

Passion Salers laitière : Sommaire

Sommaire

Préface : p. 3
Le mot de l'auteur : p. 5
Introduction : p. 7

I L'origine des bovins, genèse d'une espèce et domestication 11

- L'apparition des bovins : les longues transformations
- « Néolithique » : la domestication des bovins
- La traite des vaches, une pratique millénaire
- Les bovins domestiqués à la conquête de l'Europe
- L'arrivée des bovins domestiqués en Europe et brassage génétique
- Les premières sociétés de pasteurs en Auvergne

II Les « montagnes à lait » en Auvergne, du Moyen Âge à la fin de l'Époque moderne 17

- Période gallo-romaine : l'amélioration des pratiques d'élevage
- La sédentarisation sur les hautes terres volcaniques
- La paysannerie et les droits d'accès au domaine seigneurial
- XII^e siècle - L'arrivée des moines dans les montagnes volcaniques de l'ouest de l'Auvergne
- Du XIII^e au XIV^e siècle : les notions de « montagne » et de « têtes d'herbage » changent les règles
- XV^e siècle : la constitution des « grandes montagnes »
- XVI^e siècle : l'apparition des « domaines à vacherie »
- De la cabane au buron : l'habitat temporaire des pasteurs à travers les siècles
- L'apparition des burons « voûtés et thuiés »
- Les fromages d'estive au Moyen Âge et à l'époque moderne
- Les vaches auvergnates à l'époque moderne
- « Domaines à vacherie », « montagnes » et « fromages » : le trio gagnant
- La Révolution française n'a pas modifié le modèle pastoral



III Le tournant du XIX^e siècle 41

- XIX^e siècle : les grands propriétaires et le monde paysan
- Le chemin de fer désenclave la montagne occidentale de l'Auvergne
- Cantal : l'industrialisation laitière « booste » les tonnages de lait
- La mécanisation du pressage du caillé et de la tome

IV La Salers et la question des origines 47

- Vache Salers, d'où viens-tu ?
- Les analyses génétiques perceront-elles le mystère des origines de la Salers ?
- Définition d'un arbre phylogénétique
- La Salers et les autres races françaises
- La Salers et les races espagnoles

V L'histoire de la sélection de la race Salers 51

- Les débuts de la sélection
- Grogner et la définition de la race de Salers
- Tyssandier d'Escous : l'entrepreneur
- La mise en place du Herd-Book de la race Salers : un parcours semé d'embûches

VI 2^e moitié du XX^e siècle : Les années de transition 65

- Les exploitations dans le Cantal et les monts Dore au lendemain de la Seconde Guerre mondiale
- Le cheptel bovin dans le Cantal et les monts Dore dans les années 50
- Les campagnes se dépeuplent : coup dur pour les « montagnes à lait »
- Le tournant des années 60 : la Salers laitière entre substitution et reconversion
- Le marché du Cantal : croissance des volumes et crises de surproduction
- Les élevages « Tradition Salers » dans la tourmente du XX^e siècle

VII Le fromage AOP Salers et sa mention « Tradition Salers » 101

- AOP Salers mention « Tradition Salers » : la double distinction
- L'AOP Salers : la perpétuation du savoir, des gestes et des outils
- La technique de fabrication et l'alimentation des vaches : les fondements de l'AOC « Salers »
- Le lait de la Salers : une composition en acides gras bien typée !
- L'alimentation, premier facteur de la qualité du lait
- Les fabricants de fromage avec mention « Tradition Salers » : leur poids se maintient au sein de l'AOP Salers
- La voix des affineurs

VIII Le fromage AOP « Saint-Nectaire » 123

- Présentation du Saint-Nectaire
- L'objectif de l'Appellation : garder un lien fort avec le terroir
- La filière Saint-Nectaire aujourd'hui
- Le lait de Salers dans le Saint-Nectaire : une place marginale

IX Les autres fromages au lait de Salers 129

X La race Salers : le standard actuel de la race et performances 135

- L'adaptation des standards de performances aux orientations de production
- Les performances laitières au début des années 80
- Début des années 2000 : un nouveau standard pour la race Salers
- La Salers ou la rusticité dans toute sa splendeur !
- Le standard officiel de la race

XI Les élevages de Salers traités et l'Association « Tradition Salers » 141

- Trois axes de travail
- Les éleveurs en système « Tradition Salers »
- La valorisation fromagère ou la vente en laiterie
- Une faible production laitière, mais un système rentable

XII Pratiques, enjeux et défis à long terme 145

- La race et le système « Tradition Salers »
- Les défis du système
- L'adéquation avec la demande sociale
- Les défis environnementaux
- La communication sur le système et ses produits
- Perspectives du système « Tradition Salers »

XIII

Paroles d'éleveurs « Tradition Salers » 181

• CENTRE ET EST CANTALIEN

- Marie-Noëlle et Philippe Nairabeze
- Charlotte Salat
- Alain Boudet
- Christian Chapuis
- Géraud, Gilbert et Anne Delorme

• SUD-OUEST CANTAL ET LOT

- Francine et Jean-Pierre Chauvet
- Guillaume et Clément Basset
- Nathalie, Jean-Paul, Kevin et Mathieu Cambon
- Jérémy Labrunie
- Quentin Noël
- Mathilde Burguière et Adeline Marion

• PLATEAUX DE L'OUEST DU CANTAL

- Jean-Marc Meyniel
- Eric et Arnaud Fabre
- Guy et Marie-Jo Chambon
- Gabriel, Louisette et Christian Arnal
- Christophe et Frédéric Parsoire
- Francis Antignac
- Madeleine et Jean-Marc Serre
- Christophe, Anthony et Dylan Freyssac

• PLATEAUX DU NORD DU CANTAL

- Guillaume Rongier et Mathilde Bernard
- Joseph et Denis Raymond
- André, Chantal et Jean-François Hautier
- Philippe, Martin, Pierre et Louise Galvaing

• PUY-DE-DÔME

- Olivier Plane
- Arnaud et Clément Ferrol
- Laurent Giat
- Arnaud Marion, Monique Marion et Vincent Rech
- Henri et Josiane Bapt

Glossaire : p. 257

Bibliographie : p. 261

Remerciements : p. 265