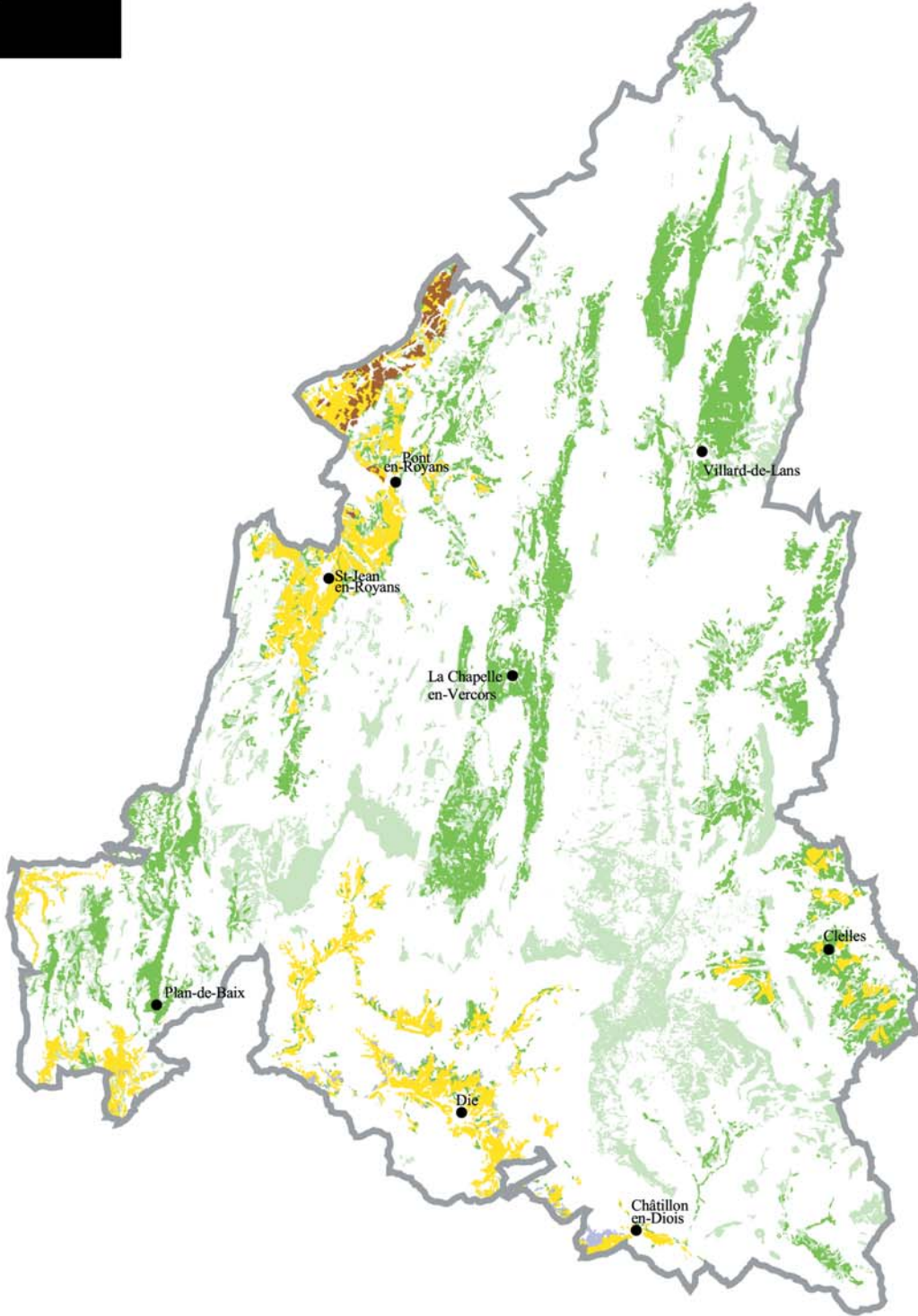


salon: lieu (immense en général) où se retrouvent des professionnels d'un secteur de l'économie pour faire découvrir leurs métiers, leurs savoir-faire, leurs productions.

Des visiteurs viennent visiter le « salon » et se promènent librement entre les stands des exposants.

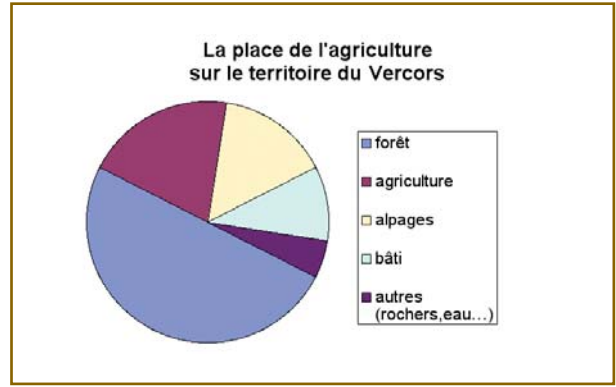
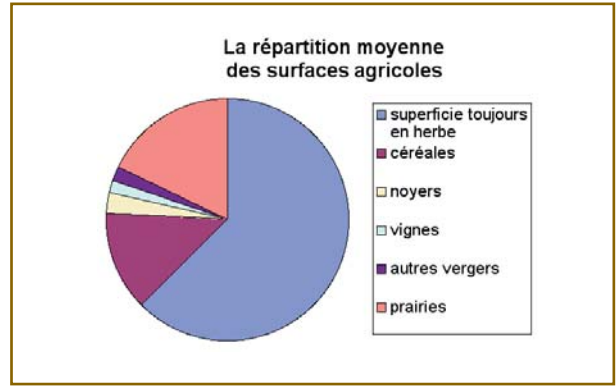
pays de cocagne: pays imaginaire où la nourriture est abondante.

Les grands types d'agriculture



- alpages et parcours
- culture
- noyeraie
- prairie
- viticulture

0 5 Kilomètres SIG PNRV 24/11/2003



APAP, d'après le recensement agricole de 2000.





L'AOC bleu du Vercors-Sassenage

La production de fromage AOC bleu du Vercors-Sassenage est un moyen qu'ont trouvé certains agriculteurs pour vivre mieux de leur métier. Produire mieux, vendre plus cher un produit connu et apprécié, n'est-ce pas le rêve de tous les agriculteurs ? Pourquoi tous ne se lancent-ils pas dans cette production ? Que se passerait-il si tous s'y mettaient ?

Qu'est-ce qu'une Appellation d'Origine Contrôlée ?

C'est un label de qualité. Il existe d'autres AOC sur le territoire du Parc du Vercors : la noix de Grenoble, le picodon de la Drôme, la clairette de Die, les vins de Châtillon-en-Diois.

Le Dauphiné Libéré, 24/08/01.

Le Vercors voit la vie en bleu

Le Parc du Vercors organise la première manifestation autour du bleu du Vercors-Sassenage, la plus petite AOC de France

Une dizaine d'agriculteurs du Royans et du Vercors se sont unis pour relever le pari de faire renaître la fabrication fermière du bleu du Vercors-Sassenage à partir de la recette originale.

Depuis 1945, le bleu fermier avait disparu. Ce n'est qu'en 1994 que cette production reprend. En 1998, il est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), et représente la seule AOC produite dans un parc naturel régional. Ses producteurs sont donc très attentifs à l'évolution du bleu. P. et C. Arribert ont été à l'initiative de ce projet. Ils nous retracent ce parcours particulier.

Une recette ancestrale

Le bleu du Vercors-Sassenage naît dans le massif du Vercors il y a plus de six siècles. Les difficultés de livraison du lait en pays de montagne obligeaient les paysans à transformer sur place, mais le travail des vaches (labour, transport...) entraînait une production très réduite, incitant ainsi les agriculteurs à mélanger le lait de la veille réchauffé au

lait cru de la traite du matin. Ce mélange agissait ainsi comme un ferment dans la fabrication du fromage, ce qui créa cette recette de fromage originale. Mais peu à peu la campagne perdait ses bêtes, remplacées (pour le travail) par le tracteur, plus rentable et dès 1920, la fabrication du bleu disparut.

En 1992, une association décide de réhabiliter la race bovine villarde et les premiers contacts sont pris pour la fabrication du bleu. Les choses s'enchaînent rapidement. Les producteurs s'unissent, cherchent des partenaires. La création du label AOC sera obtenue le 30 juillet 1998. Aujourd'hui 10 producteurs fermiers sont concernés et il est prévu l'installation de jeunes producteurs.

L'histoire du bleu ne s'est heureusement pas éteinte et prouve qu'une autre agriculture de montagne est possible dans une logique de proximité, car les restaurants utilisent largement le bleu, avec de nouvelles recettes. La fête du bleu est l'occasion de rencontrer les producteurs. Le bleu du Vercors est disponible dans les épiceries, fromageries du Vercors, mais également à la ferme chez les producteurs.

Le bleu du Vercors-Sassenage en quelques chiffres

- 76 producteurs répondant au cahier des charges de l'AOC, livrent leur lait à une laiterie située sur la commune de Villard-de-Lans pour la transformation du fromage.
- 10 producteurs fermiers répartis sur le territoire AOC.
- 110 tonnes/an de production bleu laitier (en laiterie coopérative).
- 36,5 tonnes/an de production bleu fermier (à la ferme).

Syndicat inter-professionnel du bleu du Vercors-Sassenage, chiffres 2003.



Témoignage

La reprise de l'exploitation familiale de ma grand-mère s'est réalisée en plusieurs étapes. La première a été de me former à la transformation fromagère. En effet, l'exploitation en 1997 ne comptait que douze vaches laitières et ne me permettait donc pas de m'installer à plein temps sur la ferme sans une haute valorisation du lait.

En 1998, avec la création de l'AOC bleu du Vercors-Sassenage et la reconnaissance d'un savoir-faire local, je décide de transformer mon lait en bleu.

C'est en 1999 que je franchis le pas et décide de m'installer officiellement sur l'exploitation avec pour objectif de transformer la production laitière de mon troupeau de montbéliardes (une race de vache) en fromage et de la vendre en circuit court (directement sans passer par des revendeurs).

Autre démarche importante à mes yeux, c'est la reconversion de la ferme en agriculture biologique dès mon installation en 1999. Après une conversion de deux ans, 2001 a été l'année de passage en production biologique.

Je pense qu'il est essentiel pour les exploitations de montagne de faire de la qualité une priorité. L'agriculture biologique m'a permis de porter un autre regard sur notre métier et de remettre en cause certaines pratiques d'élevage sans pour autant bouleverser mon système d'exploitation.

Sur le plan technique, les agriculteurs ne sont plus seuls et il existe aujourd'hui des formations qui permettent d'améliorer nos connaissances en élevage.

Aymeric Arnaud (Saint-Julien-en-Vercors), Bulletin Agribiodrôme n° 52, juillet 2002.

Les secrets du fromager

Le métier est commandé par le rythme des traites.

La mise en cuve et le chauffage

Pour faire un bleu, il faut entre 35 et 40 litres de lait. Lorsque j'ai traité les vaches, je récupère le lait le soir que je conserve à 12 °C. Il n'est pas refroidi davantage pour ne pas l'abîmer et pour qu'il y ait prématuration, ce qui permet aux ferments naturels de se développer. Le matin, je retourne traire puis je chauffe le lait de la veille à 60 °C, pour essayer de respecter le plus possible la tradition. Et je le mélange au lait frais. La grande nouveauté, c'est que nous achetons des ferments lactiques dans le commerce qui sont rajoutés dans le lait. On l'ensemence ainsi pour faire développer les bactéries lactiques. Nous sommes obligés de respecter des normes très strictes au niveau des germes pathogènes (qui peuvent donner des maladies), on ne peut donc plus travailler avec nos propres petits-laits (qui servaient de ferments autrefois).

L'emprésurage et le brassage

C'est une étape décisive dans la fabrication du bleu, elle en conditionne la qualité. Au bout d'une heure, on rabaisse la température du lait à 35 °C, alors on rajoute la présure. On met des doses de présure assez importantes et en un quart d'heure, le lait change d'état. Il se forme alors un bloc, comme un gros yaourt dans la cuve, que l'on va couper en petits cubes d'un centimètre de côté. On va ensuite alterner des temps de repos et de brassage. Bientôt une petite peau va se former autour de chaque grain, ce qui leur permet de rester indépendants les uns des autres. Dans le fromage, il y aura donc des trous dans lesquels le bleu va pouvoir se développer. Ce temps de brassage dure à peu près deux heures.

La mise en moule, l'égouttage et le salage

Il est midi, et l'on procède à la mise en moule à l'aide d'un seau. Une demi-heure après, on retourne, puis encore une fois une demi-heure après. Ensuite toutes les heures puis toutes les deux heures. Pendant ce temps, les bactéries lactiques continuent à se développer et le fromage devient de plus en plus acide. 6 à 8 heures plus tard, on le met au saloir. C'est une bassine qui va donner la forme définitive au fromage. On met une dose de sel sur une face, puis le lendemain, on retourne et on sale l'autre face. On le dépose ensuite sur une grille pour qu'il s'égoutte, pendant deux jours, en le retournant.

L'affinage

La lente maturation du fromage en cave commence : elle dure 21 jours minimum. On fait un premier piquage à l'aiguille deux jours après l'entrée en cave, puis un second sur l'autre face huit jours après. Lorsque tout est terminé, on a un produit qui fait 28 cm de diamètre, 7 à 9 de hauteur et qui pèse 4 kilogrammes.

Qu'est ce qu'un ferment lactique ? A quoi sert-il ?

Qu'est ce que le petit lait ?

Qu'est ce que la présure et à quoi sert-elle ?

La Fayolle n°4, PNRV, hiver 2002.

Igloo, taureau d'insémination artificielle.



La Villard-de-Lans ou villarde

Le renouveau de la race oubliée du Vercors

La race Villard-de-Lans ou villarde est une race blonde. Sa trace remonte au XVIII^e siècle. La spécialisation de l'agriculture et l'abandon de la traction animale

dans les années 1950-1960, ont failli la faire disparaître complètement. Heureusement, dès 1976, avec une poignée d'éleveurs dévoués à la cause, la race bénéficie d'un programme technique de conservation, pour éviter sa disparition définitive.

Cette race qui n'a rien perdu de ses qualités ancestrales, reste disponible pour une agriculture harmonieuse, en participant à la sauvegarde du patrimoine.

La production laitière moyenne d'une villarde traite est estimée à 4 500 litres par an. Son lait riche et gras est particulièrement adapté à la fabrication des fromages à pâte molle ou à pâte persillée comme le fromage bleu du Vercors-Sassenage.

D'après un document édité à l'initiative de l'association pour la relance et la réhabilitation de la race bovine Villard-de-Lans sur le Parc naturel régional du Vercors.

Une bonne laitière : Bigarreau.





La transhumance

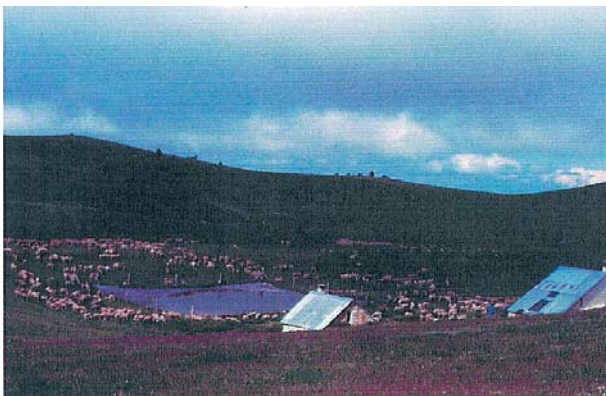
Bien sûr les camions ont remplacé les ânes, et les bergers ne jouent pas de la flûte comme dans les histoires, mais chaque été les sonnailles continuent de résonner sur les alpages du Vercors. Pourquoi la transhumance existe-t-elle depuis des siècles ? Qu'est ce qui invite les troupeaux de la plaine à venir peupler nos montagnes ?

Transhumance : quoi de neuf ?

Dès le mois de juin, dans un grand bruit de cloches et de sabots, 16 000 moutons venus de la Crau en Provence prennent leur quartier d'été sur les hauteurs du Vercors. Pendant quatre mois, le berger ne chôme pas ! Chaque jour, il déplace son troupeau pour suivre la pousse de l'herbe et offrir à ses bêtes le meilleur de l'alpage. Nuit et jour, il veille au confort et à la sécurité de son troupeau. Que ne ferait-il pas pour satisfaire ses belles brebis. Les premiers froids d'octobre annoncent le retour au bercail ! Les brebis redescendent dans la plaine. Certaines accompliront leur destin de mère, d'autres, moins chanceuses finiront dans votre assiette. Ainsi va depuis des siècles, le cycle de la transhumance.

Mais les technologies d'aujourd'hui ont simplifié bien des étapes. Finie la longue route séparant la Provence du Vercors. Les camions acheminent désormais les bêtes au pied de la Réserve. L'hélicoptère a mis à la retraite le vaillant petit âne. En déposant les blocs de sel, les bouteilles de gaz et les réserves d'eau devant la cabane, l'hélicoptage facilite le travail et fait gagner du temps au berger.

Document Réserve Naturelle des Hauts-Plateaux du Vercors.



Vie de berger : un confort au sommet

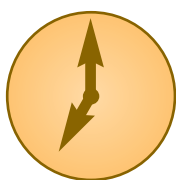
Prendre une douche après le travail, téléphoner à sa famille, faire mijoter un petit plat sur la gazinière... tous ces gestes font désormais partie du quotidien du berger. Chaque année, le Parc du Vercors rénove et entretient les cabanes de berger sur la

Réserve des Hauts-Plateaux. Aujourd'hui, elles sont équipées de sanitaires et de panneaux solaires les alimentant en électricité et certaines d'un impluvium pour retenir les eaux de pluie (photo). Un téléphone radio est à la disposition du berger. En cas d'urgence, il peut joindre les services de secours, mais aussi son éleveur propriétaire du troupeau ou un vétérinaire. Il n'est plus désormais un homme coupé de tout, loin de la modernité.

Document Réserve Naturelle des Hauts-Plateaux du Vercors.



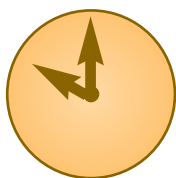
Une journée de berger



7 h Dès le lever du jour, le berger sort de sa cabane. Avec ses jumelles, il observe son troupeau en contrebas. Tout est normal. Les bêtes vont bientôt s'agiter. Pour l'instant il ne veut pas contrarier le comportement des brebis, mais il se tient prêt.



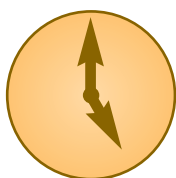
8 h Aidé par son chien, le berger guide son troupeau vers des pâturages où l'herbe est encore haute. On dit qu'il donne le biais. Pendant le trajet, le berger vérifie qu'aucune bête n'est malade.



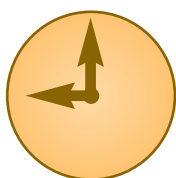
10 h Il fait déjà chaud. Les brebis s'arrêtent de manger. Elles s'installent à l'ombre pour se reposer. On dit qu'elles chôment. Le berger lui aussi en profite pour faire une petite pause.



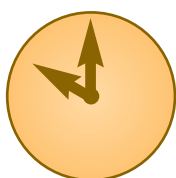
13 h Le berger se restaure.
Il sait que son chien veille sur le troupeau.



17 h Le troupeau retrouve un peu d'animation. Le berger donne le biais du retour. Jusqu'à 21 h environ, les bêtes vont brouter.



21 h Le propriétaire du troupeau vient apporter le ravitaillement au berger. Il monte régulièrement pour prendre de ses nouvelles et pour voir les bêtes.



22 h Le berger parque le troupeau pour la nuit, à l'abri des prédateurs. Après le repas, il sort. Le tintement régulier des cloches en contrebas lui indique que les bêtes vont bien. Il peut aller se coucher, les chiens de protection veillent sur son troupeau.

Document Réserve Naturelle des Hauts-Plateaux du Vercors.

Alain, Francis et leurs milliers de brebis dans le Vercors

« Les journées sont longues, on a le temps de rien faire. J'ai perdu 15 kg en deux mois » remarque en riant Alain Borel, berger au visage buriné, responsable de plus de 1500 brebis et d'un petit troupeau de chèvres. « Pas besoin de suivre un régime, poursuit-il, ici il faut courir après les brebis, les rassembler... »

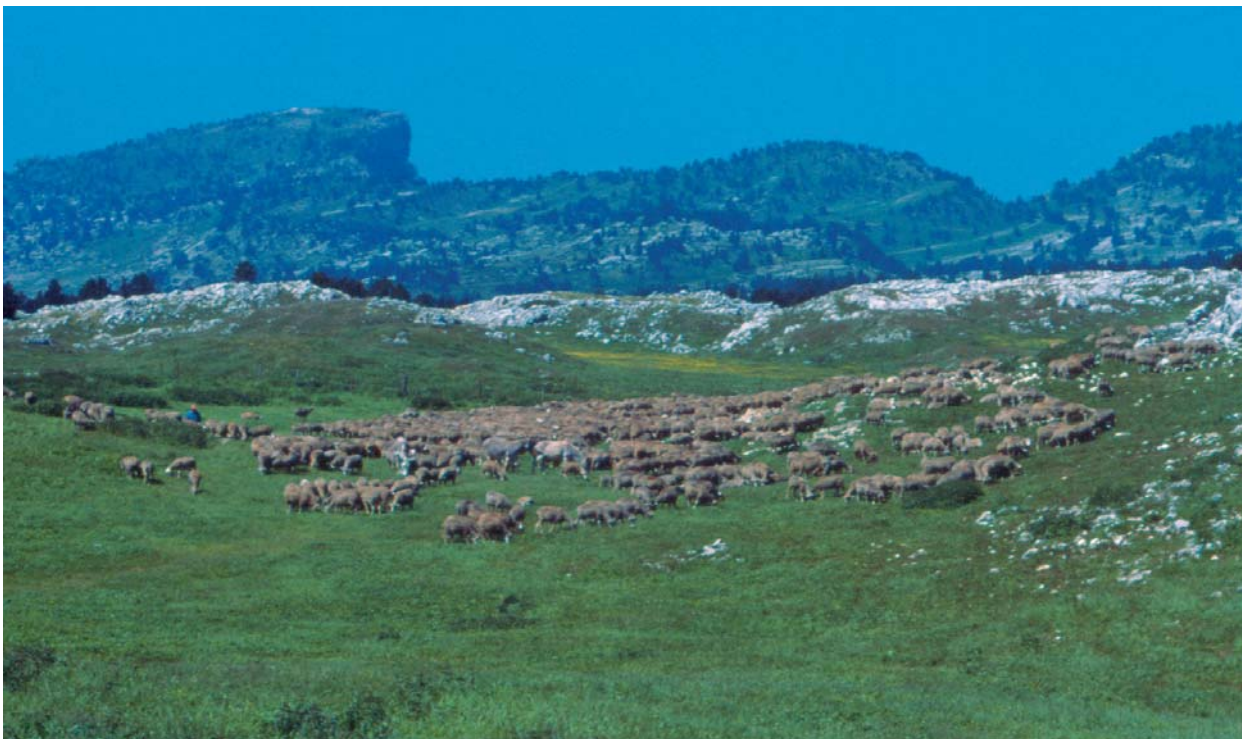
Après plusieurs métiers, Alain Borel est aujourd'hui agriculteur : berger pour une coopérative de propriétaire de la Drôme et des Alpes de Haute-Provence. Ce groupement réunit 8 éleveurs. Leur cheptel se compose de quelque 6000 bêtes, en majorité des brebis de race Mérinos, destinées à la reproduction. Elles sont tondues avant la montée dans les alpages. « Malheureusement, la laine vaut moins cher que les frais de tonte, se plaint Francis Solda. Et comme il n'y a plus de filatures en France, on est obligé de l'envoyer en Italie. »

Francis Solda a commencé sa carrière de berger à 11 ans, il en a aujourd'hui 55. Malgré les difficultés, pour rien au monde il ne changerait de vie. « La transhumance, ça fait

plus de trois mille ans qu'on la pratique dans la région. Il n'y a aucune raison de ne pas continuer. Et cela, pour les brebis, pour la qualité de leur viande » dit-il.

L'estive contribue à la protection et à l'amélioration de l'environnement, elle joue un rôle économique important. S'il n'y avait plus de pâture, les broussailles et la forêt envahiraient ce vaste plateau. « Ici, c'est une manière de vivre qu'on ne trouve nulle part ailleurs, confie Alain Borel. Dans la journée, les brebis sont libres de paître où bon leur semble, pas de clôture, pas de limites...

Mais un berger pour quelque 2000 brebis, c'est peu, surtout depuis que le loup a fait sa réapparition sur le plateau du Vercors. Loup ou chien errant? Une vingtaine de brebis ont été tuées cet été. Pour protéger son troupeau, Alain Borel a aussi des patous, molosses blancs appelés Montagnes des Pyrénées. Ces chiens, élevés au milieu du troupeau, ont pour spécificité d'être toujours attentifs aux moutons et de les protéger contre les prédateurs. La nuit, Alain parque le troupeau dans un enclos électrifié. Les patous veillent.



Peuple Libre, 09/06/94.

La Fête de la transhumance

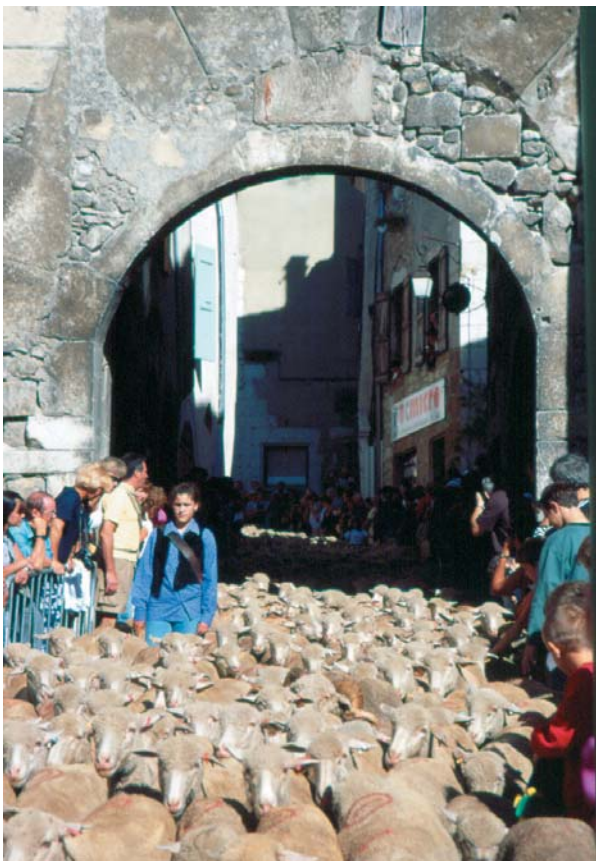
Quelle est l'origine de la Fête de la transhumance ?

La fête en elle-même s'inscrit dans un paysage et une culture très marqués par le déplacement des troupeaux et les pratiques pastorales en général: le Diois est une terre de bergers et d'éleveurs. Au départ, l'idée de la Fête de la transhumance n'était rien d'autre qu'un défi: faire passer deux ou trois mille bêtes devant la cathédrale de Die. Pour saugrenue qu'elle paraissait, l'idée n'en était pas moins réaliste. Outre la vocation pastorale du pays, Die a toujours été un carrefour de transhumants qui y faisaient étape, jusqu'à très récemment. Quand il s'agissait

de déplacements à pied, bien des chemins de transhumance en direction du Vercors passaient par Die. Le transport en train a confirmé ce rôle de la capitale dioise. C'est l'usage des camions qui a fait disparaître cette étape.

Qui organise cette fête ?

Drailles, association qui organise la fête, rassemble avant tout des passionnés, qui viennent de tout bord: éleveurs, ethnologues, paysans, fonctionnaires, journalistes, naturalistes, vétérinaires... Tous sont d'abord charmés par l'atmosphère de fête qui se dégage de la transhumance.



Fête de la transhumance : passage du troupeau dans les rues de Die.





Vercors drômois

Les besoins des agriculteurs du canton de La Chapelle-en-Vercors

Avenir de l'exploitation

Le souci majeur des exploitants, bien que la plupart soient encore jeunes est de trouver une succession.

Droit à produire et primes

Ils manquent de terres, de droit à produire et de primes. La prime à l'herbe* qu'ils touchent est jugée insuffisante.

Emploi

La quantité de travail est conséquente mais les embauches sont freinées par l'importance des charges sociales à payer.

Eau

Le problème est différent selon les communes. Certaines manquent d'eau et ils doivent la payer cher, d'autres secteurs ont des prairies trop humides donc peu productives.

Embroussaillage

Plus les exploitations sont grosses, moins les parcelles sensibles à l'embroussaillage (petites, en pente...) sont entretenues.

Problèmes fonciers

Les agriculteurs rencontrent des problèmes de morcellement, d'éloignement et de drainage des parcelles.

Conflits d'usage

Les touristes ne referment pas les parcs, foulent l'herbe des champs. Il faudrait informer sur le rôle de l'agriculteur et mieux organiser les sentiers.

Tourisme

Les agriculteurs pensent que c'est un revenu à exploiter, mais encore peu pratiquent l'agro-tourisme.

D'après une enquête menée en 1998 pour le Syndicat de Communes du Vercors drômois.



prime à l'herbe: subvention accordée aux agriculteurs en fonction de leur surface en herbe.

Gervanne



L'Agriculture Drômoise, avril 2002.

La nouvelle salle de traite

Un programme départemental d'aide pour l'amélioration des locaux et matériels de traite et de stockage du lait a été mis en place en 2000.

François Duc, éleveur à Omblèze témoigne après avoir installé une nouvelle salle de traite : « Pour rien au monde je ne revierdrai en arrière ! Voici pourquoi :

- amélioration du bien-être animal ;
- amélioration des conditions de travail : tout est à portée de main, je n'ai plus besoin de me baisser pour brancher la traite ;

- amélioration du temps de travail : la traite s'effectue en moins d'une heure. J'ai besoin d'un quart d'heure supplémentaire pour nettoyer la salle de traite. Le lavage du matériel s'effectue automatiquement ;

- qualité du lait : les vaches sont plus propres, les risques de mammites (infection des mamelles des vaches) sont moins élevés... ». Son troupeau comprend 30 vaches laitières pour un quota (production maximum autorisée) de 120 000 litres de lait par an. Le lait est livré à l'Étoile du Vercors pour faire du fromage.

L'Agriculture Drômoise, avril 2002.

L'agriculture dioise

Avec 20 % des emplois, l'agriculture tient la seconde place des activités économiques dioises. Elle occupe 25 % du territoire, et se caractérise par l'élevage en zone de montagne et des exploitations en polyculture élevage, souvent viticoles dans la vallée.

De nouvelles productions agricoles telles que les plantes aromatiques et l'agriculture biologique se sont développées dans les vingt dernières années.

Environ 15 % des exploitations professionnelles ont le label « agriculture biologique », proportion en voie de doublement dans les deux ans (reconversions). Le Diois représente 40 % des producteurs biologiques du premier département bio de France.

On compte également de nombreuses Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) comme la clairette de Die, les vins de Châtillon-en-Diois, l'agneau de l'Adret, la lavande fine, le picodon de la Drôme...

L'Agriculture Drômoise, avril 2002.

Si l'on pouvait planter pour s'agrandir...

Un challenge. C'est bien la grande qualité des vins qui motive les viticulteurs de Châtillon-en-Diois dans leur production.

La récolte 2001 en vin rouge (1900 hl) est en baisse par rapport à l'année précédente. Par contre, la quantité de blanc (1145 hl) est à la hausse. Le total des surfaces de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châtillon-en-Diois, s'étend sur 72172 hectares, pour une récolte globale de 3345 hl.

Comme les dernières années, les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, avec la qualité au rendez-vous. Ce vignoble d'altitude aux coteaux ensoleillés produit un vin de caractère très apprécié. Et comme ont tenu à l'exprimer les pro-

ducteurs : « si l'on pouvait planter pour s'agrandir... » Pas facile !

Avec le souci de respecter les nouvelles réglementations, les viticulteurs prennent des dispositions pour traiter les effluents : rejets des caves de vinification. De plus, ils s'engagent dans une charte de qualité de la viticulture raisonnée, qui constituera une des conditions de productions de l'AOC Châtillon-en-Diois. Cette charte concerne les procédés de fertilisation (engrais), d'entretien du sol, et les produits de traitement des vignes. « Les viticulteurs du Diois ont à la fois le privilège de travailler dans un cadre naturel extraordinaire, et la responsabilité de maintenir cet environnement en l'état tout en garantissant au consommateur un produit à l'image de la région. »

Trièves



Voici deux photos de Gresse-en-Vercors,
l'une datant du début du siècle, l'autre prise beaucoup plus récemment.



Quatre Montagnes

Le devenir de l'agriculture sur le plateau

Actuellement, le nombre d'exploitants sur les Quatre Montagnes étant faible, on est en train de se demander si l'activité agricole sur le plateau ne va pas être réduite à néant. Une politique de labels pour des productions de qualité peut résoudre ce problème. Si les produits locaux sont labellisés, ils pourraient être vendus plus chers du fait de leur qualité gustative. Cela redonnerait alors un certain dynamisme économique à l'agriculture du plateau. Les jeunes seraient alors incités à reprendre les exploitations familiales.

Texte écrit par une classe de seconde du lycée de Villard.

Alpes Magazine, novembre 2002.

Le beau brun du plateau

Il avait presque disparu du Vercors, ce cheval bai (couleur rouge brun) un peu rustique, à la santé de fer. Une poignée de passionnés tentent d'en relancer l'élevage.



« Les chevaux du Vercors ont du caractère » lance amoureusement Christine Dagot, vice-présidente de l'association Cheval du Vercors, qui tente de relancer l'élevage de cette "race" disparue.

Ce cheval de trait léger faisait le bonheur des paysans du Vercors au début du xx^e siècle. « Ces bêtes servaient pour la culture, le bât, le débardage du bois, mais les gens les utilisaient aussi pour se déplacer ».

Après la Première Guerre mondiale, la mécanisation des transports s'est accélérée. Cela a été le début de la fin pour les chevaux de travail légers. Le cheval du Vercors échappera en partie à la règle grâce à un éleveur, Jules Barraquand. Il croyait à l'importance d'avoir une race adaptée au pays : rustique, au pied sûr et solide, dotée d'une santé de fer.

C'est à partir des descendants de ces chevaux Barraquand que Christine Dagot et ses amis tentent aujourd'hui de recréer le cheval du Vercors. « Nous avons acheté deux étalons à Jean-Louis Barraquand, le petit-fils de Jules, qui avait gardé quelques spécimens ». Environ vingt-cinq poulains sont nés de ces croisements.

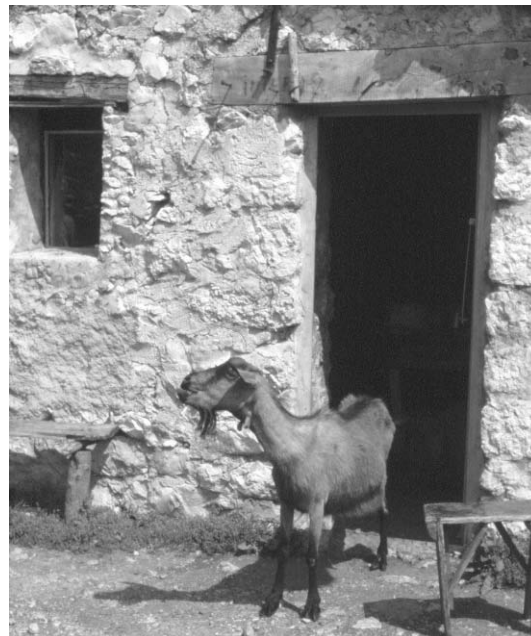
« Le Vercors se reboise peu à peu, et bientôt nous perdrons nos immenses pâturages. Des chevaux en pâture permettraient d'entretenir ces pâturages » sans compter le rêve qu'offriraient des troupeaux de chevaux à demi sauvages émergeant de la brume des plateaux...

Royans Coulmes

Le bétail en 1921

Le bétail de chaque ferme comprenait :

- quatre ou cinq vaches de races rustiques, mais légères et agiles, capables de parcourir, sans trop grands risques, des pâturages accidentés ou de tirer les traîneaux dans des chemins rampants et rocailloux ;
- un âne ou, plus souvent, une ânesse, la sôme, moins vagabonde que l'âne, pour porter le grain au moulin et les produits du laitage aux marchés de Saint-Marcellin ou de Pont-en-Royans ;
- une douzaine de chèvres, dont le lait servait à fabriquer des tommes de Saint-Marcellin ;
- un porc, pour fournir la viande, acheté en avril et dont le poids atteignait en décembre 70 à 80 kilogrammes.



On tuait le porc aux environs de la Noël. Caillettes et boudins suffisaient aux réjouissances des fêtes de cette saison. La chair, salée pendant un mois sur des planches, était ensuite placée sur une claie et rancie. Elle était réservée à l'alimentation de l'été, temps des travaux urgents et pénibles qui ne laissaient à personne le temps de s'occuper de la cuisine. De mai à octobre, pendant quatre ou cinq mois, les vaches, l'ânesse et les chèvres, sous la conduite d'un enfant, allaient deux fois par jour chercher toute leur nourriture au pâturage.

La dépense d'énergie, pour se procurer de maigres repas à travers la montagne, se faisait au détriment de la production du lait dont le rendement se trouvait ainsi très réduit. Aux premières neiges persistantes, vers la fin septembre, tout le bétail était interné dans une seule étable exigüe, mal aérée. Les vaches mangeaient la paille d'avoine, celle de seigle inutilisée pour l'entretien de la toiture et le peu de foin ramassé à grand-peine jusque dans les pelouses les plus élevées. Point de fourrage de prairies artificielles. Les chèvres broutaient la feuille desséchée du hêtre ou de l'alizier qui tenait aux branches, coupée en été et liée en petits fagots appelés liasses. Cette alimentation de qualité médiocre était encore rationnée avec le plus grand soin. Malgré la plus stricte économie, il arrivait que les fournils et les greniers fussent vides avant la fin des hivers. Alors, il fallait ou vendre une partie du bétail ou le descendre vers la plaine, dans des fermes hospitalières dont les réserves fourragères permettaient de terminer l'hivernage, d'attendre la poussée de l'herbe et la venue de la feuillée à Coulmes. Ce régime de restrictions, dans un logement insalubre, nuisait à la santé des bestiaux qui s'étiolaient, se déprimaient et offraient, au printemps, une proie facile à la mortalité.

La Fayolle n°1, PNRV, hiver 1999 (La vie dans le massif des Coulmes, M. D. Glenat, 1921).



La noix de Grenoble

Pour vivre heureux et bien portant, un noyer a besoin d'espace et de lumière. Les noyers sont implantés sur un sol propre, nu ou couvert d'une belle herbe régulière, espacés régulièrement. La production régionale bénéficie du label convoité AOC noix de Grenoble. L'Appellation d'Origine Contrôlée identifie un produit typique et spécifique, dont le caractère est lié à son origine géographique.

Les noyeraies du terroir remplissent parfaitement les critères exigés. La température moyenne comprise entre 9°C et 12 °C est idéale pour que s'accomplisse le cycle végétatif. Les étés chauds permettent l'aboutissement parfait du fruit qui sera prêt au ramassage en automne. La noix de Grenoble est issue de trois variétés : la franquette, la mayette, la parisienne.

Autrefois les noix étaient gaulées sur les arbres à l'aide de longues perches, les gaules. Une fois à terre, les ramasseurs, accroupis ou pliés en deux, devaient les ramasser le plus rapidement possible. Les noix ne se gaulent plus à la main, mais des secoueuses mécaniques agitent les troncs. De plus en plus, des machines agricoles aspirent les noix, et remplacent la main-d'œuvre saisonnière habituellement employée. Malgré tout, on voit encore entre les rangs de noyers, les silhouettes courbées des ramasseurs à l'ancienne, heureux lorsque le soleil est de la partie, transis bien souvent dans les brouillards et les pluies d'automne.

Les noix doivent ensuite être séchées. Autrefois, dans les greniers à claire-voie, encore présents dans la campagne, aujourd'hui dans des séchoirs électriques. Les plus beaux fruits sont expédiés en l'état, les plus petits seront transformés en cerneaux. Autrefois, cette activité, le « mondage », s'effectuait à la main et faisait l'objet de veillée entre amis et voisins. Les noix étaient cassées sur une tuile creuse retournée sur la cuisse, à l'aide d'un maillet ; disposées sur une longue table, les noix étaient extraites à la main par le reste de l'assistance, au milieu des chansons accompagnées de quelques bonnes bouteilles.

Anne et Fabian Da Costa, *Découvrir le Royans*, éd. la Taillanderie, 2002.

Autres ressources sur l'agriculture

à compléter par l'utilisateur