



SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DU FROMAGE DE LAGUIOLE AOP

12210 LAGUIOLE - TÉL : 05 65 44 47 51 - FAX : 05 65 44 47 57

André Valadier

En Aubrac, les vaches montaient à l'estive le 25 mai, à la Saint-Urbain, et redescendaient à la Saint-Géraud, le 13 octobre. Sur la douzaine de vaches toutes de race aubrac que possédaient alors les petites fermes comme celle des Valadier, on en gardait deux pour avoir du lait. Là-haut, les bêtes payaient le séjour avec leurs pis, à la traite, et les pâtres fabriquaient la fourme de Laguiole, manière séculaire de conserver le lait.

En bas, les bœufs effectuaient les travaux et les transports. Les paysans opposaient une résistance entêtée à la mécanisation, sachant que le moteur serait fatal à l'énergie animale. Les bœufs fournissaient un travail au moindre coût, leur vente constituant une ressource capitale. Ils se vendaient à 4 ans, dans la force de l'âge, bien dressés. On se pressait à la foire de Laguiole, le 8 août et, le 29, à celle de Lacalm, la plus importante. Les bœufs avaient alors passé l'épreuve des foins, qui participait grandement à la renommée de la race. En effet, le foin amassé en vrac dans la grange, il fallait le tasser uniformément jusque dans les coins. Aussi laissait-on rentrer les plus jeunes taureaux, futurs bœufs, une douzaine de plus, plusieurs fois par semaine, les guidant le long des murs, de la charpente, pour abaisser le niveau du tas. Cet exercice prédisposait force et aptitude qu'on recherchait pour labourer les terres meubles ou humides. Les Aubracs ensuite dressés partaient dans les champs de betteraves du Nord, dans les vignes bordelaises.

En 1959, André achète un D35 Renault d'occasion. Il fauchait l'été, tirait les chars ; l'hiver, les bœufs charriaient les tombereaux de fumier. Il s'équipe ensuite d'une charrue, d'une petite presse et d'une remorque. Membre d'un CETA, il s'est engagé à ce qu'on appelait les démarches collectives de vulgarisation agricole. Les éleveurs se rendent compte qu'il faut évoluer, sortir du système autarcique. La vache n'est plus ce garde-manger, ce fournisseur toujours renouvelable d'énergie, de fumier. D'autre part, la race poursuit un effondrement entamé au milieu du siècle. Les couteliers, qui avaient besoin de corne pour les manches, ont quasiment disparus. La production du fromage de Laguiole est tombée à seulement 25 tonnes en 1960, alors qu'elle atteignait 800 tonnes au début du siècle. Les bœufs travaillent de moins en moins et n'ont plus qu'une valeur carcasse. Il semble que l'Aubrac n'ait plus d'avenir. Lors d'un comice, à Laguiole, le directeur départemental de l'Agriculture n'a-t-il pas déclaré qu'il n'y aurait bientôt plus que quatre races en France, deux pour le lait, deux pour la viande ? Ceux qui persévèrent

n'ont pas droit aux prêts bonifiés. Et la race ne sera plus admise au Salon de l'Agriculture. Le CNRS fait valoir que sa seule chance se trouve dans ses matrices. On la croise donc hardiment avec la Charolaise, les broutards alimentant le marché italien. Et les troupeaux blanchiront leurs robes, peuplant le plateau d'Aubracs fantômes.

André, qui s'est procuré un taureau charolais, suit par ailleurs les directives appelant aussi à la spécialisation laitière. Il mêle une demi-douzaine de Frisonnes aux bêtes du cru, pour avoir un peu de lait, de beurre et de fromage. Dans la région, on s'était mis aux collectes de crème, bientôt avérées peu rentables. Quelques artisans relayaient la production des burons. On était passé d'un statut de fabricant à celui de fournisseur de matière première. Pourquoi ne reviendrait-on pas à ce que l'on savait si bien faire ? En l'adaptant, bien sûr. Le lait serait collecté, non plus seulement en montagne, mais dans la zone habitée ; non plus durant l'estive, mais toute l'année.

Le pas est franchi en 1960. Avec quelques-uns de ses pairs, André fonde la coopérative *Jeune Montagne*, soixante adhérents sur quatre communes, dans la vieille ferme de ses grands-parents. Le Crédit Agricole a consenti un prêt, à condition que les sociétaires avancent un million sur les cinq nécessaires au projet. André fait du porte à porte pour vendre des carnets de parts sociales. S'ensuit l'achat de matériel d'occasion, camion, bidons, presses et chaudière à charbon. On rentre dans une démarche collective qui tranche avec la tradition fermière. Les laits sont mélangés pour ne donner qu'un seul fromage affiné. Le ramassage a lieu tous les matins. On rafraîchit la traite du soir dans les fontaines pour attendre le lendemain. En retour, les gens récupèrent le petit lait, précieux aliment des cochons. La distribution des tommes (le caillé pressé) a lieu le jeudi. Car on reste friand d'aligot, plat maigre du vendredi. A ce propos, le pape Paul VI, décrétant en 1966 le droit de manger de la viande ce jour-là, fera chuter la production d'aligot de moitié !

Le fromager embauché par la coopé se lève tôt et ne se couche pas toujours de bonne heure, s'occupant de la collecte et de la fabrication. Lorsqu'il est absent, André le remplace au pied levé, véhicule les bidons, fait le fromage. Le lait chauffé à la vapeur, puis caillé, pré-pressé, donne la tomme qui est broyée et salée dans la masse le lendemain. Le temps de prise de sel écoulé, elle est moulée, pressée. Il ne reste plus qu'à mettre en cave pour l'affinage. Quant à pouvoir l'appeler Laguiole, c'est une autre affaire. Le Syndicat, qui veille jalousement sur l'AOC obtenue en 1961, voyait d'un mauvais œil ces jeunes bousculer le rituel ancestral. Il fallut que le président, plus favorable à la modernité, fasse procéder à deux votes, à huit jours d'intervalle, pour qu'une majorité donne enfin son accord. Il avait déclaré à ces braves gens qu'ils étaient pareils à un homme qui, rédigeant son testament, le signerait, puis ajouterait un codicille exigeant qu'il soit enfermé à ses côtés dans le cercueil. *Jeune Montagne* prendrait désormais en charge l'avenir du Laguiole. André continue de faire évoluer l'AOC. Après qu'il ait obtenu une fabrication sur toute l'année, indispensable à la marche d'une entreprise, au travail de ses employés, et la suppression d'une génétique exclusivement Aubrac, il fera accepter la machine à traire. Les innovations ne sont cependant pas toutes bienvenues. Ainsi l'ensilage, miracle des années 65-70, se montrera incompatible avec une

production au lait cru. En 1965, le Laguiole de *Jeune Montagne* se classe deuxième au concours annuel local et en 1967 il devient président du Syndicat de Défense et de Promotion de l'AOC.

Du passé, ils n'ont pas fait table rase, malgré la marche forcée de la Révolution verte. Ils se sont rendu compte que la politique ne climatisait pas les terres, n'en changeait ni la nature, ni le relief, mais que le patrimoine pouvait devenir un facteur de développement. Ils ont su changer de cap, abandonner la Holstein trop gourmande, introduire la Simmental plus adaptée à la montagne. André se souvient combien certains le regardaient avec compassion. Il n'y avait rien à tirer du terroir. Leur tentative paraissait un non sens économique. La rengaine était : « Faites des pâtes neutres et des croûtes fines ! » Mais eux, ils y croyaient, comme ces vigneron qui, de leurs ceps communs, avaient fait des vins singuliers. Le Laguiole vivrier pouvait devenir un produit d'exception, reconnu des consommateurs. Même l'Aligot de l'Aubrac, ration des pèlerins des pauvres et des bergers, conséquemment condamné par le pape, connaîtrait sa résurrection et son expansion filant et défilant vers d'autres horizons après que la coopérative qui aujourd'hui collecte tout le lait produit sur les 73 communes de l'Aubrac ait lancé les aligots géants un temps gratuits lors des fêtes villageoises et familiales. Un miracle, sans doute.