# Les ambiguïtés institutionnelles de la ”grande montagne à gruyère” traditionnelle dans les hautes vallées savoyardes. Entre propriété collective du sol et exploitation communautaire des troupeaux, (pp. 63-110)

Bruno Berthier

▶ **To cite this version:**

Bruno Berthier. Les ambiguïtés institutionnelles de la ”grande montagne à gruyère” traditionnelle dans les hautes vallées savoyardes. Entre propriété collective du sol et exploitation communautaire des troupeaux, (pp. 63-110). Propriété individuelle et propriété collective dans les Etats de Savoie. Contrats, pratiques et institutions - Beni comuni e individuali negli stati di Casa Savoia. Contratti, pratica e istituzioni, Laboratoire ERMES (Université Nice Sophia Antipolis) - DSG (Università di Torino), Oct 2009, Turin (Italie), Italie. 316 p. hal-00416714v1

**HAL Id: hal-00416714**

**https://hal.univ-smb.fr/hal-00416714v1**

Submitted on 21 Mar 2017 (v1), last revised 27 Jul 2017 (v2)

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Propriété individuelle et collective dans les États de Savoie

Actes du colloque international de Turin
9-10 octobre 2009

**P.R.I.D.A.E.S.**
*Programme de Recherche*
*sur les Institutions et le Droit des Anciens États de Savoie*

Préface de Gian Savino Pene Vidari

textes réunis par
Marc Ortolani, Olivier Vernier et Michel Bottin

composés et mis en pages par
Henri-Louis Bottin

SERRE EDITEUR
NICE

## Colloque organisé par

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
ALMA UNIVERSITAS TAURINENSIS

dsg

ermes
NORMES, REPRÉSENTATIONS, TERRITOIRES

L'Università di Torino
Dipartimento di scienze giuridiche

le Laboratoire ERMES de l'Université de Nice – Sophia Antipolis

## Actes publiés avec le soutien de

la Ville de Nice

la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

ermes
NORMES, REPRÉSENTATIONS, TERRITOIRES

le Laboratoire ERMES de l'Université de Nice – Sophia Antipolis

## et avec le label de

UNIVERSITÉ FRANCO ITALIENNE

UNIVERSITÀ ITALO FRANCESE

www.universite-franco-italienne.org www.universita-italo-francese.org

Mémoires et Travaux de l'Association Méditerranéenne d'Histoire et d'Ethnologie Juridique
1ère série n°9

Le Code de la Propriété Intellectuelle n'autorisant, au terme des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les « analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, polémique, pédagogique, scientifique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées », « toute reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants droits ou ayants cause, est illicite » (article L. 122-4). Cette reproduction, par quelque procédé que ce soit, y compris la photocopie ou la vidéographie, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

© 2012 by SERRE EDITEUR. Tous droits réservés pour tous pays.

ISBN 9782864105725
ISSN 0993-7374

Ouvrage composé avec LaTeX 2ε

# Les ambiguïtés institutionnelles de la « grande montagne à gruyère » traditionnelle dans les hautes vallées savoyardes. Entre propriété collective du sol et exploitation communautaire des troupeaux.

Bruno Berthier

*Université de Savoie*
*CDPPOC*

Au sein d'États de Savoie par essence difficiles à appréhender tant pour le profane que pour l'historien ou le géographe spécialiste, le terroir savoyard entendu au sens le plus strict, soit celui de l'ancien duché éponyme, se révèle tout aussi multiforme. Complexe historique et politique bien plus qu'entité géographique indéniable dont les limites ne se figent d'ailleurs dans leur acception actuelle qu'au sortir du Moyen-Age, il présente en réalité à ses observateurs une formidable variété de territoires. Laquelle, en dépit du caractère pourtant ouvertement montagneux de l'ensemble, interdit la proposition d'un modèle unique pour tenter la gageure de rendre compte du mode traditionnel de sa valorisation agropastorale par les populations indigènes, au cours des siècles.

Certes la déprise agricole contemporaine des dernières décennies du XX$^{e}$ siècle a néanmoins contribué à harmoniser par la friche trop de paysages savoyards naguère patiemment modelés par l'industrie humaine, en adéquation avec des contraintes naturelles assez diverses d'une micro région à l'autre. Hier encore très marqués, les particularismes locaux se sont en effet estompés comme par défaut en une petite cinquantaine d'années du fait de la fermeture de ceux-ci, désormais banalisés ou uniformisés par leur dense couverture forestière. Cette homogénéisation paysagère a néanmoins été amorcée de plus longue date. Notamment à l'orée

du XIX[e] siècle lorsque les labours dominants dans les basses contrées de l'Avant-Pays, des rives du Lac Léman aux berges du Guiers [1], ont peu à peu cédé la place aux prairies artificielles et au bocage semi-ouvert en vertu d'une affectation tardive de ces collines occidentales du duché de Savoie à la spécialisation laitière [2]. Conséquence de l'importation entre les Préalpes et le cours du Moyen Rhône du mécanisme institutionnel de la fruitière à vocation pastorale, c'est à dire de l'élément déterminant du modèle d'économie montagnarde développé deux ou trois siècles au préalable plus à l'Est, sur les seuls massifs de la zone intra-alpine et solidement assis depuis lors, sur le double socle d'un élevage bovin intensif et de la monoproduction de gruyère [3].

---

1. Pour une approche synthétique de la définition géographique malaisée de l'Avant-Pays savoyard et une présentation succincte de la trame agropastorale de son paysage, consulter : Paul Guichonnet, « L'avant-pays savoyard, essai de délimitation régionale », *Revue de Géographie Alpine*, t. 46, n° 3, Grenoble, 1958, pp. 517-526, (l'article est centré sur le seul département de la Haute-Savoie) ; André Charvet, *Entre Chartreuse et Rhône. Les Pays du Guiers* [...] *de l'Antiquité à nos jours*, Montmélian, Trésors de la Savoie, 1984, 160 p., pp. 7-19 ; Gérard Collomb, « Les grands traits des agrosystèmes », *Les sources régionales de la Savoie (sous la direction de Christian Abry, Roger Devos et Henri Raulin)*, Paris, Les sources régionales (sous la direction de Jean Cuisenier), Fayard, 1979, 661 p., pp. 48-51. Pour de plus amples développements se reporter aux introductions respectives de deux thèses de doctorat devenues classiques : André Cholley, *Les Préalpes de Savoie (Genevois, Bauges) et leur avant-pays. Etude de géographie régionale*, Paris, Armand Colin, 1925, III + 755 p. ; Jean David, *Du rural au rurbain. L'Avant-Pays Savoyard, Analyse régionale et démogéographie*, Grenoble, 1980, Institut de Géographie Alpine, 358 p. + planches hors-texte.

2. A la veille de la Révolution, sous l'impulsion de physiocrates désireux de bousculer les habitudes routinières de la paysannerie des basses régions savoyardes, la structure agraire céréalière — et par conséquent le paysage jusqu'alors largement ouvert — de l'Avant-Pays entame laborieusement une mue bocagère, encouragée ensuite par les Autorités françaises de l'époque dite « intermédiaire ». Sur tous ces points : Jean Nicolas*, La Savoie au XVIII[e] siècle. Noblesse et Bourgeoisie*, Paris, Maloine S. A. Editeur, 2 vol., 1978, 1242 p., *t. II - Inflexions au Siècle des Lumières*, pp. 682-705 et pp. 802-810 (sur le thème particulier des espérances physiocratiques) ; Gérard Collomb et Roger Devos, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet Barante (1806)*, Le Monde Alpin et Rhôdanien, n° 4/1981, Centre Alpin et Rhôdanien d'Ethnologie, 1981, 73 p., (voir principalement la présentation de l'enquête, pp. 7-17). Pour un tableau sommaire de l'économie rurale de la Savoie à la fin de l'Ancien Régime *cf*. Pierre Tochon, *Histoire de l'agriculture en Savoie depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours*, Chambéry, Imprimerie de F. Puthod, 1871, 262 p., pp. 33-77 et François Vermale, *Les classes rurales en Savoie au XVIII[e] siècle*, Paris, Bibliothèque d'Histoire révolutionnaire, Ernest Leroux Editeur, 1911, 337 p., pp. 246-269, (même si l'étude, consacrée à la seule province de Savoie-Propre, ne prend pas en compte l'avant-pays de l'actuel département de Haute-Savoie, sa présentation du système agraire du Petit-Bugey permet d'extrapoler sans risques majeurs celui des provinces du Genevois et de l'Ouest de celles du Faucigny et du Chablais). Pour un exposé plus détaillé, contemporain du I[er] Empire : Joseph de Verneilh, *Statistique générale de la France publiée par ordre de sa Majesté l'Empereur et Roi* [...] *Département du Mont-Blanc*, Paris, Chez Testu Imprimeur de sa Majesté, 1807, 560 p., pp. 411-473 ; Jean-Charles-Léonard Simonde de Sismondi, *Statistique du département du Léman. Publiée d'après le manuscrit original et présentée par H.-O. Pappe*, Genève, Mémoires et Documents publiés par la Société d'Histoire et d'Archéologie de Genève, t. XLIV, Alex Julien Libraire, 1971, 211 p., pp. 80-91.

3. Au grand dam des idées reçues les spécialistes de l'histoire médiévale alpine se sont attachés à démontrer lors de ces dernières décennies combien l'agropastoralisme centré sur la production laitière et fromagère — le modèle d'économie dominant sur tous les massifs des Alpes septentrionales depuis le milieu des Temps Modernes — ne représente pas encore, loin s'en faut, la norme de mise en valeur des terroirs montagneux lors du Moyen-Age. Certes la production laitière s'y avère partout non négligeable en complément de la production de céréales. Mais dans le cadre ancestral de petites montagnes familiales et en vertu de la transhumance estivale limitée d'un petit bétail au demeurant plus volon-

Car le mouvement de fond de ce retournement d'une économie agraire ancestrale, traditionnellement fondée sur une polyculture complémentaire à la production frumentaire, se réalise en quelques décennies des années 1820 à l'Annexion de 1860, par une implantation de coopératives laitières dans chaque paroisse ou presque, parfois même dans chaque hameau, en un réseau d'une densité sans commune mesure avec celui de son inspirateur des hautes vallées [4]. Cette mécanique, combinée avec celle du recul à partir de 1880, puis de la disparition pure et simple au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, des mauvais champs céréaliers montagnards et de la reforestation induite de la mi-pente des versants, contribue à la banalisation d'une Savoie actuelle uniformément verte. Puisque la nouvelle palette chromatique représentative du paysage des deux départements en couvre désormais toutes les nuances, du vert tendre des luzernes de printemps au vert sombre des bois noirs de résineux. Mutation singulière attestée à l'inverse par la tonalité à dominante bistre et jaunâtre du lavis des mappes du cadastre dit « sarde » de 1729-1738, révélatrices en guise de parfait contrepoint de cette profusion actuelle de teintes vertes, d'une Savoie historique de la charrue et du fléau que ne sauraient imaginer ses visiteurs d'aujourd'hui [5]. *A fortiori* les skieurs

---

tiers ovin et caprin que réellement bovin. À cette époque, seuls les établissements religieux, notamment cisterciens sur les massifs des Préalpes de Savoie, disposent en effet des capitaux suffisants pour s'extraire peu à peu des aléas d'une polyculture autarcique purement vivrière et se lancer au contraire à titre d'entrepreneurs privés, dès les XII$^{e}$ et XIII$^{e}$ siècles, dans une exploitation agropastorale à vocation laitière systématique, rationnelle et rémunératrice ainsi développée à grande échelle dans une logique ouvertement capitalistique. Sur ce point particulier consulter : Fabrice Mouthon, « Moines et Paysans sur les Alpages de Savoie (XI$^{e}$- XIII$^{e}$ siècles) : mythe et réalité », *Cahiers d'Histoire. Tome 46, n° 1. Varia*, Comité Historique du Centre-Est, Lyon, 2001, pp. 9-25 ; Nicolas Carrier, « Les moines et la montagne en Savoie du Nord (XI$^{e}$ - XV$^{e}$ siècles) », *Montagnes médiévales. Actes du XXXIV$^{e}$ Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur Public. (23-25 mai 2003, Chambéry)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2004, 453 p., pp. 221-239.

4. De manière générale au sujet de la vague déferlante de fruitières sur l'Avant-Pays savoyard, au cours du XIX$^{e}$ siècle, voir : Justinien Raymond, *La Haute-Savoie sous la III$^{e}$ République. Histoire économique, sociale et politique. 1875-1940*, Seyssel, Atelier National de Reproduction des Thèses - Editions du Champ Vallon, 1983, 2 vol., 1171 p., t. I, pp. 216-235 ; Joëlle Droux, *Le premier âge des fruitières dans l'avant-pays savoyard (1798-1835)*, Mémoire de licence, Faculté de Lettres de l'Université de Genève, 1990, 220 p. (dactyl.) ; Louis Vuichard, *Nos fruitières. Celles qui furent… qui étaient… qui sont*, Pringy, Pringy Ofset, 1991, 336 p., (pour la période pionnière de l'histoire des fruitières savoyardes de l'Avant-Pays, du début du XIX$^{e}$ siècle à celui du XX$^{e}$ siècle, *cf*. pp. 5-106).

5. Sur le point de la restitution des agrosystèmes de la fin de l'Ancien Régime et des paysages afférents à l'aide des mappes du cadastre « sarde » de 1738 voir : Paul Guichonnet, « Le cadastre savoyard de 1738 et son utilisation pour les recherches d'histoire et de géographie sociales », *Revue de Géographie Alpine*, t. 43, n° 2, Grenoble, 1955, pp. 255-298, (pour la tentative de restitution des terroirs voir les p. 275-282) ; Paul Dufournet, « Topographie historique et cadastres », *Le cadastre sarde de 1730 en Savoie*, Chambéry, Musée Savoisien, Imprimerie Fisnoel, 1981, 244 p., pp. 136-153 ; Brien-Adrien Meilleur, « L'ethnobotanique et le cadastre sarde », *loc. cit*., pp. 177-180. Consulter également trois applications monographiques magistrales de cette méthode de reconstitution des terroirs à l'aide des documents cadastraux du XVIII$^{e}$ siècle : Jean-Claude Perillat, « Les paysages agraires du Bas-Chablais. Situation actuelle, conditions naturelles, genèse, évolution », *Mémoires et Documents publiés par l'Académie Chablaisienne*, t. LVII, Thonon, 1966, pp. 6-152 ; Paul Dufournet, *Pour une archéologie du paysage. Une communauté agraire secrète et organise son territoire. Bassy et alentours (Haute-Savoie et Ain)*, Paris, Picard, 1978, 398 p., (voir ici le Livre I, consacré à l'examen éclairant des mappes « sardes ») ; Richard Eynard-Machet, « Anciens cadastres et évolution des paysages. Cartographie historique de l'occupation des sols dans les Alpes de Savoie. France », *Revue de Géographie Alpine*, t. 81, n° 3, Grenoble, 1993,

hivernaux auxquels peut être pardonné cette ignorance, en qualité de victimes de la publicité monochrome développée par les concepteurs des slogans publicitaires affectés à la promotion, via les services de communication des collectivités territoriales concernées, du concept de « Vallée verte » ou « d'échappée verte »[6].

Cette ignorance s'avère d'ailleurs tout aussi largement partagée par de trop nombreux autochtones acculturés, très fiers de composer le rôle de natifs plus vrais que nature devant le chœur unanime des touristes et de leurs néo-compatriotes ébahis par tant de pseudo science rurale, au cours des innombrables commémorations du terroir invariablement organisées d'un point à l'autre de l'ancien duché de Savoie et où règnent en maîtres incontestés de l'affiche les couples formés par la vache et la bille d'épicéa, le berger et le bûcheron. Il n'est plus de réjouissances populaires, dorénavant, des Echelles à Thonon-les-Bains et de Seyssel à Chamonix, sans défilé sempiternel de troupeaux, tintamarre de sonnailles, chants de bergers, démonstrations de fabrication fromagère, concours de bûcheronnage et expositions d'artisanat de bois tourné. Or, dans cette mièvre célébration d'une Savoie frelatée, d'une société agropastorale fantasmée, en un mot d'un bon vieux temps anhistorique artificiellement outré, les ustensiles du fruitier, le tabouret à traire du garçon vacher et le bidon de lait occupent invariablement la place de choix[7]. Comme le remarque avec justesse Jacques Rémy, jouant sur le registre de l'allusion à un célèbre village d'irréductibles Gaulois entré dans le patrimoine culturel immatériel des Français grâce au génie de René Goscigny et d'Albert Uderzo : « *On voit alors les anciens mimer les divers métiers de l'agriculture locale* [lors de fêtes villageoises plus ou moins intégrées à l'animation touristique] *à l'aide d'outils, mécanismes et matériels de jadis et le grand chaudron de cuivre de naguère reprendre du*

pp. 51-66, (l'article illustre l'application d'un modèle d'analyse scientifique à la monographie paysagère d'Entremont-le-Vieux, commune des Préalpes de Chartreuse).

6. A l'extrémité occidentale du Chablais les huit communes du canton de Boëge — soit Boëge, Bogève, Burdignin, Habère-Lullin, Habère-Poche, Saint-André, Saxel et Villard — développent depuis de nombreuses années une politique commune de développement touristique et d'aménagement du territoire sous l'appellation de « Vallée Verte » en jouant dans leur communication institutionnelle de cette référence systématique à la couleur dominante du paysage estival le long du torrent de la Menoge ; (pour s'en convaincre, consulter le site web : `http://www.vallee-verte.com`). À l'opposé méridional de l'ancien duché de Savoie, la région du Petit-Bugey et des confins septentrionaux du massif de Chartreuse décline également toute sa communication sur la référence à cette couleur verte il est vrai tout aussi caractéristique du paysage local. L'un des slogans publicitaires vanté par l'organisme de promotion touristique développé par la structure territoriale de l'Avant-Pays savoyard a d'ailleurs longtemps été celui de « l'échappée verte » ; (pour les mêmes raisons, voir le site web : `http://www.avant-pays-savoyard-tourisme.com`).

7. Le chaudron, le tranche-caillé, le *botacul* (tabouret à traire, muni d'un seul pied) et la *bouille* (bidon à lait), sont en effet devenus des objets fétiches indispensables depuis les dernières décennies du XX$^{e}$ siècle à la reconstitution de tout décor intérieur « authentiquement » savoyard. Plus largement, sur ce thème très documenté de la floklorisation du patrimoine alpin et de sa navrante mise en scène à vertu touristique frelatée, consulter par exemple l'intéressante réflexion de Bernard Crettaz, *La beauté du reste. Confession d'un conservateur de musée sur la perfection et l'enfermement de la Suisse et des Alpes*, Carouge-Genève, Collection Histoire / Paysages, Editions Zoé, 1993, 197 p., (*cf.* principalement la troisième partie de l'essai intitulée « Dehors et nul part», pp. 153-181) ; du même auteur et pour un propos plus synthétique, voir aussi « Dix questions pour réinterpréter une découverte », *L'homme et les Alpes*, Glénat, Grenoble, 1992, 384 p., pp. 35-48, (*cf.* surtout « 8. Fabrication du vieux et de l'archaïque», « 9. Le bricolage et le mythe de la montagne » et « 10 . Du mythe à l'enjolivement : méditation sur la boutique des Alpes », p. 44-48).

*service, celui où s'élabore, en même temps que le savoureux fromage* [...] *la potion magique qui redonne vie au mythe d'une identité collective communale, du moins tant que dure la fête* »[8]. Le grand mot est lâché, fort justement, avec la référence incontournable à la vie communautaire. Car c'est bel et bien la collectivité d'habitants, très souvent par l'intermédiaire de la commune ou de son Comité des fêtes officiel qui « *réaffirme ainsi* [plus ou moins] *chaque année son identité agropastorale* [résiduelle ou totalement imaginaire] *en mettant en scène son passé* »[9] lors de festivités villageoises à la signification improbable, mais formellement ritualisées dans leur référence passéiste lancinante à cet autrefois recomposé. Comment pourrait-on, à dire vrai, imaginer une cellule villageoise « à l'ancienne » dans les unités urbaines dévolues au tourisme de masse que constituent par exemple les stations touristiques des hautes vallées, pourtant consommatrices notoires de ce genre de manifestations folkloriques ?

Face à l'individualisme affiché d'une société et d'un modèle libéral en crise, en ce début de XXI^e^ siècle, n'est-ce pas la valeur refuge surévaluée du groupe coutumier qui s'avère ainsi réaffirmée dans ce contexte théâtral ? Au prix d'un amalgame grossier, anachronique, entre les valeurs d'une entraide villageoise contrainte, obligée par la force des choses au sein d'une société traditionnelle autarcique et celles plus improbables du pur altruisme, dont se rendent coupables les admirateurs nostalgiques du mode de vie d'hier en réalité à peine moins égoïste et inégalitaire que celui d'aujourd'hui, malgré sa rudesse incontestable, abusés par l'appellation de « communistes » ou de « communiers » récurrente dans les vieux documents d'archives. Cet idéalisme communautaire se commue d'ailleurs trop souvent en naturalisme naïf, exacerbé par la prise de conscience écologique. Et pousse alors à l'assimilation hasardeuse de la civilisation pastorale alpine, en réalité synonyme aux Temps Modernes de surexploitation manifeste des terroirs et de fragilisation dramatique de versants déforestés[10], avec une panacée agropastorale ancestrale de développement durable et d'économie raisonnée opposée de manière fallacieuse aux égarements par contre indéniables de l'agriculture industrialisée qui lui a succédé au cours du XX^e^ siècle, via une mécanisation à outrance et une rationalisation génétique forcenée du bétail.

---

8. Jacques Rémy, « Des fruits communs aux groupements pastoraux. Constructions d'identités professionnelles », *L'Autriche intérieure*, Histoire des Alpes - Storia delle Alpi - Geschichte der Alpen, n° 2005/ 10, Mendrisio, Association Internationale pour l'Histoire des Alpes, 2005, pp. 251-265, p. 263.

9. *Ibid*.

10. Pour une vision d'ensemble du déboisement des Alpes occidentales françaises au début du XX^e^ siècle, *cf*. Paul Mougin, « La question du déboisement des Alpes », *Revue de Géographie Alpine*, t. 12, n° 4, Grenoble, 1924, pp. 497-545, (voir en particulier « III. Les causes du déboisement», p. 509-520). Pour le cas détaillé de la Savoie se reporter à Paul Mougin, *Les forêts de Savoie*, Extrait des Annales du Ministère de l'Agriculture (Direction générale des Eaux et Forêts, Eaux et améliorations agricoles), Fasc. n° 48 et 49, Paris, Imprimerie Nationale, 1919, 776 p. et *Les torrents de la Savoie*, Grenoble, Société d'Histoire Naturelle de Savoie, Grands Etablissements de l'Imprimerie générale, 1914, 1251 p., (*cf*. « Chapitre IV. Le déboisement en Savoie», pp. 80-198). Voir aussi Anne-Sophie Doche, « La forêt savoyarde en 1793 : bilans et perspectives. D'après un rapport de Joseph Garbillion, membre de l'Administration provisoire du Département du Mont-Blanc », *Campagnes, forêts et alpages de Savoie (13^e^ - 20^e^ siècle). Actes du XXXIII^e^ Congrès des Sociétés Savantes de Savoie (Thônes - septembre 1990)*, Amis du Val de Thônes, Thônes, 1992, 327 p., pp. 37-44

Dans ce contexte de nostalgie, de lamentations lancinantes relatives à la perte de liens prétendus avec une espèce d'Eden naturel immuable dont le milieu alpin, cependant notoirement humanisé depuis l'âge déjà lointain de la Révolution néolithique, lui semble le témoin, l'homme moderne, le cas échéant le rurbain alpin de ces villages de montagne où, dans le meilleur des cas, la catégorie socioprofessionnelle des agriculteurs ne dépasse guère le seuil des 2 % de la population active [11], associe inconsciemment le dogme trinitaire d'une nouvelle forme de religiosité naturo-passéiste à la grande montagne à gruyère de jadis, nécessairement implantée sur le sol communal et exploitée sous la forme juridique du fruit commun. En l'occurrence la triade de la vache, de l'alpage et du fromage s'avère artificiellement sublimée, dans un registre symbolique, malgré l'adaptation drastique de l'agriculture de montagne à la modernité ambiante des Trente Glorieuses amorcée dès les années 1950 [12]. Rien n'y fait ! L'imagerie populaire ne parvient toujours pas à se défaire de ce poncif plus d'un demi-siècle après la radicale transformation des institutions pastorales traditionnelles dans la structure du Groupement Agricole d'Exploitation en Commun, du Groupement Pastoral et, de plus en plus exceptionnellement, de la Coopérative laitière à gestion directe [13]. Car à la suite

11. Selon les chiffres officiels de l'INSEE pour 2008, l'agriculture occupe 4 593 actifs (soit 1,6 % des actifs) du département de Haute-Savoie et 3 535 actifs (soit 1,9 % des actifs) du département de Savoie. Par ailleurs, les 3 501 et les 2 385 exploitants agricoles proprement dits — chefs d'exploitations agricoles effectifs — des départements de Haute-Savoie et de Savoie représentent respectivement 1,2 % et 1,3 % des actifs de chacun de ces départements. Pour plus de détails consulter : `http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/DL/DEP/DL_DEP74.pdf` et `http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/DL/DEP/DL_DEP73.pdf`

12. Ainsi que l'expose Claire Delfosse, la prise en compte par les scientifiques du poids des productions fromagères dans l'évolution des modes de vie des populations alpines s'avère tout d'abord laborieuse, jusqu'à une inversion de tendance assez soudaine dans les années 1960, date à partir de laquelle l'emporte enfin la notion clairement identifiée de patrimoine fromager : Claire Delfosse, « De l'illustration du genre de vie pastoral au produit. Le statut du fromage chez les géographes alpins depuis 1920 », *Revue de Géographie Alpine*, t. 86, n° 4, Grenoble, 1998, pp. 15-33. Sur ce registre de la patrimonialisation parfois irrationnelle de productions fromagères finalement moins authentiques ou traditionnelles qu'il n'y paraît de prime abord pour leurs consommateurs, voir aussi Murielle Faure, « Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord », *loc. cit.*, pp. 51-60 et « Un produit agricole 'affiné' en objet culturel. Le fromage de Beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain - Revue d'Ethnologie*, n° 33 - Authentique ?, Paris, Editions du patrimoine, 1999, pp. 81-92.

13. Pour une synthèse de toutes les réponses institutionnelles imaginées à l'issue des Trente Glorieuses afin de tenter la sauvegarde d'une agriculture de montagne inadaptée dans ses structures traditionnelles, frappée de plein fouet par le développement du productivisme des autres régions agricoles européennes, *cf.* : Paul Veyret, « L'agriculture de montagne dans les Alpes françaises : le problème de la survie », *Revue de Géographie Alpine*, t. 60, n° 1, Grenoble, 1972, pp. 5-24 ; Jean-Paul Guérin, « Où en est l'agriculture des Alpes du Nord ? », *ibid.*, t. 62, n° 2, Grenoble, 1974, pp. 281-291. En complément, sur le thème de la nécessaire adaptation de la taille critique des exploitations agricoles par l'adoption des formes juridiques d'association initiées par la loi du 8 août 1962 ou celui du développement des outils juridiques proposés par la loi « pastorale » du 3 janvier 1972 — l'Association Foncière Pastorale (AFP) elle-même issue de la loi du 21 juin 1865 — et le Groupement Pastoral (GP) *cf.* : Jacques Martin, « Les G.A.E.C. dans les zones de montagne », *ibid.*, t. 61, n° 2, Grenoble, 1973, pp. 295-309 ; Simone Bossy, « Associations foncières pastorales et groupements pastoraux : bilan d'une décennie », *ibid.*, t. 73, n° 4, Grenoble, 1985, pp. 439-463. Toutes ces mesures jusqu'alors éparses, quoique représentatives de la volonté de mise en œuvre d'une politique agricole spécifique aux zones de montagne, sont bien évidemment insérées au dispositif général de la fameuse loi « montagne » du 8 janvier 1985. Pour un rappel des différentes phases de cette laborieuse élaboration d'un cadre législatif global enfin adapté

de l'embellie d'après-guerre, la dynamique de mise en œuvre de dispositifs coopératifs conformes à la législation contemporaine sur la souche des fondations communautaires ancestrales s'essouffle singulièrement sur les massifs savoyards, dès les dernières années du XX^e siècle, au profit des entrepreneurs industriels privés du secteur laitier [14]. Tandis que cette raréfaction soudaine des acteurs coopératifs de la filière fromagère renvoie la seconde vague de création de fruitières — après celle du milieu du XIX^e siècle — au statut de témoin daté d'une utopie indistinctement socialiste et gaulliste localement relayée par l'action déterminante d'un syndicalisme agricole pétri des valeurs véhiculées par les divers mouvements de l'action confessionnelle en milieu rural, dans la mouvance d'une Jeunesse Agricole Catholique solidement implantée dans les deux départements savoyards [15].

Il est vrai qu'en Savoie le développement presque concomitant des premières spécialités reconnues d'Appellation d'Origine Contrôlée aidant, les spécialités fromagères se sont rapidement uniformisées dans toutes les zones concernées par ces labels exclusifs, abandonnant pour l'essentiel la place à une monoproduction de gruyère d'emmental moins sévèrement réglementée [16] sur tous les espaces ignorés

aux réalités agropastorales montagnardes, voir par exemple Michel Chevalier, « La loi 'montagne' et sa mise en œuvre (1981-1988) », *ibid.*, t. 98, n° 1, Grenoble, 1989, pp. 84-91.

14. Dès les années 1960, après une indéniable embellie des fruitières à gestion directe — où le fromager est un simple salarié de la coopérative — un mouvement de concentration de celles-ci dans les mains d'une poignée d'industriels du secteur laitier s'amorce dans les deux départements savoyards. Pour un état de la crise des fruitières à l'issue de ce second cycle de leur histoire *cf.* : Maurice Allefresde, « Les fabrications fromagères en Haute-Savoie », *Revue de Géographie Alpine*, t. 40, n° 4, Grenoble, 1950, pp. 625-641, (sur ce point précis des « *facteurs de décadence de la fruitière savoyarde* » voir surtout les p. 627-635) ; Jean-Paul Guérin, « Les fruitières savoyardes (Savoie et Haute-Savoie) », *ibid.*, t. 60, n° 3, Grenoble, 1972, pp. 453-466. De manière plus générale sur le thème de la crise du modèle coopératif agricole au cours des années 1960, consulter par exemple Louis Malassis, « Essai d'orientation sur l'évolution de la coopération en France », *Economie rurale*, vol. 62 - La coopération agricole, Société française d'économie rurale, 1964, pp. 25-33.

15. Quant au rôle joué par la JAC dans la formation agricole et son influence indéniable sur l'évolution des institutions du milieu rural savoyard au cours du XX^e siècle *cf.* : Jacques Lovie, *Les diocèses de Chambéry - Tarentaise - Maurienne*, Paris, Histoire des Diocèses de France, n° 11, Editions Beauchesne, 1979, 299 p., pp. 250-254 ; Henri Baud (sous la direction de), *Le diocèse de Genève - Annecy*, Paris, Histoire des Diocèses de France, n° 19, Editions Beauchesne, 1985, 331 p., pp. 264-266 et 275-279 ; Marie-Claire Gandet et Jean Reverdy, *Les nouveaux paysans. Origine et formation de la Confédération Paysanne en Savoie*, Montmélian, Savoie Vivante, La Fontaine de Siloé, 1999, 255 p., pp. 22-27. Plus largement, sur ce même thème, se reporter à Jean-Pierre Houssel, « Pour une étude de l'héritage actuel de la Jeunesse Agricole Catholique (JAC) dans la modernisation des campagnes de la Région Rhône-Alpes », *Revue de Géographie de Lyon*, t. 61, n° 4, Lyon, Association des Amis de la Revue de Géographie de Lyon, 1986, pp. 461-475 ; François Colson, « La Jeunesse agricole catholique : une pédagogie au service d'un projet humaniste », *Les enjeux de la formation des acteurs de l'agriculture. 1760-1945. Actes du colloque ENESAD. 19-21 janvier 1999, Dijon. (Sous la direction de Michel Boulet)*, Dijon, Educagri Editions, 2000, 525 p., pp. 211-222.

16. Enfin précisément défini en France, quant à ses caractéristiques, par un décret ministériel du 2 mai 1959, l'emmental ne bénéficie pourtant pas d'une protection exclusive de ses zones de production. Car originaire des Alpes bernoises la fabrication de cette spécialité de gruyère s'est parfois implantée très loin de son berceau d'origine, (d'Amérique en Océanie), dès le XIX^e siècle, au gré de l'émigration de fromagers alpins. Avant le développement d'un label de commercialisation de « Marque Savoie », puis la reconnaissance officielle d'une Indication Géographique Protégée (IGP) « Emmental de Savoie » le 12 juin 1996, la production savoyarde a donc fait l'objet dans les années 1970-1980 d'une concurrence féroce, notamment de la part de l'emmental produit dans le « Grand Ouest » français par

par le monopole de confection du Reblochon, du gruyère de Beaufort, du gruyère d'Abondance, du Chevrotin et de la Tome des Bauges [17]. La production laitière à vocation fromagère est ainsi peu à peu devenue la norme agricole régionale, sans guère d'exceptions depuis les années 1950-1970 synonymes de réplique tardive du premier mouvement de généralisation, entre 1840 et 1880, des structures effectivement coopératives de ce secteur d'activité. En conséquence il devient aujourd'hui difficile pour certains d'imaginer qu'il ait pu autrefois exister d'autres modèles d'économie rurale dans le duché de Savoie. Comme de se persuader que de nombreux terroirs aient pu y rester si longtemps à l'écart d'une telle spécialisation obligée ou, lorsque celle-ci est cependant localement avérée de longue date, qu'elle ait pu originairement s'y développer en dehors d'un cadre institutionnel nécessairement communautaire. Malheureusement le stéréotype d'une vocation laitière de toute la contrée, basses régions comprises, assise de toute éternité sur ce mécanisme du fruit commun historiquement confiné aux seuls terroirs dits de « grande montagne » où il n'a d'ailleurs jamais représenté le mode unique de mise en valeur des hautes terres, s'avère durablement enfoui dans les inconscients avec la force vitale du mythe. Peu importe que le spécimen du regroupement indivis et d'inspiration réellement communautaire de tout le bétail appartenant sans exception à chacun des communiers particuliers du village, pour une campagne d'estive sur l'alpe communale étirée sur la durée de trois à quatre mois, ait en réalité relevé de la remarquable exception. Son image, sublimée à souhait, a définitivement vampirisé les esprits.

Or au grand dam de l'icône identitaire ou de la référence publicitaire actuelle, non seulement la spécialisation pastorale à vocation fromagère de l'Avant-Pays et

---

une agriculture beaucoup plus intensive que sa pendante alpine, avec pour fâcheuses conséquences les difficultés financières récurrentes de nombreuses fruitières de l'Avant-Pays. Pour les mêmes raisons l'IGP « Tomme de Savoie », relative à l'une des productions fromagères cependant emblématique de la contrée, n'a également été reconnue qu'à la date tardive du 21 juin 1996. Sur la crise de l'emmental savoyard *cf.* Marie-Thérèse Démolis, « L'emmental haut-savoyard », *Revue de Géographie Alpine*, t. 62, n° 3, Grenoble, 1974, pp. 327-344. Pour un témoignage sur la place occupée par la tomme dans la culture populaire savoyarde *cf*. Marie-Thérèse Hermann, « A propos de la tomme », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron, 23 et 24 octobre 1993. (Réunis par André Palluel-Guillard)*, *Mémoires et Documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie,* t. XCVII, Chambéry, 1995, 160 p., pp. 101-109.

17. En vertu de la loi du 15 novembre 1955 relative aux appellations d'origine, (modifiant le système malcommode de protection judiciaire de ces productions « traditionnelles » établi par la loi du 6 mai 1919), la reconnaissance du label AOC fromage de Reblochon est consacrée par décret ministériel le 7 août 1958. Selon la même procédure suivent celle du Beaufort le 4 avril 1968, de l'Abondance le 23 mars 1990, du Chevrotin (des Aravis et des Bauges) le 2 mai 2002 et enfin de la Tome des Bauges — orthographiée à dessein avec un seul « m » — le 12 novembre 2002. Sur le thème d'une homogénéisation de certains terroirs savoyards par le biais de la reconnaissance de labels AOC, le cas échéant en contradiction flagrante avec les délimitations administratives historiques, voir Lionel Laslaz, « Les processus d'identification des terroirs savoyards par le biais des fromages A.O.C. », *Les terroirs : caractérisation, développement territorial et gouvernance. Provence-Alpes-Côte d'Azur, France, Europe méditerranéenne. Actes du colloque international sur les terroirs, 9-12 mai 2007. (Sous la direction de Claudine Durbiano et Philippe Moustier)*, Aix-en-Provence, Campagnes et terroirs de Provence et des Alpes du Sud, Publications de l'Université de Provence, 2007, 236 p., pp. 193-198. Pour une réflexion identique, poussée au delà du seul cas savoyard, voir aussi Claire Delfosse, « Noms de pays et produits de terroir ou les enjeux des dénominations géographiques », *L'Espace géographique*, 1997 - 3, Montpellier, Belin, 1997, pp. 220-230.

des grandes cluses préalpines trahit une évolution relativement récente, entamée au plus tôt lors de la Restauration — soit en Savoie la période qualifiée par dérision du *Buon governo* —, mais son essor a de même longtemps été freiné dans les hautes vallées des massifs centraux par sa coexistence forcée avec le principe plus ancestral de l'autarcie alimentaire fondée sur la production de céréales, interdisant au titre de la diversification des sources de revenus, une dictature précapitaliste de l'économie du gruyère. Il semble donc nécessaire de dénoncer toutes les idées reçues à ce sujet de l'association systématique de la propriété communale savoyarde avec son exploitation collective, voire collectiviste. Certes partout le relief et le climat rigoureux des régions d'altitude, notamment des Pyrénées aux Alpes pour se limiter à l'aire européenne occidentale, ont favorisé la propriété collective de grandes parcelles laborieusement gagnées sur un milieu a priori hostile par des associations de populations montagnardes. Pourtant l'indivis ne se confond pas obligatoirement avec le concept rigoureusement communal peu à peu dégagé par la science juridique occidentale depuis la fin du Moyen-âge [18]. Oscillant sans cesse entre enjeux économiques et fonciers individuels et collectifs, la logique de la grande montagne à gruyère, matrice de l'économie agricole actuellement dominante dans les deux départements savoyards, n'a ainsi jamais pâti de l'exploitation *ut singuli* des terres communes par un adjudicataire le cas échéant parfaitement étranger à la paroisse. Le système de la grande montagne à gruyère, objet de trop de fantasmes et de confusions récurrentes, doit donc être replacé dans son contexte historique comme sur son support naturel grandiose de l'alpe pour laisser entendre sa réelle indifférence au mode effectif de son faire-valoir [19].

18. Malgré l'abondante bibliographie afférente à l'individualisation puis à la reconnaissance juridique de l'institution communale rurale vis-à-vis de sa matrice seigneuriale, à la fin du Moyen-Age, il est toujours éclairant de se reporter aux études fondatrices. *Cf*. évidemment Marc Bloch, *Les caractères généraux de l'histoire rurale française*, Paris, Les Belles Lettres, 1931, XVII + 261 p. + 18 planches, pp. 172-194. Pour la Savoie consulter : Charles-Marie-Joseph Despine, « Histoire des biens communaux du duché de Savoie [...] », *Mémoires de la Société Royale de l'Académie de Savoie*, I$^{ère}$ Série - t. VIII, Chambéry, Imprimerie Puthod, 1837, 288 p., pp. 1-89 ; Gabriel Pérouse, *Inventaire sommaire des Archives Départementales de la Savoie antérieures à 1793. Archives civiles - Série E Supplément des Archives communales. Arrondissement d'Albertville*, Chambéry, Imprimerie Nouvelle, T. I$^{er}$, 1911, XCX + 275 p., pp. I-XV. Voir aussi, quoique débordant du strict cadre savoyard, l'analyse récente de Fabrice Mouthon, « Les communautés alpines et l'État. (Milieu XIII$^{e}$ - début XVI$^{e}$ siècle) », *Montagnes médiévales* [...], *op. cit*., pp. 151-178.

19. « *Les sociétés montagnardes sont souvent perçues comme le modèle même de communautés rurales fondées sur une profonde solidarité entre membres et ce topos demeure fortement ancré dans l'imaginaire collectif.* [...] *l'affrontement y est* [cependant] *tout aussi présent que la coopération : aux luttes pluriséculaires qui opposent les communautés entre elles* [...] *s'ajoutent les conflits qui voient périodiquement s'affronter des individus et des groupes au sein même de ces communautés, en particulier pour le contrôle des alpages.* [...] *La diversité des choix opérés* [pour la mise en œuvre de l'exploitation pastorale d'estive] *pose une première question, qui ne connaît pas de réponse simple : la propriété communale n'implique pas nécessairement l'exploitation collective* [...] *et inversement l'exploitation en fruit commun, qui se fonde le plus souvent sur des espaces communaux, peut naître d'initiatives individuelles, par regroupement de parcelles appartenant en propre aux sociétaires, dans leur intérêt réciproque.* [...] *Le fruit commun est donc lui aussi pris entre ces pôles opposés de l'intérêt individuel et collectif* », Jacques Rémy, « Des fruits communs aux groupements pastoraux », *op. cit.*, p. 252-254.

## I - Les contraintes physiques favorables au système de la grande montagne à gruyère

En Savoie comme en de nombreuses autres contrées alpines depuis le début des Temps Modernes, il est traditionnel de distinguer la forme de la grande montagne d'estive, organisation institutionnelle orientée vers l'élevage bovin et la production de fromage de gruyère [20], de celle d'une petite montagne, sans doute beaucoup plus primitive, plongeant ses racines dans le vieux fond ethnologique de l'implantation humaine permanente à travers les vallées du massif. À l'inverse de la précédente la petite montagne ne se révèle pas spécifiquement bovine et sa production fromagère se montre même extrêmement variée, déclinant sous le terme générique de « tomme » une gamme très étendue de petites pièces à pâte indistinctement crue ou cuite. Contrairement à la grande montagne, synthèse aboutie de système capitaliste [21] par le regroupement d'un important troupeau en vue de la fabrication de grosses meules de fromage exclusivement destinées à la vente sur des marchés parfois très éloignés des lieux estivaux de leur confection, la petite montagne se rattache au genre de l'exploitation familiale génératrice de petites formes destinées à la consommation domestique et à l'écoulement des surplus auprès d'une clientèle locale. La faible mobilisation humaine caractéristique de la première, au demeurant fondée sur le salariat, diffère également de la contribution directe de tous les membres de la famille généralisée dans l'autre en dehors

20. L'origine exacte du gruyère demeure mystérieuse et la controverse s'éternise depuis de nombreuses décennies entre Jurassiens et Vaudois — qu'ils soient Suisses ou Français — au prix d'hypothèses parfois fantaisistes. Pourtant si la recette de ce fromage de grande forme à pâte cuite est adoptée dans de nombreuses localités des Alpes septentrionales au cours des Temps Modernes, il semble de plus en plus probable que ce type de production fromagère soit en réalité apparue assez uniformément, à la fin du Moyen-Age, dans l'espace géographique transjuran compris entre la vallée de la Saône et les Alpes. Soit un milieu naturel de moyenne montagne et de piémont collinaire finalement assez homogène ainsi composé des Monts du Jura et du Plateau romand, ne serait-ce que sur le strict plan de la végétation et du climat, bien avant que n'existe dans les parages la moindre frontière franco-suisse. *Cf.* : Walter Bodmer, « L'évolution de l'économie alpestre et du commerce des fromages du XVI$^{e}$ siècle à 1817 à Gruyère et au Pays d'Enhaut », *Annales Fribourgeoises*, t. XLVIII, Fribourg, Imprimerie Fragnières, 1967, 211 p., pp. 5-162 ; Roland Ruffieux et Walter Bodmer, *Histoire du gruyère du XVI$^{e}$ au XX$^{e}$ siècle*, Fribourg, Etudes et Recherches d'Histoire contemporaine, Vol. 4, Editions Universitaires, 1972, XI + 364 p. ; Michel Vernus, *Une saveur venue des siècles. Gruyère, Abondance, Beaufort, Comté*, Yens-sur-Morges / Saint-Gingolf, Collection Archives vivantes, Cabédita, 1998, 153 p., (sur les origines, *cf*. pp. 9-34) ; Nicolas Morard, « Le fromage de gruyère : une invention récente », *La civilisation du gruyère*, Cahiers du Musée Gruérien / Revue d'Histoire régionale, 2$^{e}$ série - n° 2, 1999, 152 p., pp. 25-32. Au sujet de la querelle franco-suisse de l'Entre-deux-Guerres soulevée par l'activisme helvétique en faveur de la délimitation d'une zone exclusive de production et la restriction de l'usage de l'appellation « gruyère », voir aussi : Michel Vernus, « La bataille du gruyère entre la France et la Suisse dans les années 1930 », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit*., pp. 81-89 ; Michel Grenaud, « Gruyère et AOC, les rendez-vous manqués », *La civilisation du gruyère*, *op. cit*., pp. 129-148.

21. La grande montagne « *réunit l'été, sur l'alpe, un grand nombre d'animaux entre les mains d'un petit nombre d'hommes à tâche spécialisée ; elle est une forme d'exploitation concentrée, industrialisée, dira-t-on, si le terme ne jurait pas trop avec l'antiquité de cette pratique* », Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Etude de géog raphie Humaine. Thèse pour le doctorat ès-lettres présentée à la Faculté des Lettres de l'Université de Grenoble*, Paris, Bibliothèque de l'Institut de Géographie Alpine de Grenoble, Librairie Armand Colin, 718 p. + planches, p. 384.

de toute idée de rémunération individualisée de ses acteurs [22]. Quels peuvent par conséquent être les points communs de ces deux types d'organisations pastorales dont on sent toutefois confusément que l'un, en l'occurrence celui de la grande montagne, découle d'une évolution notoire, d'une adaptation réussie à de nouvelles contraintes favorables du modèle primitif de la petite montagne ?

Leur proximité découle évidemment du caractère estival de l'exploitation de « l'alpe » ou de la « montagne », l'alpage tardivement libéré de l'emprise des neiges lors de la belle saison, du fait de l'étagement montagnard des climats et de la végétation [23]. Alors que, d'une extrémité à l'autre de l'Arc alpin, les archéologues font maintenant remonter avec certitude à l'époque protohistorique la consommation de la pelouse naturelle d'altitude par du bétail domestiqué, attribuant à l'industrie humaine postérieure le défrichement vers l'aval et l'ouverture des pâturages de mi-pente sur les versants les mieux exposés [24]. Intéressant, le pâturage d'estive coïncide en outre avec la période de lactation optimale du cheptel. Tandis que la mise en œuvre d'un savant mouvement de « remues » temporaires obligeant à l'incessant déplacement du siège des exploitations, préserve néanmoins judicieusement la pousse de l'herbe sur les basses prairies afin, qu'une fois fauchée, elle soit engrangée [25] sous la forme de fourrage et puisse permettre la nourriture hivernale d'un troupeau d'autant plus conséquent qu'il ne l'a pas consommée aux

22. L'analyse magistrale, désormais devenue la référence classique pour toute distinction typologique des différents modes d'exploitation de l'alpage savoyard de la fin des Temps Modernes au milieu du XIX[e] siècle, est bien sûr à porter au crédit de Philippe Arbos, *ibid.*, pp. 424-461.

23. Pour une approche synthétique de tous ces points, assortie de nombreux schémas, voir par exemple Bernard Fischesser, *La vie de la montagne*, Paris, Chêne / Hachette, 1982, 255 p., pp. 90-97 et pp. 226-235.

24. Par l'entremise d'ambitieuses campagnes de fouilles ouvertes sur des sites alpins judicieusement choisis, puis par le croisement systématique de toutes les données récoltées, la communauté scientifique des archéologues vient de bouleverser en l'espace d'à peine deux décennies bien des idées reçues concernant les pratiques pastorales préhistoriques et antiques à travers toutes les Alpes. Si les grandes vagues médiévales de défrichement s'avèrent évidemment incontestables, le paysage de la haute montagne est déjà à ces époques reculées celui d'une alpe pastorale familière de pratiques longtemps regardées par les spécialistes comme beaucoup plus tardives, à l'image de la transhumance ovine des régions méditerranéennes vers les hautes terres septentrionales du massif. Sur ces points voir notamment : Philippe Levau et Maxence Segard, « Le pastoralisme antique autour du Col du Petit-Saint-Bernard », *Alpis Graia. Archéologie sans frontières au col du Petit-Saint-Bernard. Séminaire de clôture - Seminario di chiusura. Aosta 2-4 marzo 2006*, Quart, Musumeci S.p.A., 2006, 399 p. + planches, pp. 153-161 ; Pierre-Yves Nicod, « Les premières sociétés agropastorales dans les Alpes occidentales», *Premiers bergers des Alpes. De la préhistoire à l'Antiquité. (Sous la direction de Jean-Pascal Jospin et Tassadite Favrie)*, Gollion, Musée Dauphinois, Infolio, 2008, 159 p., pp. 45-52 ; Joël Vital, « Témoins du pastoralisme dans les Alpes nord-occidentales aux âges des métaux », *loc. cit*., pp. 85-90 ; Maxence Segard, « Le pastoralisme dans les Alpes occidentales à l'Epoque romaine », *loc. cit*, pp. 121-125.

25. En Savoie comme dans la plupart des contrées d'élevage le terme de « grange » sert à désigner le lieu d'entrepôt du fourrage dans la maison principale, distinct du grenier proprement dit ou des fenils régulièrement disséminés sur le terroir alentour. Les combles de l'habitation et du bâtiment d'exploitation agricole généralement confondus, répondent à l'appellation générique de « galetas ». Sur tous ces points voir les études détaillées de Jean Robert : « Le grenier isolé dans la zone intra-alpine du Nord », *Revue de Géographie Alpine*, t. 21, n° 3, Grenoble, 1933, pp. 471-495 ; *La maison rurale permanente dans les Alpes Françaises du Nord*, Tours, Arrault & Cie, 1939, VIII + 517 p. ; « Le fenil dans les Alpes françaises du Nord », Annales de Géographie, Vol. 51, n° 286, Paris, Armand Colin,1942, pp. 100-111 ; « Un habitat temporaire : l'écurie-grange dans les Alpes françaises du Nord », *ibid.*, Vol. 55, n° 298, 1946, pp. 102-111.

beaux jours. Ces caractéristiques majeures, sans avancer plus loin dans le détail, illustrent des Alpes maritimes aux Alpes Juliennes le formidable génie humain de l'adaptation aux réalités naturelles et expliquent la consécration ancestrale d'une exploitation à ce point pendulaire des alpages, par périodes annuelles cycliques « d'enmontagnées » ou « d'inalpages » et de « démontagnées » ou « désalpages »[26].

Cependant, afin de saisir toute la subtilité des principaux traits de la grande montagne à gruyère, point d'aboutissement technique et institutionnel incontestable de cette forme ancestrale de mise en valeur de l'alpe, de la fin du Moyen-Âge au milieu du XX$^{e}$ siècle, convient-il d'insister sur sa particularité trop souvent mal comprise d'un regroupement matériel de gros troupeaux bovins relativement indifférent à la nature il est vrai généralement communale de son support foncier.

**A - Un support foncier généralement communal**

Si le mécanisme de la grande montagne à gruyère règne en maître quasi absolu, des siècles durant, sur ces alpages des vallées de Tarentaise et du Beaufortain parmi les plus opulents peut-être de l'Arc alpin, il se montre également très présent, aux mêmes époques, sur certains massifs préalpins comme en haute vallée de l'Arve[27]. Là, dans les Bauges, les Aravis comme le long du cours supérieur de l'Arve, il coexiste avec des îlots de petites montagnes sans qu'il soit possible de déterminer si les conditions topographiques — la pente, la longueur des versants, l'éloignement des zones de densité de l'habitat permanent, etc. — conditionnent effectivement au premier chef l'alternance de chacun de ces deux systèmes opposés[28]. Puisque dans tous les cas la forme concrète d'organisation socio-économique de la campagne d'estive se montre parfaitement indépendante du statut juridique de son socle foncier et, en l'espèce, du caractère presque partout communal de ce dernier sur les pentes savoyardes. Parfois réduit à la propriété indivise de maigres hameaux juridiquement consacrés en sections de communes et alors simplement composés de quelques dizaines de « faisant feux », ce kaléidoscope de situations matérielles survit à l'uniformisation des statuts municipaux définitivement achevée dans le duché par l'édit royal de 1738[29] sans véritablement soucier les bénéficiaires ou les autorités publiques de tutelle.

26. Pour une présentation rapide des différents systèmes d'étagement des finages produits par la civilisation alpine traditionnelle à travers l'exemple des deux grandes vallées savoyardes intra-alpines de Maurienne et de Tarentaise, *cf.* Pierre Bozon, *Maurienne et Tarentaise. Les destinées des hautes vallées de Savoie*, Grenoble, Editions des Cahiers de l'Alpe de la Société des Ecrivains Dauphinois, Grenoble, 1986, 258 p., pp. 50-75.

27. Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Etude de géographie Humaine*, *op. cit.*, pp. 511-523.

28. « *Le rapport entre le milieu physique et le mode de vie, pour certain qu'il soit, n'est pas d'une nécessité absolue, puisque les circonstances peuvent déterminer les paysans à changer le caractère de leurs établissements. Mais si la nature n'impose pas des lois, elle offre des possibilités d'adaptation : c'est à l'homme de s'y accommoder suivant ce qu'il juge le plus convenable* », *loc. cit.*, p. 523.

29. Pour une étude générale de la politique d'uniformisation des statuts municipaux mise en œuvre au cours du XVIII$^{e}$ siècle par les Rois de Sardaigne dans toutes les provinces de « terre ferme » de leurs États, se reporter par exemple à Henri Costamagna, « L'édit de 1733 sur l'administration communale du Piémont et son extension aux États de la Maison de Savoie », *Bollettino Storico Bibliografico Subalpino*, anno XCIV, Torino, Deputazione Subalpina di Storia Patria, 1996, II, paginé 441 à 730, pp. 681-702.

La propriété privée de ces hauts pâturages, à l'image de celle des cantons forestiers couvrant les versants de l'ubac, au même niveau alpin, se révèle effectivement exceptionnelle. La petite montagne, forme individuelle et familiale d'estive, s'accommode bel et bien du sol communal de la Maurienne ou du Chablais. Dans la vallée de l'Arc, elle représente ainsi la norme malgré la taille de communaux indistinctement cultivés ou non, dont la superficie confine au record savoyard avec une proportion de plus de soixante-dix pour cent du territoire cadastré [30]. Bien sûr les coqs de village ont-ils tenté — et parfois réussi dès la fin du Grand Siècle — à usurper la propriété pure et simple de certaines de ces terres après en avoir longtemps revendiqué l'usage exclusif. En une époque de dévalorisation de la propriété indivise, accusée de tous les maux par des services administratifs de l'intendance gagnés aux idées physiocratiques et libérales [31], il n'est pas rare de voir communes, simples sections de ces dernières, voire pures indivisions de droit privé élevées naguère entre « comparsonniers » sans référence à l'institution communale de représentation de la population locale [32], céder plus ou moins volontairement

Sur le point particulier de l'ouverture par Victor-Amédée II de ce profond chantier de réformes dans le Duché de Savoie, jusqu'à l'aboutissement des fameux édits et règlements de 1738, *cf.* Gabriel Pérouse, *Inventaire sommaire des Archives Départementales de la Savoie antérieures à 1793.* [...], *op. cit*., pp. XIII-XV.

30. *Cf*. la carte des biens communaux dans le Duché de Savoie vers 1730 proposée par Jean Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle* [...] *t. II - Inflexions au Siècle des Lumières*, *op. cit.*, p. 1179.

31. Au sujet de la résistance des populations, lors de l'opération de liquidation du système seigneurial foncier, à l'insistance des services de l'intendance en faveur de la vente des communaux, voir : Max Bruchet, *L'abolition des droits seigneuriaux en Savoie (1761-1793)*, Annecy, Collection de Documents inédits sur l'Histoire de la Révolution française publiés par le Ministère de l'Instruction Publique, Imprimerie Hérisson Frères, 1908, CIII + 638 p., pp. LXXVI-LXXVIII ; Jean Nicolas, *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie. t. II* [...], *op. cit*., pp. 1103-1107.

32. Si les médiévistes ont bien montré la remarquable fréquence des indivisions purement privées de consorts sur les montagnes savoyardes de la fin du Moyen-Age, ils relèvent aussi leur fréquente ressemblance voire leur inextricable chevauchement en pratique, parfois sur les mêmes confins, avec nombre de montagnes communales proprement dites. Sur tous ces points voir notamment : Pierre Duparc, « Une communauté pastorale en Savoie, Chéravaux », *Bulletin Philologique et Historique jusqu'à 1610 du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 1963. Actes du 88^e Congrès National des Sociétés Savantes (3-7 avril 1963, Clermont-ferrand)*, Paris, Imprimerie Nationale, CTHS, 1966, 2 vol., LV + 1026 p.,Vol. I, pp. 309-329, (voir plus spécialement les pp. 316-323) et « La montagne d'Auferand, cinq cent cinquante ans de communauté pastorale », *Economie et société dans le Dauphiné médiéval. Actes du 108^e Congrès national des Sociétés Savantes (Grenoble, 5-9 avril 1983)*, Paris, Editions du CTHS, 1984, 248 p., pp. 161-181 ; Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen-Age. Economie et société. Fin XIII^e - début XVI^e siècle*, Paris, L'Harmattan, Logiques Historiques, 2001, 620 p., pp. 315-330 et « L'estivage en Savoie du Nord à la fin du Moyen-Age », *Transhumance et estivage en Occident des origines aux enjeux actuels. Actes des XXVI^e Journées Internationales d'Histoire l'Abbaye de Flaran, 9-11 septembre 2004. (Etudes réunies par Pierre-Yves Laffont)*, Presses Universitaires du Mirail, 2006, pp. 199-210, (voir plus spécialement les pp. 206-210) ; Fabrice Mouthon, « Le règlement des conflits d'alpages dans les Alpes occidentales médiévales (XIII^e - XIV^e siècles)», *Le règlement des conflits au Moyen-Age. Actes du XXXI^e Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur (Angers, 25-28 mai 2000)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2001, 396 p., pp. 259-279, (voir plus spécialement les pp. 273-277) et « Entre familles et communautés d'habitants : les pareries dans les Alpes savoyardes des XIII^e et XIV^e siècles », *Les hommes en Europe (sous la direction de Patrice Marcilloux). Actes du 125^e Congrès National des Sociétés Historiques et Scientifiques (Lille, 10-15 avril 2000)*, Paris, Editions du CTHS, 2003, 356 p., pp. 97-120. Les quelques consortages subsistant de nos jours de manière isolée en Savoie du Nord — principalement en Haut Chablais et en Haut Fau-

leurs titres de propriété à de riches particuliers. Tel semble être le cas sur une grande échelle dans le Beaufortain, par exemple, région de grande montagne par excellence, lors des opérations de rachat des droits féodaux consécutifs aux édits royaux dits « d'abolition des droits seigneuriaux » de 1762 et de 1770 [33]. Afin de libérer leur patrimoine des charges féodales — les fameux « servis » — qui en grèvent le produit depuis des temps immémoriaux, les collectivités communales ou les simples regroupements de propriétaires privés indivis abandonnent souvent en pleine propriété une part de celui-ci aux particuliers suffisamment fortunés pour dédommager les seigneurs fonciers de la perte de leur directe seigneuriale sur l'ensemble des parcelles concernées. De la même manière abondent dans les archives des XVII[e] et XVIII[e] siècles les exemples de cession de droits utiles ou, plus rarement, de propriétés allodiales [34] sur des alpages ou des forêts jusqu'alors communales lorsque, désireuses de dégager les subsides nécessaires à la réfection de leurs bâtiments paroissiaux, dans le contexte d'une compétition paroissiale de facture baroque encouragée par les exhortations d'un clergé local ouvertement tridentin, les communautés d'habitants aliènent une partie de leurs avoirs en favorisant ainsi indirectement la constitution d'un conséquent patrimoine foncier d'estive dans les mains de certains de leurs membres les plus aisés [35]. Dans ce registre,

---

cigny — au demeurant très proches du modèle helvétique voisin de la « bourgeoisie montagnarde », s'avèrent ainsi héritiers directs de ces lointaines indivisions foncières médiévales alors parfaitement hybrides entre les ancestrales institutions familiales lignagères et leur irrésistible élargissement sous la forme d'institutions réellement villageoises. Pour une comparaison éclairante avec le principe des bourgeoisies valaisannes, se reporter notamment à l'étude devenue classique de Werner Kämpfen, « Les Bourgeoisies du Valais. (Texte traduit de l'allemand par Grégoire Ghika) », *Annales valaisannes. Bulletin trimestriel de la Société d'histoire du Valais romand*, 2[e] série, t. 13 - Mélanges publiés à l'occasion du cent cinquantième anniversaire de la réunion du Valais à la Suisse (1815-1965), Société d'Histoire du Valais romand, 1965, 475 p., pp. 129-176.

33. *Cf.* Hélène Viallet, *Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII[e] siècle*, Annecy / Grenoble, Mémoires et Documents publiés par l'Académie Salésienne (t. XCIX) / Documents d'Ethnologie Régionale (n° 15), Académie Salésienne / Centre Alpin et Rhodanien, 1993, 275 p., pp. 66-82.

34. Rares sont les propriétaires alleutiers avant 1770, qu'il s'agisse de propriétaires individuels ou au contraire de propriétaires indivis. Ainsi, lorsqu'une collectivité vend les droits fonciers qu'elle détient sur une parcelle quelconque de son patrimoine pour financer une œuvre paroissiale, elle n'aliène en règle générale qu'une propriété utile sous réserve des droits éminents — le domaine direct — du seigneur foncier dont elle est le cocontractant et auquel le nouveau tenancier devra désormais acquitter annuellement les différents servis que représentent les cens et autres droits de mutation (introge, laods et ventes, etc.) définis par les coutumes régionales.

35. « *La permanence et le développement économique des communaux, héritage jaloux d'albergements concédés par les premiers propriétaires féodaux, sauvegardent et équilibrent l'aisance : c'est dans ces fonds traditionnels qu'il sera souvent puisé quand, les fidèles étouffant dans leurs anciens sanctuaires exigus, la reconstruction d'églises plus vastes se sera imposée avec urgence. Aujourd'hui encore, les paroissiens de Champagny-le-Bas, dont l'église mord comme un croc le versant d'une vallée tarine, rappellent volontiers que le beau retable du maître-autel leur a coûté le prix d'une montagne. On citerait d'autres exemples d'aliénations analogues, aussi fièrement consenties* », Raymond Oursel, *Art en Savoie*, Grenoble, Arthaud, 1975, 331 p., p. 189. De manière générale sur l'analyse des ressorts du chantier paroissial de facture baroque animant deux siècles durant toutes les localités des hautes vallées savoyardes, du début du XVII[e] siècle à celui du XIX[e], se reporter à Raymond Oursel : *loc. cit*., pp. 181-276 ; *Art populaire baroque en Savoie*, Annecy, Imprimerie Gardet, Ars Sabaudiæ - t. II, 1955, 24 p. + planches ; *Chemins du sacré. L'art en Savoie. Livre I*, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2008, 403 p., pp. 232-370. Consulter également : Fernand Roulier, *Un art retrouvé. Voies d'approche. Richesses de la Haute-Savoie. Églises et*

il faut encore évoquer les conséquences de la nationalisation des biens ecclésiastiques de l'époque intermédiaire. Lorsque de gros éleveurs cartusiens, baujus ou chablaisiens, voire des « accapareurs» issus de la plaine et des villes, se portent acquéreurs des montagnes constitutives d'une part non négligeable du riche patrimoine foncier des vénérables établissements monastiques établis sur ces massifs et les ayant d'ailleurs souvent albergés ou affermés [36], depuis la fin du Moyen-Age, à des particuliers des environs [37].

Mais à l'échelle de l'ensemble du duché de Savoie, ces nombreux cas d'appropriation privée des zones d'alpage ne viennent pas remettre en cause, tout au moins sur les hauts massifs centraux, la répartition déséquilibrée entre la propriété indivise de nature principalement communale et la propriété individuelle, ainsi qu'en témoignent toujours les planches du cadastre moderne [38]. Et il convient

*chapelles baroques. Tome I*, Annecy, Editions Rossat Mignot, 2001, 189 p. ; Dominique Peyre (Sous la direction de), *Savoie baroque*, Montmélian, Les Savoisiennes, La Fontaine de Siloé, 1998, 262 p. et *La Savoie des retables. Trésors des églises baroques des hautes vallées*, Grenoble, Glénat, 2006, 158 p., pp. 11-90. Pour des plus amples précisions sur le mode de financement de ces œuvres paroissiales souvent très onéreuses pour les communautés d'habitants concernées et, notamment, la mention de cas précis d'aliénation de fonds communaux ou indivis, voir par exemple Marie-Agnès Robbe, *Les retables en bois sculptés en Tarentaise aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles*, Chambéry, Librairie Dardel, 1939, 132 p. + 64 planches, (consulter à titre principal les nombreuses reproductions de « prix faicts » proposés par l'auteur en guise de pièces justificatives) ; Lucien Chavoutier, *La Savoie baroque*, Chambéry, L'Histoire en Savoie, n° Spécial, Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, 1980, 64 p., pp. 12-17. Au détriment d'une vision d'ensemble satisfaisante, ce sont toutefois les très nombreuses monographies paroissiales qui, à vrai dire et de manière aléatoire, fournissent pourtant l'essentiel des renseignements en la matière. Sans qu'il soit évidemment imaginable d'en dresser ici la liste exhaustive.

36. Contrairement à l'affermage proprement dit, contrat de bail rural à la mode romaine d'une durée rarement supérieure à une décennie et généralement qualifié « d'admodiation » dans les documents de la pratique savoyarde de l'extrême fin du Moyen-Age et surtout des Temps modernes, époque où il connaît un développement considérable, l'albergement — désignation locale du bail à cens ou censive, voire de « l'emphytéose perpétuelle » — recouvre au contraire une tenure féodale de facture nettement plus archaïque, roturière, sans terme et de ce fait parfaitement étrangère à la logique juridique latine des démembrements de la propriété quiritaire. À ce sujet voir la synthèse documentée permettant à Pierre Duparc de situer la vague des albergements alpins dans un contexte spatio-temporel élargi, « Les tenures en hébergement et en abergement », *Bibliothèque de l'Ecole des Chartes*, t. 122, Paris, 1964, pp. 5-88.

37. Sur la vente des biens nationaux voir par exemple François Vermale, *La vente des biens nationaux dans le district de Chambéry*, Paris, Bibliothèque d'Histoire Révolutionnaire (Publiée sous la direction de M. Albert Mathiez) - n° VII, Ernest Leroux éditeur, 1912, 91 p., (les renvois de la table des noms de lieux, pp. 82-89, permettent en effet de prendre la mesure du riche patrimoine foncier montagnard possédé jusqu'alors par les établissements réguliers sur les massifs de Chartreuse et des Bauges). Au sujet des nombreux albergements consentis sur les massifs préalpins par les principaux établissements monastiques de Savoie, à compter de la fin du Moyen-Age, *cf.* : Fabrice Mouthon, « Moines et paysans sur les alpages de Savoie (XI^e^ - XIII^e^ siècles) : mythes et réalités », *op. cit.*, pp. 13-25 ; Nicolas Carrier, « Les moines et la montagne en Savoie du Nord (XI^e^ - XV^e^ siècles) », *op. cit.*, pp. 233-239.

38. Sur le point trompeur du maintien de la superficie ancestrale du patrimoine foncier communal, en dépit de l'évolution singulière des nouvelles formes d'usage de la « propriété commune » et de l'accroissement par ailleurs constant du patrimoine des autres personnes morales de droit public, (État et nouvelles collectivités territoriales, Etablissements Publics à caractère Industriel et Commercial), consulter l'analyse pertinente de Robert Mériaudeau, *A qui la terre ? La propriété foncière en Savoie et Haute-Savoie*, Grenoble, Institut de Géographie Alpine, 1986, 480 p., pp. 105-116 et pp. 217-267. Voir tout particulièrement l'évocation de l'évolution irrésistible du statut originel des terrains communaux, exploités en nature depuis des temps immémoriaux par la collectivité de leurs ayant droits villageois

plus que jamais de se garder de l'imprécision, sinon de l'ambivalence trompeuse de certains théorèmes confinant aux fallacieux poncifs même sous la plume d'Henri Raulin et de Gérard Collomb, observateurs pourtant des plus avertis : « *Le système d'exploitation des alpages ne dépendait pas du mode d'appropriation des terres : cependant, aux pâturages communaux correspondait plutôt une organisation familiale de production, aux alpages privés une organisation nettement plus centralisée*» [39]. Car s'il s'avère indéniable que « *dans l'ensemble de la Savoie, la propriété privée d'alpages n'exclut pas la propriété collective mais s'exerce sur les parties les plus riches et souvent les moins élevées du territoire de la commune*» [40], le caractère communal de beaucoup d'alpages explique cette apparente contradiction depuis le renouveau de l'autorité étatique, sur les ruines du système féodo-seigneurial. Pour en effet tenter de comprendre cette apparente incongruité, il suffit de se replacer dans l'ambiance institutionnelle révélatrice des mentalités du bas Moyen-Age, lorsque la définition juridique des terroirs d'altitude se fixe, sur l'alpe, par le biais des principes d'une propriété féodale étrangère à la logique romaine exclusive de l'appropriation du sol. Il n'est qu'à reconstituer par l'esprit cet univers institutionnel au cœur duquel la distinction actuelle entre le statut de droit public et la condition de droit privé ne recouvre aucun sens et ne coïncide pas mieux avec celle que propose en premier lieu le système féodal entre la concession de droits fonciers à titre singulier ou au contraire à titre collectif.

Certes l'exploitation estivale de l'alpe remonte à la nuit des temps, ainsi qu'il a déjà été remarqué plus haut. Cependant, lorsque se développe irrésistiblement le système féodo-seigneurial au cours des deux derniers siècles du haut Moyen-Age, du fait de la déliquescence des institutions de la monarchie carolingienne, seigneurs laïcs et seigneurs ecclésiastiques titulaires de l'autorité politique locale s'évertuent à faire entendre aux populations indigènes de manants installées depuis des lustres à l'intérieur des fraîches limites de leurs détroits de justice, qu'ils sont dorénavant également titulaires de la propriété éminente des fonds sur lesquels est assise toute forme traditionnelle d'activité agropastorale. Dans le flou des concepts juridiques administratifs et fonciers de l'époque et la rédaction malhabile de quelques trop rares diplômes, ils imposent ainsi à leurs « sujets» désormais doublés sur le strict plan foncier de « tenanciers », usant d'une astucieuse fiction, la concession rétrospective des terroirs sur lesquels vivaient déjà manifestement la plupart de leurs ancêtres. À ce titre, ils prétendent de manière évidemment spécieuse concéder l'usage du siège immémorial de son exploitation à cette paysannerie silencieuse — la grande absente des rares documents d'archives contemporains quoique maintenant fixée dans les contours de domaines seigneuriaux beaucoup plus tardifs — dans les conditions où leurs propres héritiers accorderont des terres véritablement vierges, dans un tout autre environnement, aux populations rurales contemporaines de l'essor démographique sans précédent du XIII$^{e}$ et du début du

avant de glisser soudainement, lors des dernières décennies du XX$^{e}$ siècle, dans le domaine purement privé de la commune : « *De la terre commune à la terre de la commune* », *loc. cit*., p. 244-252.

39. Henri Raulin et Gérard Collomb, *Aux sources régionales de la Savoie* [...], *op. cit*., p. 175.

40. *Ibid*. p. 174.

XIV^e siècle. Soit cette période médiévale tardive enfin renseignée de manière satisfaisante même si la multiplication des pièces, à porter largement au crédit des établissements ecclésiastiques dans la continuité des XI^e - XIII^e siècles, a pu abuser à sa suite certains lecteurs enthousiastes d'un Lucien Chavoutier naguère promoteur de l'image outrée d'une invraisemblable ruée de moines défricheurs sur les alpages [41]. Fort heureusement Nicolas Carrier et Fabrice Mouthon ont récemment rétabli une vision plus mesurée des choses et se sont attachés à dénoncer cette fantaisie confinant au mythe par la réévaluation à une plus juste mesure du rôle effectif des bûcherons cisterciens dans la genèse du patrimoine agropastoral des Alpes occidentales du Nord. S'appliquant surtout à montrer combien le défaut de sources littérales antérieures ne signifiait cependant en rien l'absence de communautés de montagne sur les hauts massifs concernés dès avant l'entame du second millénaire de l'ère chrétienne [42].

Dans l'esprit des concédants seigneuriaux comme des bénéficiaires paysans de ces nombreux albergements montagnards consentis à titre collectif depuis l'entame du XIII^e siècle, révélés en masse par les archives du fait de l'essor de contrats dorénavant conclus *per carta* dans le contexte de la réception du droit romain et de l'évolution conjointe de la procédure juridique romano-canonique [43], seule importe peu ou prou la concession utile des lots privatifs attribuées au cœur de la

41. « *Voilà donc nos moines invités à prendre leur bâton de pèlerins pour prospecter des terres neuves où ils pourront estiver leurs troupeaux. Ils partent vers les hauteurs à la recherche de nouveaux pâturages.* [...] Au XII^e siècle [toutefois] d'herbe, point ou peu. Il faut défricher pour élargir les tâches vertes des pelouses naturelles. [...] *Les alpages ne sont pas un don de la nature, mais le fruit d'un labeur millénaire de fourmi, sans nul répit. Les moines blancs de Tamié ont accompli, eux aussi, non pas sur les manuscrits comme leurs frères noirs, mais sur le terrain, un patient travail de bénédictin... Comme les paysans, et souvent avec eux, ils ont défriché et apporté leur contribution, à partir du XII^e siècle, pour donner aux pelouses alpines leurs contours actuels* », Lucien Chavoutier, *Des Moines cisterciens aux Paysans savoyards. La création des alpages*, Chambéry, *L'Histoire en Savoie*, n° 46, Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, 1977, 24 p., p. 5, 10 et 20 ; (le même texte a fait l'objet d'une seconde publication augmentée, sous un titre nettement plus polémique et au demeurant parfaitement révélateur de la lourde charge qu'adresse son auteur à l'endroit de l'industrialisation touristique de l'alpe : *L'histoire millénaire des alpages. Des abbayes aux champs de ski*, Chambéry, *L'Histoire en Savoie*, n° spécial, 1980, SSHA, 64 p.).

42. « *Cette association entre les premiers témoignages sur les alpages et les monastères est à l'origine d'une tradition historiographique qui fait des moines des créateurs d'alpages et les initiateurs des paysans aux techniques de l'enmontagnage.* [...] *Cette tradition a été forgée et répandue* [depuis la fin du XIX^e siècle]*, en toute bonne foi, par une érudition savoyarde majoritairement d'origine ecclésiastique soucieuse de valoriser l'héritage de ses prédécesseurs.* [...] *il faut* [*pourtant*] *renoncer à accorder aux abbayes une place déterminante et même importante dans la création des alpages de Savoie. Celle-ci fut l'œuvre des paysans. Certes on peut* a priori *accorder aux réguliers d'avoir entretenu voire agrandi les montagnes dont ils héritaient* [par le biais de legs pieux]*, de les avoir équipées en granges, en étables et en fruitières bâties en dur, bref d'avoir, comme ils l'ont fait ailleurs, rationalisé les méthodes d'élevage et de fabrication du fromage* », Fabrice Mouthon, « Moines et paysans sur les alpages de Savoie (XI^e - XIII^e siècles) : mythes et réalités », *op. cit.*, p. 9 et 20. « *En effet, si les religieux ont joué un rôle certain dans la mise en valeur des hautes vallées, c'est principalement par l'appel à des* [nouveaux] *colons* » renchérit Nicolas Carrier dans sa contribution à la dénonciation d'un « *paradigme* [à la vie dure] *du moine défricheur* » : « Les moines et la montagne en Savoie du Nord (XI^e - XV^e siècles) », *op. cit.*, p. 231.

43. Quant à la réception droit romain en Savoie par la législation princière et la jurisprudence des cours comtales puis ducales voir Laurent Chevailler, *Recherches sur la réception du droit romain en Savoie. Des origines à 1789*, Annecy, Gardet Editeur, 1953, 442 p., (*cf.* en l'espèce les pp. 21-116). Pour l'analyse de ce même mouvement de réception, mais chez les praticiens au premier rang desquels

zone plus ou moins anciennement essartée objet de la convention. Personne sans doute n'attache une grande importance au fait que le seigneur reconnaisse par ailleurs sur l'alpe ou la forêt voisine un droit d'usage non individualisé en faveur de l'ensemble de la communauté villageoise, à charge pour elle de répartir en son sein le montant des redevances dues au titre de toutes ces concessions « enchevêtrées» : l'auciège afférente à la contrepartie des droits d'usage montagnards exercés sans transfert de propriété sur les fonds seigneuriaux, juridiquement distincte de toute la kyrielle des introges, des laods et des cens annuels au contraire affectés à la rémunération du bailleur dans le cadre ordinaire de l'octroi de tenures foncières[44]. Les rigoureuses classifications latines sont devenues étrangères aux mentalités populaires malgré le renouveau de la science du droit dans quelques cercles de lettrés. Le poids des habitudes l'emporte pour les parties au contrat tandis que se perpétue la coutume de concession de tenures généralement exprimées à l'avantage de tous les faisant feux de l'écart. Or l'évolution de la technique juridique, la reconnaissance progressive de la personnalité morale des communes par des autorités princières désireuses d'en faire autant de relais locaux de leur pouvoir[45], le cantonnement éventuel de droits d'usage sur des parcelles soustraites aux ancestrales réserves seigneuriales et maintenant affectées à titre de tenures principales au profit exclusif de la collectivité villageoise, induisent à la charnière

se distinguent les notaires, se reporter à Pierre Duparc, « La pénétration du droit romain en Savoie. (Première moitié du XIII$^{e}$ siècle) », *Revue historique de droit français et étranger*, n° 1, Paris, Librairie Sirey, 1965, pp. 22-86. Sur le renouveau de la justice seigneuriale et princière, spécialement en matière criminelle, *cf.* Nicolas Carrier, « Une justice pour rétablir la concorde : la justice de composition dans la Savoie de la fin du Moyen-Age (fin XIII$^{e}$ - début XVI$^{e}$ siècle) », *Le règlement des conflits au Moyen-Age. Actes du XXXI$^{e}$ Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur (Angers, 25-28 mai 2000)*, *op. cit*., pp. 237-257. Du même auteur, sur le thème incident des privilèges judiciaires parfois accordés par les autorités seigneuriales et princières à certaines communautés montagnardes comptant au titre de leurs tenanciers, accessoirement à la reconnaissance d'un vaste patrimoine foncier collectif, voir aussi, « Les communautés montagnardes et la justice dans les Alpes nord-occidentales à la fin du Moyen-Age. Chamonix, Abondance et les régions voisines, XIV$^{e}$ - XV$^{e}$ siècles », *Paysans en leurs communautés*, *Cahiers de recherches médiévales (XII$^{e}$ - XV$^{e}$ siècles)*, n° 10, Centre d'histoire médiévale, Paris, Honoré Champion, 2003, pp. 89-118.

44. L'étude de l'enchevêtrement singulier de toutes ces redevances foncières au cours de la vague de concession d'alpages en albergements contemporaine de la fin du Moyen-Age, a été réalisée de manière érudite par Pierre Duparc à travers deux publications éminemment complémentaires : « Une redevance féodale alpestre : l'auciège », *Bibliothèque de l'Ecole des Chartes*, t. 105, Paris, 1944, pp. 99-122 et l'article déjà mentionné *supra* (note 36) « Les tenures en hébergement et en abergement », dont il convient toutefois de consulter plus précisément les pp. 70-82 circonscrites à l'analyse juridique de la nature d'un contrat et de ses clauses accoutumées ne se stabilisant laborieusement qu'au cours du XIII$^{e}$ siècle sous les traits génériques du bail à cens ou censive, (évidemment bien mieux documenté aux Temps Modernes qu'à travers les premiers témoignages de concessions en « albergement » datés de l'époque médiévale).

45. *Cf.* : Fabrice Mouthon, « Les communautés alpines et l'État (milieu XIII$^{e}$ - début XIV$^{e}$ siècle) », *op. cit*., pp. 162-171 ; Nicolas Carrier et Fabrice Mouthon, *Paysans des Alpes. Les communautés montagnardes au Moyen-Age*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, 417 p., pp. 125-134. Pour de plus amples développements quant aux progrès de l'administration territoriale dans les possessions de la Maison de Savoie et, notamment à compter de la fin du XIII$^{e}$ siècle, la tutelle de plus en plus étroite exercée par les officiers comtaux sur la gestion des « affaires » communales, se reporter à Bernard Demotz, *Le comté de Savoie du XI$^{e}$ au XV$^{e}$ siècle. Pouvoir, château et État au Moyen-Age*, Genève, Slatkine, 2000, 496 p., pp. 369-398.

du XIV[e] et du XV[e] siècle la consécration formelle des terrains communaux. Imputable au renouveau régalien la mutation juridique s'avère lourde de conséquences sur des fonds autrefois concédés à perpétuité en l'absence de toute distinction formelle entre la propriété individuelle et la propriété collective ou plus subtilement encore, dans le cadre de cette dernière, entre la propriété indivise de droit commun et la propriété véritablement communale.

En sa définition actuelle la propriété communale découle par conséquent d'une application *a posteriori* de concepts juridiques totalement étrangers à l'esprit de ses bénéficiaires originels. Notamment chaque fois que, dans les nombreux albergements qui l'instituent, le domaine utile de la tenure n'y est pas limitativement concédé à de seuls particuliers scrupuleusement désignés au contrat, mais au contraire et en des termes très vagues à la communauté dans son ensemble des habitants de tel ou tel village [46]. Or ce qui peut sembler indifférent aux contemporains du bas Moyen-Age du fait de l'imprécision chronique de la formulation de la plupart des actes juridiques courants, revêt malheureusement une importance singulière par la suite, source d'un lancinant contentieux judiciaire de plusieurs siècles. Est-il besoin d'une illustration des conséquences non anodines de ce flou longtemps de rigueur jusqu'à une date avancée des Temps Modernes dans la plupart des chartes, au sujet de la définition même de la collectivité montagnarde en amont de la détermination des droits effectivement reconnus à son bénéfice par l'autorité seigneuriale ? Du fait d'une lecture littérale des titres fondateurs ou de leurs simples reconnaissances ultérieures, beaucoup d'ayant droits d'albergataires plus ou moins précisément mentionnés au contrat initial en qualité de comparsonniers indivis, prétendent par exemple changer ultérieurement leur lieu de résidence et quitter ainsi le village sans toutefois abandonner leurs droits sur les confins communs, en violation flagrante de la logique originelle d'institution de la structure communautaire. Dès lors il devient plus aisé de comprendre pourquoi le caractère dorénavant communal du sol des hauts pâturages en vertu des nouveaux critères juridiques tardivement promus par l'autorité princière, n'a pourtant pas remis pas en cause à l'aube de la Renaissance l'organisation traditionnelle d'une estive invariablement pratiquée comme naguère, dans la plupart des cas, de manière individuelle et familiale ou dans le cadre limité de petits consortages tirant parfois leur origine de la nuit des temps. En l'occurrence la nouvelle définition institutionnelle du support foncier de l'alpage ne saurait bouleverser, avec les habitudes les mieux établies, l'organisation à ce point ancestrale du mode de faire valoir des terroirs d'altitude. Chaque famille du village — voire de la commune pour désormais mieux dire — conserve ainsi souvent jalousement l'opportunité d'user à titre privatif, pour son exploitation individuelle, une part plus ou moins importante de montagnes ou de forêts cependant devenues communales [47]. Plus

46. Pour un exposé synthétique sur ce thème de la reconnaissance juridique du patrimoine foncier de la commune rurale savoyarde sur le socle ancestral des indivisions foncières familiales ou villageoises, voir Fabrice Mouthon, *Savoie médiévale. Naissance d'un espace rural*, Chambéry, *L'Histoire en Savoie*, n° 19, Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, 2010, 175 p., pp. 59-73 et pp. 87-89. Sur ce même thème envisagé à l'échelle de l'Arc alpin en son entier, voir aussi Nicolas Carrier et Fabrice Mouthon, *Paysans des Alpes.* [...],*op. cit.*, pp. 99-134.

47. *Ibid*., pp. 228-244.

net encore, dans un étrange renversement du lien de causalité juridique, chaque chef de famille se prend même à penser que c'est bel et bien en contrepartie de la reconnaissance de sa qualité intrinsèque de communier qu'il lui est reconnu par la personne morale de la communauté d'habitants à laquelle il émarge, le droit d'usage plus ou moins privatif d'une portion son patrimoine commun.

Sans lien obligé avec la structure foncière du sol, l'essor sur certains massifs du système de la grande montagne à gruyère, au tournant du Moyen Age et des Temps Modernes, est ainsi lié à un ensemble de facteurs parmi lesquels l'évolution des techniques fromagères impose bientôt le regroupement du bétail en de gros troupeaux communs sur les alpages les plus opulents et par conséquent les mieux adaptés à cette forme rationnelle d'économie laitière.

**B - Un troupeau nécessairement commun**

Le résultat des travaux archéologiques prouve dorénavant combien les populations alpines de la protohistoire dominent déjà des techniques fromagères qui, durant des siècles, permettent seules la conservation et la consommation différée de produits laitiers. Puis une production antique est formellement attestée par les auteurs latins [48] avant le témoignage de sa perpétuation au-delà des Invasions barbares par d'obscurs rédacteurs de capitulaires carolingiens. Peu vraisemblable, une tradition orale vivace en Tarentaise s'obstine d'ailleurs à évoquer l'acheminement par la chancellerie impériale jusqu'à la table d'un Charlemagne rivé à Aix-la-Chapelle par les crises de goutte, sur la fin de sa vie, certains de ces fromages persillés produits dans la haute vallée et découverts sur place, bien des années au préalable, au franchissement des cols alpins verrouillant la route de l'Italie [49] ? Plus prolixes enfin, quelques chroniqueurs de l'époque féodale rivalisent en commentaires élogieux sur l'ensemble de ces spécialités [50]. Mais leur lecteur reste frustré, faute de description précise de l'aspect, du goût, voire de l'appellation précise de

48. La remarque de Pline l'Ancien est aussi célèbre que finalement sibylline : « *Duobus Alpes generibus pabula sua adprobant. Delmaticae Docleatem mittunt, Ceutronicae Vatusicum* » ; « *Les pâturages des Alpes se recommandent par deux espèces de fromages. Les Alpes Dalmatiques envoient le Docléate, les Alpes Ceutroniennes* [principalement constituées des actuels massifs de Tarentaise et du Beaufortain] *le Vatusique* », *Histoire naturelle de Pline. Traduction nouvelle par M. Ajasson de Grandsagne* [...], Tome VIII, Paris, C. L. F. Panckoucke, 1830, 459 p., p. 183-184.

49. *Cf*. Yves Brèche et Lucien Chavoutier, *Une vieille vallée raconte ses souvenirs. Petite histoire de la Tarentaise*, Lyon, Trésors de la Savoie, Editions Xaviers Mappus, 1975, 135 p., p. 34.

50. Le médecin Pantaleone da Confienza, natif de Verceil, publie vers 1477 à Turin, une *Somme sur les produits laitiers* assez bien documentée à l'égard des productions contemporaines du Piémont et de la Savoie. Il évoque notamment les « lombes » et le sérac produits avec le lait des vaches de Maurienne, de Tarentaise et du Beaufortain. Le texte a fait l'objet d'une édition critique par Irma Naso, *Formaggi del medioevo. La « Summa lacticiniorum » di Pantaleone da Confienza*, Torino, Il Segnalibro, 1990, VIII + 157 p. ; pour une analyse de l'ouvrage du médecin et gastronome piémontais, voir également : Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco et il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana degli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Biblioteca di Studi Piemontesi, n° 10, Centro Studi Piemontesi, 1981, XX + 562 p., pp. 347-369 et Irma Naso, *Università e sapere medico nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*, Cuneo - Vercelli, Storia e Storiografia, n° XXIV, Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo / Società storica vercellese, 2000, 319 p.

ces pièces. Récits de voyage, documents comptables, contrats d'albergements indistinctement consentis par des seigneurs laïcs ou ecclésiastiques en contrepartie de loyers exprimés en nature demeurent à cet égard peu évocateurs [51].

Tout au plus parvient-on à déduire de cette masse hétéroclite d'écrits littéraires et juridiques confondus évoquant plus ou moins directement la production fromagère, la nature vraisemblablement réduite de petites formes à pâte indifféremment cuite ou crue, dont procède la formidable diversité actuelle des tommes, des bleus, des persillés, des vacherins, des *grattarons* et autres reblochons emblématique de la Savoie. Fromages de petite taille par essence adaptés à la production quotidienne d'une exploitation familiale traditionnelle et sans doute très souvent constitués, ainsi que semble le montrer la recette des bleus persillés toujours confectionnés en Haute-Tarentaise et en Haute-Maurienne en vertu de savoirs faire ancestraux, du mélange plus ou moins aléatoire de lait de vache, de chèvre et de brebis [52]. Soit de tout le bétail susceptible d'être enmontagné en proportions très variables par une famille ordinaire de la fin du Moyen-Age. Car Nicolas Carrier a en effet montré combien les troupeaux bovins de plus de dix têtes, pourtant archétypes de la fin des Temps Modernes sur les mêmes massifs, représentent en réalité l'exception notoire dans le Genevois et le Faucigny des XIV$^{e}$ et XV$^{e}$ siècles [53]. Tandis que les registres de la consigne ducale du sel, à la fin du XVI$^{e}$ siècle, attestent toujours à la fois de la diversité et de la modicité du cheptel composant le patrimoine de la plupart des chefs de famille assujettis à l'impôt princier sur l'ensemble du duché de Savoie [54].

---

51. « *Les sources seigneuriales et réglementaires ne se prêtent pas à établir une typologie des fromages qu'on fabrique sur l'alpe* [à cette époque de la fin du Moyen-Age]. *Elles distinguent surtout le fromage proprement dit, issu d'une première coagulation du lait (*caseus*), et le produit de la recuite du petit-lait (*sirus*), qu'on appelle* sérac *dans les régions francophones,* ricotta *dans les Alpes italiennes, ou* Ziger *dans les Alpes alémaniques* », Nicolas Carrier et Fabrice Mouthon*, Paysans des Alpes.* [...]*, op. cit.*, p. 246-247.

52. Pour plus de précisions sur la fabrication de ces petites pièces de fromages persillés et de fromages bleus, voir : Matthieu Bonafous, « Mémoire sur la fabrication du fromage du Mont-Cenis », *Mémoires de la Société royale et Centrale d'Agriculture*, Paris, 1832, pp. 223-241 (ou sous la forme d'un « tiré à part », sous le même titre, Paris, Imprimerie M$^{me}$ Huzard, 1833, 22 p.) ; Dominique Mestrallet, « Le travail du lait en alpage : fabrication de la tomme au Petit-Mont-Cenis», *Campagnes, forêts et alpages de Savoie. (XIII$^{e}$ - XX$^{e}$ siècle). Actes du XXXIII$^{e}$ Congrès des Sociétés Savantes de Savoie* [...], *op. cit*., pp. 277-293 ; Francis Tracq, « Histoires de fromages en Haute-Maurienne », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent.* [...], *op. cit.*, pp. 89-99, p. 95-98.

53. *Cf*. Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen-Age.* [...], *op. cit*., pp. 355-357. Ezio Emerico Gerbore tire de semblables conclusions à l'égard du Val d'Aoste voisin : « Alpages et élevage en vallée d'Aoste au Moyen-Age. Un essai de mise au point », *Voisins ? Vallée d'Aoste Valais*, n° 1999 - 4, *Histoire des Alpes – Storia delle Alpi – Geschichte der Alpen,* Association Internationale pour l'Histoire des Alpes, pp. 91-103, p. 93-95.

54. A la lecture de ces registres de dénombrement de la fin du XVI$^{e}$ siècle le troupeau ovin s'avère toujours bien supérieur (en nombre de têtes) à celui de son concurrent bovin sur toutes les montagnes du duché de Savoie. Pour s'en convaincre consulter : Marius Hudry, « Le recensement de la population et du bétail en Tarentaise en 1561 », *Bulletin Philologique et Historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques*, Vol. I, Année 1960, Paris, Imprimerie Nationale, 1961, XLVIII + 511 p., pp. 471-479 ; Hélène Viallet, « Le dénombrement général de la gabelle du sel en Savoie (1561-1576) », *Histoire et Sociétés Rurales,* n° 3 - 1$^{er}$ semestre 1995, Association d'Histoire des Sociétés Rurales, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 1995, pp. 271-302 ; Bruno Gachet, *La gabelle du sel de 1561 une source remarquable pour l'histoire démographique et socio-économique de la Savoie au XVI$^{e}$ siècle*, Thèse de doctorat en Histoire (sous la direction d'Alain Becchia), Université de Savoie,

Le troupeau familial se compose donc tout au plus de quelques têtes de bovins — de deux à quatre ou cinq vaches laitières en moyenne — arrondi de quelques têtes de moutons et de chèvres, puisqu'ovins et caprins l'emportent effectivement longtemps, se comptant en bien plus grand nombre tant sur l'alpe que dans les places de stabulation hivernale jusqu'aux premières décennies du XVIII$^{e}$ siècle. Tous ces petits animaux sont alors confondus sans vergogne avec les bovins, lors de la belle saison, pour être confiés à la garde des bergers fournis par la famille en vertu d'un modèle dominant d'une petite montagne imposant aux jeunes, aux femmes et aux vieillards d'assumer seuls ces tâches pastorales et fromagères estivales au moment où les hommes dans la force de l'âge vaquent plus bas dans les vallées aux durs travaux de la moisson, voire de la vendange dans les nombreuses localités accueillant la vigne sur leurs terroirs les mieux exposés, jusqu'à l'altitude fréquente de mille à onze cent mètres malgré les contraintes climatiques bientôt liées aux premiers épisodes du Petit Age glaciaire [55]. Même en ces hautes contrées alpines le schéma ordinaire de la vie rurale médiévale s'avère en effet fondé sur le principe de l'autarcie et, tout particulièrement, de l'autosuffisance frumentaire. Les céréales montent ainsi à l'assaut des reliefs et parfois, sur les replats des adrets bénéficiant de conditions naturelles favorables, atteignent l'altitude de mille trois cent cinquante à mille quatre cent mètres en absorbant les bras disponibles pour leur récolte et en mobilisant à cette occasion l'attention privilégiée des chefs de famille [56]. En parallèle, il convient bien évidemment pour les hommes valides d'engranger les réserves de fourrage propres à la nourriture hivernale du petit troupeau domestique. Tout l'été la fenaison se concentre alors à l'altitude des montagnettes, l'emplacement des remues intermédiaires de printemps et d'automne, sur la mi-pente des longs versants offrant souvent plusieurs étapes ou quartiers saisonniers au siège de l'exploitation fromagère, entre l'alpe proprement dite et la limite supérieure de la culture des céréales [57].

D'apparence immuable au moins depuis les derniers siècles du Moyen-Age, cette organisation multiséculaire finement adaptée dans le détail aux contraintes

2009, 2 vol., 451 p. (dactyl.) ; Fabrice Mouthon, *Savoie médiévale. Naissance d'un espace rural*, *op. cit*., pp. 146-147.

55. *Cf.* : Maurice Messiez, *Les vignobles des pays du Mont-Blanc. Savoie, Valais, Val d'Aoste*, Grenoble, Revue de Géographie Alpine, 1998, 319 p., pp. 25-32 ; Fabrice Mouthon, *Savoie médiévale. Naissance d'un espace rural*, *op. cit*., pp. 100-101.

56. « *Malgré tout, quelle que soit l'importance de l'élevage, les céréales constituent, en montagne comme ailleurs, la base de l'alimentation. C'est ce qui explique la prépondérance des terres labourables constatée dans le plan, mais aussi la présence d'essarts en forêt. En montagne toutefois, comme le montrent les recettes des comptes de châtellenie, le froment cède progressivement la place à l'orge ou au seigle. Le seigle tient le premier rang dans les Bauges ou en Haute-Tarentaise, alors que l'orge domine en Chartreuse, dans le Haut-Chablais et le Haut-Faucigny* », *ibid*., p. 103.

57. Les médiévistes fixent avec une relative précision à l'avant dernier siècle du Moyen-Age la mise en tension des ressorts de cette mécanique de transhumance à très faible rayon d'action que représente le mouvement pendulaire incessant de la « remue » des hommes et du bétail le long des versants, sous la forme aboutie qui se perpétue ensuite sans guère de modifications notables jusqu'à la Grande Guerre : « *C'est donc au XIV$^{e}$ siècle que l'estivage se met en place tel qu'il existera jusqu'au commencement du XX$^{e}$, avec l'aller-retour estival entre des fonds de vallée réservés à la culture et à la fauche, et des espaces de pâture se trouvant au-delà de la limite supérieure de la forêt* », Nicolas Carrier, *Transhumance et estivage en Occident des origines aux enjeux actuels*, *op. cit*., p. 200-201.

particulières de chaque vallée, de l'exposition naturelle de chaque versant « sur l'endroit » ou « sur l'envers »[58], est cependant profondément bouleversée à l'entame des Temps Modernes par les conséquences d'une soudaine révolution des techniques fromagères synthétisée sur les hauts plateaux jurassiens et romands. En quelques décennies, à la charnière des XVI^e^ et XVII^e^ siècles, la méthode de fabrication du fromage dit « de Gruyère » est diffusée à travers tout le nord du massif alpin par les descendants de ses géniaux inventeurs[59]. Occupant les fonctions saisonnières de fromager ou de « fruitier» quasi de père en fils, génération après génération de la fin du Moyen-Age à une date parfois avancée du XX^e^ siècle[60], sans réellement mesurer les conséquences à long terme de leur découverte et de l'exportation de leur savoir-faire loin de leur domicile, ils vont cependant contribuer à la transformation durable, sur une grande échelle, du mode de fonctionnement de l'économie montagnarde des Alpes septentrionales. Du fait de la modification radicale du support institutionnel de cette dernière, la rupture induite s'avère déterminante sous ses traits trompeurs d'une simple diffusion d'apparence anodine de secrets de fabrication d'une nouvelle spécialité fromagère[61]. Adoptée par de

58. C'est notamment dans la composition du troupeau inalpé que les différences s'avèrent flagrantes d'un lieu d'estive à l'autre, malgré leur proximité géographique lorsqu'ils sont établis sur les mêmes versants. Les alpages les plus riches — les plus « gras » — ou les plus intelligemment mis en valeur par d'importants travaux — rigoles d'irrigation, réseau voyer, etc. — entrepris par des propriétaires aisés à l'instar de la plupart des établissements monastiques, seuls capables de se projeter dans une véritable stratégie rationnelle d'aménagement de leur patrimoine foncier, notamment par le biais de la mobilisation à cet effet de capitaux importants, supportent déjà une majorité de bovins dès avant la fin du Moyen-Age : « *Si la présence de quelques troupeaux plus importants dans les couches supérieures de la paysannerie n'est pas exclue* [...] *ce sont surtout les troupeaux seigneuriaux qui se distinguent par leur importance, singulièrement, en l'état actuel de la documentation, ceux des monastères. Ceux-là, en effet, peuvent se monter à plusieurs dizaines de bovins* », Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen-Age.* [...], *op. cit*., pp. 357.

59. Succinctement abordée par la publication posthume en 1959 de quelques fragments de notes réunies par François Cochat, la question longtemps obscure de la diffusion des secrets de fabrication du gruyère à travers la Savoie de l'Epoque Moderne a enfin été singulièrement éclairée trois décennies plus tard, même si une étude de grande ampleur sur ce thème d'importance fait toujours cruellement défaut, par les deux monographies érudites d'Hélène Viallet et de Roger Devos. Se reporter par conséquent à : François Cochat, « L'origine du gruyère savoyard », *Revue de Savoie*, n° 1959 - 1, Chambéry, Librairie Dardel, 1959, pp. 71-73 ; Hélène Viallet, *Les Alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII^e^ siècle*, *op. cit*., p. 96-100 et 148-152 ; Roger Devos, « Fruitiers et fermiers suisses en Savoie (XVII^e^ et début du XVIII^e^ siècle) », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent*, *op. cit*., pp. 43-52.

60. Formés au contact des fruitiers du pays de Gruyère, un nombre important de modestes propriétaires fonciers Haut-Chablaisiens, Haut-Faucignerands et Valdôtains, souvent cadets de famille dénués de tout espoir d'héritage du patrimoine familial, se spécialisent à leur tour dans le métier de fromager. De concert avec leurs modèles suisses, ils phagocytent alors une vie durant, jusqu'à une date avancée du XIX^e^ siècle, la plupart des emplois de ce type offerts sur leurs opulents alpages par les communiers du Valais et des contrées plus méridionales du Beaufortain, de Tarentaise, voir du Haut Dauphiné. *Cf*. l'exemple édifiant des campagnes d'estive de Joseph Bozon analysé par Germaine Levi-Pinard, *La vie quotidienne à Vallorcine au XVIII^e^ siècle*, Annecy, *Documents d'Ethnologie régionale*, n° 4, Mémoires et Documents, t. LXXXV, Académie Salésienne, 1983, 225 p., pp. 70-78 et pp. 179-191.

61. « *Dans les années 1630-1640 se produit un fait capital dans l'histoire de l'économie pastorale* [du Beaufortain] *: l'introduction du gruyère.* [...] *La plus ancienne mention du gruyère, appelée aussi 'grevire' se trouve dans une quittance du 6 juin 1638* [...] *La fabrication reste d'abord limitée à quelques alpages. Partout ailleurs, on fait le fromage traditionnel, la 'robbe d'esté' dont nous ne connaissons pas les caractéristiques.* [...] *En 1641, coexistent 'fromage de gruière' et 'fromage de pays', mais à partir de 1650 on ne*

nombreuses communautés alpines la production de gruyère devient contre toute attente, en vertu d'une espèce de mouvement physique de réaction en chaîne, le vecteur majeur de développement de la grande « civilisation alpine de la vache » méticuleusement analysée sous cette appellation devenue emblématique par les nombreux disciples de Georges Amoudruz au sein de l'école genevoise d'ethnologie alpestre [62]. Processus dont le prototype de la grande montagne, fort de sa logique intrinsèque de rationalisation de la production laitière, de son intégration dans des circuits marchands lointains et de la concentration locale toujours plus nette des capitaux générés [63], représente le produit intermédiaire pendant près de quatre siècles entre le mode le plus ancestral d'économie pastorale — celui de la petite montagne familiale — et son adaptation au cours du XX$^{e}$ siècle à la logique dorénavant mondialisée d'un système agro-alimentaire définitivement devenu industriel, au sein duquel le groupement pastoral d'estive et la fromagerie permanente de fond de vallée, de structure indifféremment coopérative ou purement commerciale, ont remplacé la référence hier obligée au fruit commun.

À la suite de la conjugaison de lentes mutations techniques, sociales et institutionnelles les populations rurales des massifs jurassiens sur lesquels l'élevage bovin n'apparaît toutefois en rien une vocation beaucoup plus naturelle qu'ailleurs, se spécialisent en effet au sortir du Moyen-Age dans une économie agro-pastorale à vocation laitière. Par la vertu de la mise en œuvre généralisée du procédé de fabrication du gruyère elles transforment donc indirectement les structures de leur modèle de subsistance jusque-là prioritairement vivrier et autarcique. Puis, sans que l'on sache vraiment pourquoi et surtout à qui attribuer le mérite d'une telle diffusion hors de son berceau territorial du modèle de ce fromage à pâte cuite de grande forme, destiné à la commercialisation hors de la cellule villageoise, les productions de ce type deviennent la norme dans de nombreuses contrées alpines [64]. *A fortiori* dans les contrées savoyardes représentatives depuis le XVII$^{e}$ siècle de

*trouve plus cette dernière catégorie dans les redevances en nature* », Hélène Viallet, *Les Alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., p. 96.

62. Sur l'émergence de ce concept de civilisation de la vache largement diffusé au milieu du XX$^{e}$ siècle par Georges Amoudruz, industriel, spéléologue chevronné et promoteur inlassable de l'ethnologie alpine en collecteur, à travers toutes les Alpes, d'objets emblématiques de la vie quotidienne traditionnelle, voir par exemple Bernard Crettaz, (au demeurant longtemps conservateur du prodigieux « fonds Georges Amoudruz » au sein du Musée d'Ethnographie de Genève), « La civilisation de la vache comme regard sur l'exposition nationale de 1896 », *Genève 1896 : regards sur une exposition nationale. (Sous la direction de Leïla el-Wakil et Pierre Vaisse)*, Genève, Georg Editeur, 2001, 189 p., pp. 35-45.

63. A titre d'illustration, consulter les monographies d'Hélène Viallet, *Les Alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., pp. 193-220 et d'Odile Walter, « Les aléas de la commercialisation de la 'gruvière' de montagne à la fin du XVIII$^{e}$ siècle en Beaufortain », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit*., pp. 53-64.

64. A ce point radicale en Savoie, cette évolution technique et économique a d'ailleurs immédiatement induit une mutation sémantique fascinante. En effet, sabaudianisme aujourd'hui sans d'objet mais toujours vivace dans le langage de certains habitants du Beaufortain, de Tarentaise et du Chablais, l'emploi circonstancié des termes génériques de « fromage » et de « tomme » permet toujours de différencier les gruyères de toutes les autres formes de produits laitiers fermentés. À ce titre il représente le marqueur d'une réalité rendue inintelligible depuis la fin du XX$^{e}$ siècle, le double mouvement d'une augmentation conjointe de la production du gruyère et du niveau de vie des populations locales ayant en effet autorisé une modification substantielle des habitudes alimentaires de ces dernières malgré le

régions de grande montagne comme l'a définitivement établi Hélène Viallet pour le Beaufortain [65].

Il est vrai qu'un tel fromage se révèle parfaitement adapté à une commercialisation parfois très éloignée de son lieu montagnard de production. Confectionnée en de grosses meules mûries en caves froides, la *grevire* [66] se conserve de longs mois — voire plusieurs années dans les cas extrêmes — sans altération notoire du goût néanmoins assez prononcé des vieilles pièces et, plus intéressant encore, sans abandonner trop de sa substance à l'affinage. Sa masse l'aide ensuite à supporter sans dommages un transport exposé aux intempéries sur de longues distances, tandis que sa texture assez ferme lui permet également de résister aux trépidations courantes liés au portage ou au roulage et à la plupart des chocs inhérents aux ruptures soudaines et intempestives des chargements. Sa masse lui permet évidemment de résister pareillement aux entrepôts les plus sommaires, y compris par fortes chaleurs, simplement protégé d'une enveloppe de linges maintenus humides. Sur l'étal enfin, une fois parvenu à destination, la consistance de sa pâte se prête naturellement à la coupe et au débit de détail. Qualités intrinsèques remarquables permettant de comprendre le succès de son implantation rapide partout où une telle production s'avère matériellement envisageable [67]. Soit dans tous les lieux où l'élevage bovin peut aisément s'accommoder d'une réunion estivale de gros troupeaux de plusieurs dizaines de têtes de bétail, puisque la fabrication quotidienne d'une pièce de fromage de quarante à cinquante kilogrammes nécessite effectivement de cinq cents à sept cents litres de lait. Or aucune famille montagnarde ou presque, au cours des Temps Modernes, ne dispose en propre du bétail suffisant pour envisager de se lancer seule dans une telle production, assurée par l'unique lait de ses bêtes, malgré l'espoir des confortables revenus escomptés de sa commercialisation ultérieure. La parade se révèle par conséquent astucieuse et résulte du regroupement d'un troupeau commun entre plusieurs propriétaires

---

maintien d'un mode traditionnel de désignation des spécialités fromagères hérité du XVII[e] siècle. Depuis cette date le qualificatif de « tomme», par opposition à la désignation du « fromage » — produit à forte valeur ajoutée autrefois exclusivement destiné à la vente hors du cadre familial et villageois — s'applique ainsi à l'ensemble prodigieusement diversifié de la production jadis domestique de petites pièces en vue de l'autoconsommation ou de la commercialisation à l'échelle réduite du voisinage : fromages confectionnés indistinctement avec du lait de vache ou de chèvre, à pâte cuite ou crue et dans ce cas représentés par les innombrables sortes de « tommes blanches ». Ce que confirment évidemment Aimé Constantin et Joseph Désormaux, à l'aube du XX[e] siècle, dans leur somme de référence du parler dialectal savoyard : « *Tòma, sf. Nom générique des fromages à pâte molle ; †* tomme. *(On distingue en Savoie : 1° le* fromage*, mot qui désigne exclusivement le gruyère ; 2° la* tomme*, mot qui s'applique à tous les fromages qui ne sont pas façon gruyère, sauf à leur donner ensuite des noms particuliers* », *Etudes philologiques savoisiennes. Dictionnaire savoyard publié sous les auspices de la Société Florimontane*, Paris - Annecy, Librairie Emile Bouillon - Librairie Abry, 1902, 443 p., p. 399.

65. *Cf. supra*, note 61.

66. « *Grevire, sm. : gruyère (fromage)* », Aimé Constantin et Joseph Désormaux, *Etudes philologiques savoisiennes.* [...], *op. cit.*, p. 216.

67. « *Tandis que les autres fromages nécessitent tout un attirail de tréteaux, clayettes et moules il lui suffit d'un chaudron et d'une presse, ustensiles aussi peu délicats que faciles à transporter à travers les sentiers de montagne. Il a le mérite de se bien conserver, de s'améliorer en vieillissant, de supporter très facilement les transports* », Philippe Arbos, « La vie pastorale en Tarentaise », *Annales de Géographie* [...], n° 115 - XXI[e] année, Librairie Armand Colin, Paris, 1912, pp. 323-345, p. 341.

pour le temps de l'inalpage et de la fabrication pareillement commune des pièces de fromage. Puis de la vente quelques mois plus tard du gruyère confectionné lors de la campagne annuelle d'estive au profit de chaque propriétaire de bétail, au *prorata* du nombre de têtes par eux agrégées au troupeau commun.

La logique capitalistique de la grande montagne à gruyère s'est ainsi rapidement implantée sur les massifs alpins les plus favorisés. Là où se rencontrent les facteurs naturels avantageux d'un relief opulent mais aux formes relativement douces et d'un climat assez humide pour faciliter la pousse de l'herbe, la spécialisation pastorale à vocation laitière a immédiatement concurrencé le principe ancestral de l'agriculture autarcique lors de la soudaine popularisation de cette nouvelle spécialité fromagère [68]. Sur ces massifs privilégiés par de vastes alpages les gros propriétaires de bétail deviennent « entrepreneurs » de montagnes ou « montagnards » en organisant leurs campagnes d'estive de façon rationnelle, au moyen d'un personnel salarié spécialisé à l'exclusion de toute référence à la structure familiale traditionnelle de ce qu'il convient, par opposition à compter de cette date, de dénommer le système de la « petite montagne » [69]. Pourtant, quant à son support foncier l'alternative de la grande montagne s'accommode indifféremment de deux logiques institutionnelles dont l'une, sans nul doute la plus marginale, a cependant frappé les esprits par ses caractéristiques remarquables pour apparaître irrémédiablement, à tort, comme archétype du mode d'exploitation de cette forme d'estive.

## II - Les différents modes d'exploitation de la grande montagne à gruyère

La grande montagne, emblème fantasmé de la civilisation alpine de la vache et d'une spécialisation laitière en Savoie quasi exclusive des hautes vallées orientales jusqu'au XIX[e] siècle, aux reliefs comme au climat naturellement adaptés à

68. Preuve de l'insistance des géographes sur le concept de facteurs physiques aussi déterminants qu'invariants dans la mise en valeur de l'alpe, Philippe Arbos, pourtant observateur subtil de ce milieu hors norme semble trop souvent expliquer la production de gruyère par la conséquence de la réunion quasi naturelle et presque immémoriale de gros troupeaux estivaux sur les alpages avantagés par Dame nature plutôt que par des facteurs humains contingents et singulièrement plus subjectifs : « *L'été est par excellence, la saison où l'on fabrique le gruyère, grâce à la concentration du bétail dans les Alpes ; c'est, d'ailleurs, le seul fromage dont la fabrication soit adaptée aux conditions de l'inalpage. Seul il permet d'utiliser convenablement la grande quantité de lait produite par les bêtes réunies à la montagne.* [...] *Il n'est pas étonnant qu'en Savoie, 'montagnes à vaches' et 'montagnes à gruyère' soient synonymes* », *ibid*., p. 341. Un siècle plus tard les historiens tempèrent cet exposé, documents d'archives à l'appui, en démontrant au contraire le caractère assez tardif d'une spécialisation bovine et d'une concentration du bétail sur ces confins certes favorables, au cours du XVII[e] siècle, en vue de la production des volumes de lait nécessaires à la confection journalière des gruyères.

69. Comme le remarquent fort justement les médiévistes, l'opposition entre grande et petite montagne si précisément définie à l'orée du XX[e] siècle par la remarquable synthèse typologique de Philippe Arbos et popularisée ensuite par ses disciples géographes, ne prend pourtant une réelle consistance qu'au début des Temps Modernes avec l'essor de la production de gruyère. Elle ne se révèle par conséquent en rien pertinente, rétrospectivement, pour une tentative de reconstitution du mode ordinaire d'économie pastorale d'estive au Moyen-Age. *Cf*. Nicolas Carrier, « L'estivage en Savoie du Nord à la fin du Moyen-Age », *op. cit*., pp. 199-201 et Nicolas Carrier et Fabrice Mouthon, *Paysans des Alpes. Les communautés de montagne au Moyen-Age*, *op. cit*., p. 224.

l'élevage bovin intensif, s'avère plus que jamais indissociable d'une production de gruyère aujourd'hui déclinée en trois spécialités principales. Concurrentes révélatrices de la remarquable diversité des terroirs savoyards, en dépit de l'aspect trompeur d'une homogénéité montagnarde de leurs paysages, les trois variantes actuelles de la *grevire* d'autrefois sont en effet pareillement issues, sous leur appellation spécifique de fromages d'Emmental, d'Abondance et de Beaufort [70], de la lente adaptation locale du même procédé de transformation d'un lait issu de cheptels différents [71] et dont les qualités gustatives diffèrent notoirement en fonction des pâtures ou des fourrages consommés par ces derniers. Même si, conformément aux labels de reconnaissance par les législations française et communautaire de produits dits d'AOC ou d'AOP [72], seuls les fromages d'Abondance et de Beaufort sont aujourd'hui confectionnés, à l'intérieur de zones géographiques exclusives, sur les massifs ayant plus ou moins uniformément adopté naguère, entre le XVII$^{e}$ et le début du XX$^{e}$ siècle, le modèle de la grande montagne à gruyère [73].

70. Du milieu du XVII$^{e}$ à celui du XX$^{e}$ siècle ces spécialités fromagères sont invariablement confondues sous le qualificatif générique de « gruyère » en dépit de différences de plus en plus nettes de forme et de goût liées au développement de techniques de fabrication et d'affinage spécifiques. Par conséquent non ancestrales ou non « historiques », les dénominations commerciales actuelles procèdent directement de la mise en place des AOC. Y compris l'appellation à l'origine purement géographique de « Beaufort » curieusement affectée depuis l'arrêté du 4 avril 1968 à la désignation jusqu'en Tarentaise et en Maurienne de la variété de gruyère fabriquée en vertu des critères techniques pourtant fixés, à compter de 1925, au sein de l'école fromagère saisonnière créée à Bourg-Saint-Maurice (Haute-Tarentaise) en 1894. À ce sujet consulter Maxime Viallet, « L'organisation professionnelle du Beaufort (période contemporaine) », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit*., pp. 117-124 : « *L'école va harmoniser et orienter la fabrication du Beaufort vers une texture pâte pleine et sans trous permettant le long affinage nécessaire à l'expression des goûts des laits des hauts pâturages*.», *loc. cit*., p. 117. Voir aussi Caroline Glise, « L'évolution de la tradition : le fonctionnement de AOC Beaufort », *ibid*., pp. 125-129. Sur le thème particulier de la fruitière-école de Bourg-Saint-Maurice *cf.* Thérèse Charmasson, Anne-Marie Lelorrain et Yannick Ripa, *L'enseignement agricole et vétérinaire de la Révolution à la Libération*, Paris, Institut National de Recherche Pédagogique, Publications de la Sorbonne, 1992, CXLV + 745 p., p. C et pp. 231-235.

71. A l'heure actuelle ces deux variétés de gruyères ne peuvent être confectionnées qu'avec du lait exclusivement produit par le bétail de deux races bovines issues des souches « pie rouge des montagnes» et « rameau brun », soit les vaches de race dite « Abondance » et « Tarine » peu à peu individualisées grâce à l'œuvre de sélection réalisée au cours des âges par leurs éleveurs respectifs de Savoie du Nord et de Savoie méridionale, avant la reconnaissance officielle de leurs caractéristiques propres à la fin du XIX$^{e}$ siècle. *Cf*. : Georges-Bernard Eychenne, *La race bovine d'Abondance*, Imprimerie R . Foulon, 1942, 84 p. ; A. Brand, « La race bovine d'Abondance», *Revue de Savoie*, n° 1958-1, Chambéry, Imprimerie Dardel, 1958, pp. 63-75 ; *La race bovine de Tarentaise (Savoie). Définition de ses caractères par le Congrès réuni à Moûtiers le 4 juin 1866*, Chambéry, Imprimerie Ménard et Comp$^{e}$, 1866, 8 p. ; Charles Albert, *De l'état et de l'avenir de la race bovine de Tarentaise*, Moûtiers, Librairie Ducloz, 1895, 24 p. ; Albert Laurent, *La race bovine de Tarentaise ou race tarine*, Chambéry, Imprimerie Nouvelle, 1905, 16 p.

72. Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) résultent de la refonte par le règlement n° 1898/2006 de la Commission Européenne du règlement n° 2081/1992 de la Communauté Economique Européenne. Faute de soumission à la procédure d'une demande de protection devant les instances communautaires, les produits pourtant déjà bénéficiaires du label AOC délivré par les services spécialisés de l'Administration française ne bénéficient cependant d'aucune reconnaissance juridique de ce type sur le plan européen. À ce jour, de fait, seules 45 des 49 spécialités fromagères françaises reconnues d'AOC jouissent également d'une AOP.

73. Sur le cas particulier de l'Emmental *cf*. supra note 16 ; au sujet des AOC (ou désormais AOP) fromagères savoyardes, *cf. supra* note 17.

Certes la carte actuelle de répartition des zones de production de ces deux spécialités de gruyère ne coïncide pas exactement avec celle des zones les plus anciennement dévolues à la *grevire*. Sur les Préalpes de la Savoie septentrionale, des Aravis au Chablais occidental, un produit à pâte molle non cuite longtemps confiné à une consommation purement domestique — le traditionnel reblochon — s'impose irrémédiablement à la production dominante de gruyère dès les dernières années de la Belle Epoque, pour la faire même totalement disparaître lors de l'Entre-deux-Guerres [74]. À l'inverse, demeurés au cours des Temps Modernes des régions typiques de petites montagnes au sein desquelles de nombreuses indivisions familiales ou villageoises de « consorts » souvent distinctes des indivisions réellement communales continuent à confectionner de petites pièces de fromage selon des recettes ancestrales, la Maurienne et le Haut-Chablais optent seulement pour celle du gruyère au cours du XX$^{e}$ siècle [75]. La paysannerie de ces terroirs

74. Peut-être né de pratiques frauduleuses selon une tradition difficile à vérifier — les « garçons » bergers auraient pris jadis l'habitude de le confectionner à l'insu des propriétaires du bétail dont ils étaient chargés d'assurer la garde — mais assurément produit depuis des temps immémoriaux sur les Alpages des Aravis et du Chablais occidental en vue de l'autoconsommation domestique, le reblochon profite du tourisme alpin naissant des dernières décennies du XIX$^{e}$ siècle pour se faire apprécier des visiteurs sans cesse plus nombreux de la Savoie. Or le développement contemporain des transports ferroviaires permet maintenant l'acheminement rapide dans des wagons isothermes de ce produit frais à pâte crue, par conséquent éminemment périssable, jusqu'au cœur de grandes villes le cas échéant très éloignées des lieux d'estive. À Paris, à Lyon ou à Marseille l'engouement s'avère immédiat. La mode du reblochon est lancée, relayée sur place par une importante diaspora savoyarde trop heureuse de pouvoir enfin se délecter au loin d'un fromage lui rappelant avec nostalgie la table familiale des villages de montagne. Onctueuse à souhait la spécialité fromagère devient ainsi en quelques années l'un des emblèmes majeurs de la Savoie tandis que la production dominante de gruyère, fortement concurrencée lors de la Belle Epoque, disparaît définitivement des massifs concernés au cours de l'Entre-deux-Guerres. À ce sujet voir : *Le reblochon de la vallée de Thônes. Chevrotins, tommes, persillés*, Thônes, Revue annuelle des Amis du Val de Thônes, n° 12, Amis du Val de Thônes, 1987, 129 p., (sur les origines *cf.* principalement les pp. 1-50) ; Daniel Besson, « Le reblochon : de la fabrication locale au marché européen.», *Campagnes, forêts et alpages de Savoie. (XIII$^{e}$ - XX$^{e}$ siècle). Actes du XXXIII$^{e}$ Congrès des Sociétés Savantes de Savoie* [...], *op. cit.*, pp. 295-310 et pour le même article augmenté, *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit.*, pp. 137-148.

75. Ce n'est toutefois qu'à la suite de la Libération, dans la seconde moitié du XX$^{e}$ siècle, que la production de gruyère à la « façon » de Beaufort s'impose enfin dans une vallée de Maurienne où elle relevait jusqu'alors de l'exception notoire, du fait de la généralisation d'un réseau de fruitières villageoises permanentes juridiquement constituées sous la forme de coopératives à gestion directe. En Chablais oriental, si la technique du gruyère est parfois adoptée sur certains alpages dès le XVII$^{e}$ siècle — notamment sur les larges dépendances des établissements monastiques locaux —, l'uniformisation d'une production désormais dévolue au gruyère d'Abondance se réalise à peine quelques décennies plus tôt qu'en Maurienne, à la charnière des XIX$^{e}$ et XX$^{e}$ siècles, n'en déplaise au développement aberrant d'une imagerie récente, parfaitement folklorisée, de l'économie de « naguère » à travers le massif. *Cf.* Philippe Arbos, « L'économie pastorale dans quelques vallées savoyardes », *Recueil des travaux de l'Institut de Géographie Alpine*, t. 1, n° 1, Grenoble, 1913, pp. 45-71, (résultant ici d'études de terrain réalisées lors des étés 1910 et 1911 la comparaison entre le mode d'exploitation de l'alpage du Chablais et celui des massifs plus méridionaux déjà affectés de longue date à la production quasi exclusive de gruyère se révèle très éclairante) ; Yves Sautier, « Le fromage d'Abondance », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit.*, pp. 131-136 ; Michel Vernus, *Une saveur venue des siècles : Gruyère, Abondance, Beaufort, Comté*, *op. cit.*, pp. 71-73 et 90-91. Sur le thème de la folklorisation du lien entre la production fromagère d'Abondance et le paysage du massif éponyme consulter Bernadette Lizet, « Le génie des alpages. Paysage, vaches, fromage en Abondance », *Revue de Géographie Alpine*, t. 86, n° 4, Grenoble, 1986, pp. 35-50.

procède ainsi à son tour, par imitation très tardive, à la mise en œuvre de l'institution des fruitières permanentes déjà solidement implantées sur le vaste avant-pays composant l'Ouest du Duché de Savoie puis des deux départements français de Savoie et de Haute-Savoie, depuis près d'un siècle. Puisque c'est paradoxalement à l'occasion de sa transposition en ces basses contrées bocagères du piémont collinaire préalpin, comme évoqué plus avant [76], que le système montagnard du fruit commun doit son ultime évolution de 1840 à 1890 environ, largement imputable aux nombreux artisans fromagers venus du Jura ou du Plateau suisse à la demande des notables locaux pour s'y installer définitivement, au contraire de leurs ancêtres des XVII[e] et XVIII[e] siècles, afin d'y exercer leur art à demeure [77]. Là, entre Rhône et Préalpes, en lieu et place de l'antique économie agraire de type frumentaire si intimement liée à la perpétuation anachronique du système foncier seigneurial comme au poids des traditions rurales les plus routinières [78], se développe irrésistiblement le mécanisme d'une collecte journalière de toute la production laitière locale, effectivement mise en commun au profit de la fabrication d'une à deux

76. *Cf. supra* note 4.

77. Le rôle des notables largement possessionnés dans l'Avant Pays, aristocrates et bourgeois des villes à la recherche d'un placement financier ou « gros paysans » enfin libérés de toute forme de tutelle seigneuriale contraignante sur leur patrimoine foncier, du fait des édits d'abolition de 1770 et de la législation « intermédiaire » française, se révèle en l'espèce déterminant. Ce sont eux qui réussissent dès les premières décennies du XIX[e] siècle à convaincre peu à peu par l'exemple leurs voisins villageois de l'intérêt d'une reconversion laitière de leurs exploitations et d'associations en fruitières parfaitement étrangères aux mentalités de ces basses régions. Le phénomène a notamment été étudié par André Palluel-Guillard, « Un instrument essentiel de la vulgarisation agricole : *le Traité des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières* du Genevois Charles Lullin », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit.*, pp. 65-73 et *L'Aigle et la Croix. Genève et la Savoie. 1798-1815*, Yens-sur-Morges, Archives vivantes, Cabédita, 1999, 662 p., pp. 285-300. Le modèle dont s'inspirent ces notables provient sans contestation possible du Jura français et suisse où un dense semis de fruitières villageoises permanentes se développe inexorablement au cours des XVII[e] et XVIII[e] siècles. Pour s'en convaincre, consulter par exemple Robert Latouche, « La fruitière jurassienne au XVIII[e] siècle », *Revue de Géographie Alpine*, t. 26, n° 4, Grenoble, 1938, pp. 773-791 et René Lebeau, « Deux genres de vie opposés de la montagne jurassienne », *Revue de Géographie de Lyon*, t. 26, n° 4, Association des Amis de la Revue de Géographie de Lyon, 1951, pp. 387-410, (*cf.* tout spécialement les pp. 400-403).

78. Si l'attachement des populations rurales de l'Avant-Pays envers une routine céréalière héritée du Moyen-Age peut assez aisément se comprendre à la fin des Temps Modernes, il n'en est pas de même vis-à-vis de l'absence d'intérêt manifesté par les élites cultivées pour toute forme d'économie laitière. De manière hautement symbolique il n'est par exemple pas manifesté le moindre intérêt pour le développement de l'élevage bovin à vocation fromagère sur les basses contrées du Duché de Savoie dans les pages de la pourtant savante somme d'études rurales publiée en 1774 par le marquis Joseph-Henry Costa de Beauregard, (*Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux & en particulier dans la Savoye. Avec des recherches sur les principes & les moyens propres à y augmenter la population, la vivification & le bien-être des peuples*, Chambéry, Imprimerie de M.-F. Gorrin, 1774, 286 p.). La raison en est simple : de Savoie à Genève la communauté des physiocrates archétypes du Siècle des Lumières en raison de son « agromanie » persistante se révèle en réalité atteinte d'une « mérinomanie » aigue, contractée à la lecture de traités agronomiques britanniques laudatifs envers les mérites d'une production lainière affectée à la fourniture de l'industrie textile. Sur ce thème voir André Palluel-Guillard, « La mérinomanie de l'école agronomique genevoise sous le Premier Empire», *Spécificité du milieu alpin ? Actes du XI[e] colloque franco-italien d'études alpines. (Grenoble 23-25 septembre 1985)*, Centre de Recherche d'Histoire de l'Italie et des Pays Alpins, Université de Grenoble, Grenoble, 1986, 199 p., pp. 123-133.

grosses pièces de fromage. Mais ici la configuration avantageuse des confins, du fait de leur altitude modeste et de la proximité de la plupart des pâturages établis sur les anciens labours, dans le voisinage immédiat des villages, libère le dispositif originel de la double contrainte d'une longue campagne d'inalpage du bétail sous la forme impérieuse d'un gros troupeau éloigné des lieux ordinaires de stabulation, puis de l'arrêt hivernal de la production de gruyère une fois ledit troupeau dispersé par les premiers frimas de l'automne alpin. Compatible avec l'élevage indépendant de son bétail par chaque associé, fonctionnant invariablement douze mois sur douze, sans égard au cycle des saisons par opposition à son modèle des hautes vallées, la fruitière villageoise de l'Avant-Pays s'écarte par conséquent de son modèle institutionnel lié à la grande montagne d'estive tout en s'adaptant dès le lendemain de l'Annexion de la Savoie à la France aux contours juridiques des coopératives agricoles consacrées par la jurisprudence de la Cour de cassation dans la mouvance des lois du 21 juin 1865 et du 21 mars 1884 — la fameuse loi Waldeck-Rousseau — relatives au statut des syndicats agricoles et, plus nettement encore, du titre III de la loi du 24 juillet 1867 relatif à la constitution de sociétés à capital variable [79].

Contre toute attente cette acclimatation singulière d'un prototype agro-pastoral d'importation si déterminant dans le processus de la transformation paysagère d'une basse contrée de labours en un bocage de prairies artificielles, permet ensuite la réexportation de cet hybride institutionnel hors de son récent berceau territorial de l'Avant-Pays à destination des massifs d'altitude où, sous sa forme première de fruitière temporaire d'estive, il a été jadis expérimenté. En montagne, du fait de la mécanisation des transports, la pratique de la fabrication estivale du gruyère dans les chalets d'alpage ne cesse en effet de reculer depuis le milieu des années 1930, disparaissant même totalement de certains secteurs au cours des Trente Glorieuses. Principalement sur les massifs de moyenne altitude, souvent les mieux desservis par un réseau de plus en plus cohérent de voies carrossables qui facilitent l'acheminement quotidien du produit de la traite vers des fromageries implantées à demeure en fond de vallée. Au surplus, le net recul de la structure coopérative de la plupart de ces établissements, cumulé avec la forte concentration des acteurs privés de la filière laitière souvent absorbés par de puissants groupes industriels favorise encore cette évolution irrésistible depuis le milieu du

79. Avant que la loi dite « Ramadier » n° 47-1775 du 10 septembre 1947 ne fixe enfin de manière claire un cadre juridique unifié pour toutes les sociétés coopératives indistinctement industrielles, commerciales ou agricoles — dans ce cas dénommées SCA —, un intense débat a longtemps divisé la doctrine et la jurisprudence quant à la détermination de la nature exacte de telles structures. En Savoie, qu'il s'agisse de fruits communs estivaux ou de fruitières permanentes, des doutes subsistent donc jusqu'à cette date avancée du XX$^{e}$ siècle au sujet du régime juridique effectif à appliquer aux nombreuses coopératives laitières ouvertement initiées par les communes et fonctionnant à ce titre dans un cadre communal sans équivoque du fait du rôle déterminant joué par l'institution municipale dans leur gestion quotidienne. Pour un exposé précis de toutes ces controverses dorénavant éteintes par la consécration légale du statut *sui generis* des SCA, se reporter à la thèse de doctorat de Jacques Buttin, *Etude juridique sur les fruits communs dans les montagnes de Tarentaise*, Grenoble, Imprimerie Allier, 1943, 115 p., pp. 68-90.

XX[e] siècle [80]. Finalement la logique initiale de la grande montagne associant invariablement la réunion d'un gros troupeau commun et la fabrication de gruyère sur les lieux de l'estive ne se prolonge plus, peu ou prou que de manière exceptionnelle et qu'en contrepartie de la reconnaissance spécifique d'une mention du label AOC réservé aux seules productions garanties « d'alpage » [81].

En dépit de l'impression trompeuse d'immuabilité ressentie à la contemplation du tableau composé par les tâches de couleur brune de vaches sagement disséminées sur le fond vert tendre de la pente herbeuse, l'illustration la plus radicale des transformations de la trame institutionnelle d'exploitation des pelouses d'altitude savoyardes lors du dernier siècle écoulé réside sans nul doute dans l'évocation esquissée à l'instant des profondes mutations subies, en sens diamétralement opposés, par les systèmes agropastoraux de Maurienne et des Aravis. Bien plus nettement encore qu'en Chablais, sur fond d'exode rural massif et de généralisation d'une double activité paysanne ici facilitée par l'implantation d'un dense chapelet de sites industriels électrochimiques et électrométalurgiques le long des flots capricieux de l'Arc [82], l'organisation traditionnelle de petites montagnes établies de haute antiquité sur le sol communal cède la place sur la majeure partie du terroir mauriennais, à partir de l'Entre-deux-Guerres, à l'essor de grandes montagnes estivales et à la production dominante de Beaufort assurée en vallée, tout au long de l'année, par des coopératives chargées à cet effet de la collecte quotidienne

80. « *Le troisième caractère des alpages français est en effet la concentration des laits, vers les laiteries du bas-pays. Cette concentration est parfois le fait de grandes sociétés capitalistes* [...] *Le plus souvent, ce sont les propriétaires d'alpages, particuliers ou coopératives, qui avec l'aide de subventions, avec le concours de l'Administration des Eaux et Forêts, des communes, ont élaboré les installations nécessaires au transport du liquide* », Jean Loup, « L'exploitation des alpages dans les Alpes », *Revue de Géographie Alpine*, t. 51, n° 3, Grenoble, 1963, pp. 393-428, p. 414, (*cf.* tout spécialement les pp. 412-419). Pour une synthèse de cette évolution non spécifiquement savoyarde, entamée dès les années 1930 et bien évidemment poursuivie au cours de la seconde moitié du XX[e] siècle, voir aussi Eric Bordessoule, « Les transformations récentes de l'activité pastorale dans les montagnes françaises », *Crises et mutations des agricultures de montagne. Colloque international en hommage au Professeur C. Mignon*, CERAMAC, n° 20, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2003, 704 p., pp. 297-317. Sur le thème du dépérissement de l'ancienne civilisation rurale et de la mutation accélérée de l'économie pastorale des hautes vallées savoyardes, consulter par exemple les monographies de : Pierre Bozon, *Maurienne et Tarentaise. Les destinées des hautes vallées de Savoie*, *op. cit.*, pp. 158-179, (au sujet de la révolution industrielle, notamment touristique, *cf.* aussi pp. 111-157) ; Lucien Chavoutier, « La résurgence des alpages dans l'évolution contemporaine des Grandes Alpes de Savoie (1960-1990 *)*», *Campagnes, forêts et alpages de Savoie (XIII[e] - XX[e] siècle)*. [...], *op. cit.*, pp. 251-260 et « Les fruits communs d'alpages tarins de l'ancien au nouveau régime économique», *Fromages de Savoie. Le Passé, le présent*. [...], *op. cit.*, pp. 109-115 ; Jean-Paul Diry, « la résistance du pastoralisme en haute-montagne alpine. L'exemple du canton de Bozel (Savoie française) », *Crises et mutations des agricultures de montagne.* [...], *op. cit.*, pp. 318-337.

81. En vertu du décret du 29 décembre 1986 (art. 6) relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Beaufort », le fromage bénéficiaire de la mention spéciale « Chalet d'alpage » doit avoir été fabriqué selon les méthodes traditionnelles de la campagne d'estive, soit deux fois par jour, dans un chalet-fromagerie situé à plus de 1500 mètres d'altitude et avec le lait d'un seul troupeau constitué pour toute la durée de l'estive.

82. Pour une analyse pertinente de la problématique des ajustements humains — double activité, redistribution du peuplement, etc. — induits par l'industrialisation lourde au cours du XX[e] siècle, des vallées de Maurienne et de Tarentaise, consulter Louis Chabert, *Les grandes alpes industrielles de Savoie. Evolution économique et humaine*, Saint-Alban-Leysse, Imprimerie Gaillard, 1978, 559 p., pp. 363-423.

du lait [83]. S'il ne subsistait fort heureusement en amont de Modane quelques îlots de petits producteurs indépendants de fourmes persillées et de fromages bleus plongeant leurs origines dans la nuit des temps, comment imaginer sur ces reliefs, autrement qu'à travers les documents d'archives, la prospérité pourtant séculaire jusqu'à une date très récente d'un système exclusif d'exploitation familiale parfaitement étrangère à l'économie du gruyère ? [84] A l'inverse, le massif des Aravis principalement dévolu au gruyère *via* d'opulentes grandes montagnes estivales, du XVII[e] siècle à la veille de la Première Guerre mondiale, renie soudain cette affectation pour se spécialiser dans la production toujours largement individuelle, de nos jours, d'un fromage indigène à pâte crue, bien plus vénérable mais confiné à une production marginale et à une consommation purement domestique lors de cette parenthèse de trois siècles [85]. Le reblochon, fort de sa saveur doucereuse et de sa remarquable onctuosité devient d'ailleurs immédiatement l'un des meilleurs ambassadeurs d'une Savoie de la Belle Epoque s'ouvrant au tourisme de masse. Pourtant son succès hors des limites de la vieille province alpine doit tout, ou presque, à la révolution des transports ferroviaires puis automobiles et à la réfrigération artificielle sans lesquels, produit frais et par essence très périssable contrairement au gruyère, il n'aurait jamais été envisageable de l'expédier au loin vers ses consommateurs citadins. Preuve magistrale s'il en était besoin, du poids des contraintes ou au contraire des opportunités techniques et économiques sur les fluctuations en réalité incessantes d'organisations agropastorales un peu trop rapidement qualifiées de traditionnelles par leurs observateurs non avertis, sous des formes qui ne s'avèrent donc véritablement immémoriales, trop souvent, que dans les mises en scènes folkloriques [86].

83. Dans l'Entre-deux-Guerres Francisque Rey, Inspecteur principal des Eaux et Forêts, expose déjà les causes de l'inadaptation des petites montagnes traditionnelles de Maurienne à la modernité ambiante puis, à l'issue d'une analyse psychologique assez fine des ressorts de la routine perpétuée par leurs exploitants, s'essaye à quelques propositions concrètes en vue de les convaincre au regroupement de leurs troupeaux et à l'exploitation des vastes alpages de la vallée sous la forme de grandes montagnes à gruyère : Francisque Rey, *L'exploitation pastorale dans les Alpes de Savoie*, Chambéry, Librairie Dardel, 1930, X + 92 p., pp. 61-90.

84. Pour une présentation abondamment illustrée par des documents photographiques anciens de cette métamorphose du système agropastoral mauriennais, Charles Gardelle, *Alpages terres de l'été. Des montagnards d'antan. . . aux alpagistes d'aujourd'hui.* [Vol. 1] *Savoie*, Montmélian, Les Savoisiennes, La Fontaine de Siloé, 1999, 349 p., pp. 293-343.

85. Même si certains producteurs de reblochon se sont regroupés en coopératives ou vendent leur lait à des industriels, la conduite estivale des troupeaux naguère réunis en fruits communs lorsque la contrée des Aravis produisait au premier chef du gruyère, est redevenue individuelle à travers tout le massif. Symbole de l'aboutissement de ce mécanisme de repli sur de petites structures autonomes d'exploitation depuis environ une centaine d'années, en dépit de la mise sur pied de l'Union des Producteurs de Reblochon Fermier en 1982, une mention spéciale de l'AOC reblochon reconnaît effectivement le « reblochon fermier » à condition qu'il soit fabriqué deux fois par jour hors de toute structure collective ou industrielle, avec le lait d'un seul troupeau, (art. 5 du décret du 28 avril 1976).

86. De manière générale sur ce thème et pour une approche socio-ethnologique suggestive, consulter par exemple : Laurence Bérard et Philippe Marchenay, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *La fabrication des saints*, Paris, Terrain - Carnets du patrimoine ethnologique, n° 24, Ministère de la Culture, 1995, pp. 153-164 et, des mêmes auteurs, « Le vivant, le culturel et le marchand », *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, Mutations, Autrement, n° 194, 2000, pp. 191-216.

En l'espèce, la recherche de solutions institutionnelles adaptées au dépassement des obstacles pratiques de développement des grandes montagnes à gruyère a généré dès l'origine deux modes antinomiques de fonctionnement lors de leur implantation sur certains massifs, au début des Temps Modernes. Assez curieusement, sans toutefois relever du genre des exceptions isolées, le moins courant de ces modèles a profondément marqué les esprits du fait de sa nature hybride entre un mode d'exploitation communautaire de l'alpage et la volonté de concilier de purs intérêts privés. Quoique beaucoup plus rare que son concurrent « capitaliste » ouvertement favorable à la consécration d'une classe sociale de notables ruraux fiers de leur réussite de « montagnards », il s'impose avec le statut équivoque du mythe dans les souvenirs recomposés par des mémoires partiales, rongées de nostalgie envers une société rurale à jamais disparue et pour cette raison affublée de toutes les vertus.

### A - L'exception relativement marginale du fruit commun

La coutume sinon l'obligation de réunir pour son « parcours » quotidien le bétail de tous les faisant feu villageois en un troupeau commun, imputable aux premiers règlements communaux témoins de la reconnaissance par l'autorité princière de prérogatives normatives de police en faveur de l'institution communale, est souvent attestée sur les massifs savoyards par les premières preuves écrites livrées avec inconstance par les archives de la fin du Moyen-Age. Cette pratique de regroupement du bétail envoyé au pâturage ne présage évidemment en rien l'institutionnalisation à cette date précoce des XIII$^{e}$, XIV$^{e}$ et XV$^{e}$ siècles du prototype ultérieur de la grande montagne peu à peu synthétisé lors de l'affectation de la production laitière locale à la fabrication de gruyère. D'autant que la terminologie s'y révèle encore très floue et que l'éventuel « fruit commun » mentionné par ces vénérables chartes n'est pas à confondre avec le « fruit commun estival » devenant au cours des XVI$^{e}$ et XVII$^{e}$ siècles l'un des modes de faire valoir de la grande montagne bovine établie sur le sol communal. Dans le cas du simple pâturage médiéval de l'ensemble du cheptel villageois conduit toutes espèces confondues en un seul troupeau sur le terroir alentour par des bergers issus de la localité, il ne semble en effet exister aucune volonté de mutualisation du produit de la traite de ce gros troupeau [87].

Aux Temps Modernes les sources d'archives deviennent par contre beaucoup plus précises et renseignent dans le détail l'organigramme de la grande montagne.

87. Nicolas Carrier l'a notamment démontré en Faucigny à travers l'étude de nombreuses chartes villageoises de règlement de *litigia* ou *controversie* contemporaines, au cours du XV$^{e}$ siècle, d'une reprise démographique sensible sur tous les massifs montagneux savoyards. Alpages tenus en consorterie ou alpages communaux ne supportent qu'exceptionnellement une exploitation aboutie sous la forme d'un fruit commun véritable : « *Tout en restant, en droit et du point de vue du seigneur, possession indivise d'une communauté, une montagne communale* [comme toute montagne exploitée en consortage] *est donc, pour son utilisation concrète, habituellement partagée en unités d'exploitation plus petites, adaptées aux conditions économiques, même si, le plus souvent, une partie des pâturages reste commune.* [...] *Entendre que si le troupeau est commun, la fabrication du fromage ne l'est pas toujours* », Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen-Age.* [...], *op. cit*., p. 328, (sur tous ces points *cf. loc. cit*, pp. 315-330).

Fonctionnant selon le modèle du fruit commun réellement communautaire ou au contraire laissée à l'initiative d'un entrepreneur particulier[88], celle-ci présente cependant les mêmes caractéristiques matérielles et s'appuie notamment sur le même type de personnel chargé d'animer en son sein la campagne d'inalpage[89]. Lorsque le bétail « enmontagne » pour l'estive, conformément aux règles strictes prescrites par les bans communaux d'ouverture et de fermeture de la saison, ou de limitation du nombre de bestiaux admis sur l'alpe à l'exclusion des bêtes foraines — c'est à dire non hivernées sur le sol de la commune — toute une équipe essentiellement masculine de préposés à des tâches prédéterminées est recrutée pour l'occasion. Au sommet d'une rigoureuse hiérarchie le « fruitier » ou fromager, de temps à autre secondé par un « gouverneur » plus spécialement chargé du travail de la cave et de l'affinage des pièces de fromage, représente la clef de voûte de l'édifice. Nanti d'une solide expérience, personnage d'âge mûr, craint et respecté, souvent d'origine suisse en Savoie du Nord, régulièrement Valdôtain en Tarentaise, il dirige d'une main de fer la grande montagne et jouit à ce titre de la plus grosse

88. La grande montagne peut être indistinctement exploitée selon le modèle du fruit commun réellement communautaire ou au contraire être affermée à un particulier prenant alors le risque de l'opération à sa charge. Il en est de même à dire vrai du mode de fonctionnement de la fruitière permanente de village entre la fin du XIX$^{e}$ siècle et celle des années 1940, après l'abandon du modèle initial du « tour » fortement implanté dans l'Avant-Pays jusqu'à la Première Guerre mondiale — d'apparence égalitaire mais en réalité peu favorable à une bonne régularité de la production —, en vertu duquel les sociétaires fabriquent effectivement le fromage à tour de rôle en proportion du lait qu'il fournissent à l'entreprise. Dans la nouvelle configuration de l'institution par conséquent, au début du XX$^{e}$ siècle, le « fruitier » peut donc s'avérer un simple salarié de la structure coopérative de la fruitière supportant les risques de l'exploitation. Mais dans la plupart des cas il devient au contraire un entrepreneur particulier lié par contrat avec la collectivité des adhérents de la fruitière, laquelle met à sa disposition l'outil de fabrication du fromage — bâtiments et éventuellement matériel — à charge pour lui, après avoir acheté le lait et commercialisé pour son compte le fromage produit, de supporter seul les aléas de l'activité. Dans les dernières décennies du XX$^{e}$ siècle l'évolution de la législation relative au statut des coopératives agricoles a toutefois fait disparaître ce schéma et désormais, lorsque la fromagerie continue cependant à fonctionner selon un régime coopératif issu de la loi Ramadier de 1947, l'ensemble de son personnel technique est obligatoirement salarié par la structure juridique titulaire de la personnalité morale. Sur ce point particulier de la rationalisation du mode de fonctionnement des fruitières, voir Michel Najar, « La modernisation des fruitières à la fin du XIX$^{e}$ siècle en Savoie », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent* [...], *op. cit.*, pp. 75-80. Pour une présentation du système archaïque du « tour» hérité du modèle de la fruitière jurassienne et vaudoise, se reporter à Louis Vuichard, *Nos fruitières. Celles qui furent... qui étaient... qui sont.* [...], *op. cit*., pp. 23-27. Quoique circonscrite à la Tarentaise, région il est vrai emblématique de la grande montagne à gruyère, l'analyse juridique détaillée des institutions propres à chacun des deux types traditionnels de fruits communs a été réalisée à la veille de leur refonte radicale dans la législation de l'Après-Guerre par Jacques Buttin, *Etude juridique des fruits communs dans les montagnes de Tarentaise*, *op. cit*., pp. 38-67.

89. Pour une évocation de la rigoureuse spécialisation de ce personnel affecté à la campagne d'estive, lors des Temps Modernes, consulter Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., pp. 145-159. Le tableau détaillé du fonctionnement de ce microcosme très hiérarchisé tel qu'il se fige à la veille de l'irrémédiable déclin du système traditionnel de la grande montagne, à la charnière des XIX$^{e}$ et XX$^{e}$ siècle, a bien sûr été brossé de main de maître par Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises* [...], *op. cit*., pp. 438-449. Car après la saignée démographique imputable à la Grande Guerre, plus rien sur l'alpe, ne fonctionnera en effet comme autrefois. Et le développement irrésistible des fruitières permanentes de fond de vallée, dans l'Entre-deux-Guerres, répond ainsi autant au manque de bras masculins disponibles qu'aux progrès du transport automobile. Pour une présentation de cette modernité actuelle voir par exemple Charles Gardelle, *Alpages terres de l'été.* [...] *Savoie*, *op. cit*., pp. 83-107.

rémunération [90]. Outre la confection du gruyère il assure la valorisation du petit-lait résiduel au soutirage du caillé et produit accessoirement une plus ou moins grande quantité quotidienne ou hebdomadaire de beurre [91]. Sous ses ordres s'affairent trois à quatre mois durant les membres d'une *micro* société composée d'une poignée de domestiques jaloux de leurs prérogatives depuis le « séracier » ou aide fromager, le « boîtier » affecté aux transports du matériel et, plus généralement, des liaisons entre l'alpage et le bas de la vallée, le « pachonnier» [92] ou responsable de la traite, à son tour assisté, au bas de cette échelle de notoriété, de plusieurs aides bergers. Car toutes ces fonctions correspondent aux degrés obligés d'une carrière toujours débutée en qualité de garçon de « pachonnée » au sortir de la petite enfance, vers l'âge de sept à huit ans, avant de permettre l'accès éventuel aux responsabilités prestigieuses de maître berger ou de fruitier à l'issue d'une vingtaine d'estives consécutives. Rarement une « ménagère », seul élément féminin de l'équipe, assure la cuisine et les lessives tandis que ce personnel représente un microcosme où abondent les célibataires marginalisés. Notamment dans la caste des vieux bergers pour qui l'isolement auprès du bétail débute tôt dans le printemps, bien avant le début de la campagne d'alpage, pour s'achever tard dans l'automne, longtemps après la « démontagnée », à l'altitude intermédiaire des montagnettes et tant que la pâture d'une herbe suffisante économise les réserves de fourrage [93].

90. Jusqu'à très tard dans le XIX$^{e}$ siècle parfois, le contrat le liant à son employeur, qu'il s'agisse de la communauté d'habitants ou d'un gros montagnard particulier, peut demeurer oral. Dans ce cas les clauses n'en sont évidemment connues que par le biais de correspondances, de livres de raison et autres livres de comptes, ou encore par l'intermédiaire de témoignages littéraires. Par ailleurs, en guise d'illustration du prestige dont jouit le fruitier, peu désireux de divulguer ses secrets de fabrication, voir par exemple Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., pp. 148-151.

91. Le *serum* résiduel au soutirage du gruyère proprement dit est néanmoins transformé en un fromage maigre à pâte grumeleuse légèrement cuite, le sérac, en grande partie destiné à l'alimentation du personnel d'alpage. *Cf*. Daniel Chaubet, « Le sérac : définition, remarques linguistiques et place dans la littérature alpestre (XIV$^{e}$ - XVIII$^{e}$ siècles) », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent*. [...], *op. cit*., pp. 27-35. Par ailleurs, et puisque le gruyère est fabriqué au cours de l'estive à base de lait entier, le beurre n'est confectionné qu'en de très faibles quantités avec ce qu'il reste de matière grasse dans le chaudron après le soutirage du caillé, soit à peine 10 % de son volume initialement disponible dans la matière première lactée. Si rare le beurre d'alpage est donc traditionnellement dénommé « beurre de fleurette ». Sur ce sujet de la valorisation obstinée de tous les sous-produits de la cuite des gruyères, se reporter par exemple à Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., pp. 187-192.

92. Jusqu'au second quart du XX$^{e}$ siècle, le *pachon* représente en Beaufortain et en Tarentaise le piquet de bois auquel sont souvent attachées les bêtes lors de la traite et par principe lors de la nuit sur tous les alpages où le bétail n'est pas mis à l'abri dans des enclos ou des halles d'estive même sommaires ; (*cf*. Aimé Constantin et Joseph Désormaux, *Etudes philologiques savoisiennes.* [...], *op. cit*., p. 296). Par extension le garçon de *pachonnée* est l'aide berger affecté sur l'alpage au déplacement incessant de ces *pachons*, tandis que l'unité de mesure de la « *pachonnée* » représente le quartier d'alpage effectivement parcouru par le troupeau au cours d'un cycle de vingt-quatre heures.

93. Ce sont d'ailleurs le plus souvent les cadets non appelés à prendre la direction de l'exploitation familiale qui, faute d'héritages fonciers leur permettant de subvenir aux besoins d'une famille élargie par la cohabitation des nombreux parents et alliés imposée par une solidarité intergénérationnelle infaillible, sont par conséquent envoyés dès leur plus jeune âge occuper l'une ou l'autre de ces fonctions dans l'organigramme hiérarchisé des grandes montagnes. Le personnel le plus souvent salarié de l'entreprise de grande montagne représente ainsi une petite société temporaire quasi exclusivement

Compte tenu de la disposition de l'alpage, des itinéraires de parcours du bétail et des lieux accoutumés de « pachonnée », les bâtiments d'abri des hommes et parfois des bêtes — chalets, « arbés », écuries, « stales », etc. — se révèlent plus ou moins éloignés et confortables, exigeant des « remues » plus ou moins fréquentes pour suivre au plus près la pousse de l'herbe. La vie s'avère donc très rude lors de la campagne d'estive et *a fortiori* lors de l'apogée du Petit Age glaciaire, au tournant des XVII[e] et XVIII[e] siècles, les animateurs de la grande montagne partagent une existence en vase clos, sans grands liens avec l'extérieur. Episodiquement, cette petite compagnie ne s'anime que lorsque les propriétaires des têtes de bétail, les employeurs indirects de ce personnel spécialisé dans le cadre du fruit commun, montent une ou deux fois à la montagne à dates fixes, pour le cérémonial de la pesée du lait de chacune de leurs vaches agrégées au troupeau commun [94]. Le rite social recouvre une importance symbolique plus nette encore que sa nécessité économique puisque cette forme d'estive procède d'une organisation communautaire ou collective dont la communauté d'habitants elle-même, en qualité de personne morale, peut représenter le commanditaire sur toutes les parcelles lui appartenant en propre et le cas échéant situées en dehors des limites administratives de la commune [95].

Tel est notamment le cas en Tarentaise, terre d'élection de cette forme aboutie de l'institution de la « grande montagne à fruit commun », où subsistent toujours quelques rares exemples de montagnes véritablement communales lors de la première moitié du XX[e] siècle [96]. Mécanisme coopératif dont les gérants constitués

masculine de quatre à vingt personnes — même si la moyenne avoisine la dizaine d'âmes — où les adultes célibataires représentent la norme. À la lecture de l'enquête réalisée lors de l'été 1913 par les agents de l'Administration des Eaux et Forêts sur tous les alpages de Tarentaise, à la demande de Philippe Arbos, il n'apparaît en effet que 91 femmes et 78 enfants de moins de 15 ans sur les 660 personnes recensées et occupées pour la durée de l'estive au soin de 14 000 têtes de bétail : Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit*., pp. 438-449.

94. En grande montagne le fruit commun résultant de la réunion estivale du gros troupeau, (soit le fromage et le beurre dans le cadre des consortages et des fruits communs communaux ou le produit de leur vente dans le contexte des grandes montagnes privées), est ensuite réparti, déduction faite des frais d'entretien et d'exploitation de l'alpage, en proportion de la quantité effective de lait produite par les vaches de chaque bénéficiaire de l'entreprise. Certes les contrats passés entre les fruitiers et la collectivité des propriétaires de bétail se fondent bel et bien sur une estimation de la lactation moyenne escomptée de chaque bête à traire. Mais cette évaluation est corrigée au cours de l'exercice par l'opération contradictoire de la pesée du lait réellement fourni par les animaux inalpés, réalisée une à deux fois lors de la campagne d'estive, à dates fixes et en présence de toutes les parties concernées : « *le mesurage du lait est souvent une véritable solennité à laquelle les propriétaires du bétail inalpé doivent tous assister* », *ibid*., p. 454.

95. Les exemples d'alpages communaux ou sectionnaux pourtant établis pour tout ou partie sur le ressort administratif de communes voisines abondent. « *L'acquisition d'un domaine pastoral à l'extérieur fut notamment une nécessité pour les communes des cluses. Bornées à leur territoire propre, qui ne s'étendait que sur le fond et les premières pentes de la vallée, elles n'auraient pu nourrir convenablement des animaux ni en tirer tout le profit utile* », (Philippe Arbos, « *La vie pastorale en Tarentaise* », *op. cit*., p. 77). Ces situations devenues paradoxales du fait de la consécration du rôle administratif de la commune par les autorités publiques centrales au cours des Temps Modernes, a naturellement donné naissance à un copieux contentieux, lancinant jusqu'à la fin du XIX[e] siècle : Gabriel Pérouse, *Inventaire sommaire des Archives Départementales de la Savoie antérieures à 1793.* [...], *op. cit*., pp. LXI-LXIII.

96. *Cf. infra*, note 105.

du président de la « société » et ses de ses adjoints, responsables de l'embauche du personnel, de la vente de la production estivale de fromage et de la répartition de son produit entre tous les propriétaires associés du bétail inalpé comme, plus largement, de la police générale de la saison d'alpage, sont en règle générale les édiles municipaux déjà responsables des affaires communales ordinaires. Même si ces derniers délèguent parfois à des chefs de famille de la paroisse libérés de tout autre mandat électif, le soin de veiller en leur lieu et place au bon déroulement de la campagne d'estive, force est néanmoins de reconnaître la forme poussée de ce communautarisme agropastoral dans lequel l'institution du fruit commun estival se confond avec celle de la commune *stricto sensu*[97]. Mais tout en demeurant une institution collective assise sur les fonds indivis indistinctement détenus *ut universi* par la commune ou par une simple section de celle-ci, le « fruit commun d'estive » peut aussi fonctionner à la manière des consortages fonciers traditionnels en Savoie du Nord sous la forme d'une indivision entre particuliers juridiquement distincte de la communauté d'habitants[98]. Il suffit alors aux bénéficiaires du fruit commun de justifier de l'acquisition valable de parts de la société d'alpage par héritage ou par achat, sans égard à leur qualité de ressortissants de la commune, du hameau ou d'une autre commune des environs[99]. L'analyse juridique de l'association s'avère d'ailleurs relativement aisée puisque groupement

97. Ce qui ne va sans poser de croissantes difficultés de principe à la doctrine et à la jurisprudence depuis le début du XIX$^{e}$ siècle jusqu'au milieu du siècle suivant, notamment du fait de l'entrée en vigueur des lois françaises en Savoie à compter de 1860, dans l'attente trop longtemps différée d'une législation enfin spécifique à l'encadrement institutionnel du pastoralisme montagnard. Car l'évolution générale du droit administratif comme celle du droit civil des sociétés s'articule de plus en plus difficilement, tout au long de cette époque, avec des mécanismes ancestraux hérités d'un tout autre univers juridique. Qui peut en effet prétendre au fruit commun ? Les vieilles règles coutumières d'exclusion du bétail forain non hiverné dans les limites de la commune peuvent-elles être par exemple valablement opposées à un contribuable ordinaire de cette dernière dont le bétail ne répond pas à cette exigence, sans rupture manifeste de l'égalité républicaine ? Comment en outre répartir les charges d'entretien de l'alpage au vu de l'évolution du régime de la fiscalité locale ? Qui doit apparaître, entre la municipalité proprement dite et l'assemblée générale des sociétaires du fruit commun, l'organe véritable de sa gestion le cas échéant susceptible d'engager sa responsabilité en cas d'accident lors de l'estive ? De manière générale, sur tous ces points, se reporter à Jacques Buttin, *ibid*., pp. 41-59.

98. En 1967, à la veille du développement des premières législations spécifiques à l'agriculture des zones de montagne, les alpages toujours exploités en société de particuliers, au nombre de 37, représentent encore près de 10 % de la superficie totale de toutes les estives recensés à travers le massif du Chablais. *Cf*. Annie Reffay, « Vie pastorale d'une moyenne montagne : le Chablais », *Revue de Géographie Alpine*, t. 55, n° 3, Grenoble, 1967, pp. 401-468, p. 424-428.

99. Dans ce dernier cas néanmoins la plupart des règlements d'alpage interdisent aux forains à la commune disposant pourtant d'une part de sociétaire de la grande montagne à fruit commun, d'inalper du bétail n'ayant pas été hiverné et par conséquent nourri lors de la mauvaise saison avec du fourrage récolté sur place. Il s'agit par ce moyen de police de tenter une limitation du surpâturage préjudiciable à la bonne gestion de la ressource locale en herbe. Cette règle d'une absolue correspondance entre le bétail hiverné et le bétail estivé, donnant lieu au cours de la morte saison à un contrôle des étables par les syndics parfois assistés d'un notaire, (Gabriel Pérouse, *Inventaire sommaire des Archives Départementales de la Savoie antérieures à 1793*. [...], *op. cit*., p. LXII), se révèle en effet bien plus fréquente que celle de l'acceptation sur l'alpe d'un nombre d'animaux proportionné aux contributions foncières pesant sur leurs propriétaires à raison de leur propre patrimoine foncier, (Philippe Arbos, « *La vie pastorale en Tarentaise* », *op. cit*., p. 81-84).

de pur droit privé elle ne saurait se confondre avec l'institution municipale [100] à laquelle elle ne rend de comptes relatifs au versement de loyers, qu'à la condition d'une implantation de la grande montagne concernée sur des parcelles au statut communal incontestable. Tandis que la souplesse de cette forme d'association bien plus aisée à diriger que celle de première sorte, impliquant nécessairement une délibération du conseil municipal pour valider le moindre acte de gestion, assure son succès croissant depuis le XVIII[e] siècle et finit par l'imposer comme la norme après 1860 sur tous les massifs où les populations demeurent viscéralement attachées à l'ancestral mécanisme institutionnel du fruit commun.

Indifféremment à la nature juridique communale ou privée de ce dernier, sa logique mutualiste ancestrale n'a pas manqué de frapper les esprits de tous ses observateurs, hier comme aujourd'hui, illustrée par la procédure rituelle de la « pesée » déjà évoquée plus haut. L'opération effectuée une à deux fois au cours de l'estive de manière contradictoire, en la présence attentive des propriétaires du bétail inalpé — communiers ou simples associés de droit commun — permet certes l'évaluation concrète de la lactation moyenne de chaque vache confiée au troupeau commun afin d'en déduire la rémunération afférente sur le produit tiré de la vente du fromage et du beurre à l'issue de la campagne, déduction faite des charges d'entretien de l'alpage non couvertes par le moyen de corvées exécutées en nature [101]. Mais dans un registre hautement symbolique cette pesée matérialise surtout l'ambivalence d'une organisation collective soucieuse de concilier l'intérêt général de la collectivité avec, en son sein, la sauvegarde des intérêts privés de chacun de ses membres. Et il convient de ne pas se méprendre dans l'analyse d'une institution à ce point singulière, si souvent vantée par les nostalgiques outranciers d'un monde rural disparu, de sensibilités et d'options idéologiques les plus diverses, pour saluer l'expression d'une entraide villageoise sensée fidèle à

100. *Cf.* Jacques Buttin, *Etude juridique des fruits communs dans les montagnes de Tarentaise*, *op. cit.*, pp. 59-67.

101. Dans la seconde forme de fruit commun, la « société » prend initialement à sa charge tous les risques financiers de l'exploitation de la montagne. Elle salarie le personnel de l'alpage et assure la commercialisation du fromage. Or de plus en plus souvent, depuis le milieu du XVIII[e] siècle ainsi que l'a montré Hélène Viallet pour le Beaufortain et au plus tard le milieu du XIX[e] siècle comme le constate Philippe Arbos pour la Tarentaise, les propriétaires de bestiaux à inalper se contentent de passer des contrats d'estive avec des entrepreneurs privés, propriétaires ou locataires des alpages concernés : « *la plupart des montagnes sont exploitées, pour leur compte personnel, par des particuliers, qui tantôt sont les propriétaires, tantôt les tiennent en location, soit de communes, soit d'individus. Ils constituent une vraie classe sociale d'entrepreneurs pastoraux, les montagnards, qui, non seulement concentrent dans leurs pâturages les animaux d'une même région, mais souvent centralisent la direction de plusieurs montagnes* », Philippe Arbos, « La vie pastorale en Tarentaise », *op. cit.*, p. 332. Dans ce cas le montagnard achète le lait des indivisaires, paye le loyer éventuel de la montagne à son propriétaire — généralement la commune en Tarentaise, au contraire du Beaufortain où les coqs de village ont fait plus largement main basse sur les communaux —, salarie son personnel et s'engage à entretenir l'alpage en contrepartie de la vente à son profit de la production estivale selon le mode de fonctionnement qu'adoptent ensuite à leur tour, par imitation à partir de la fin de la Belle Epoque, la plupart des fruitières permanentes des villages de plaine ou de montagne. Sur ce dernier point *cf. supra* note 88. Plus largement quant à la classe sociale des « montagnards» consulter aussi : Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit.*, pp 425-429 ; Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII[e] siècle*, *op. cit.*, pp. 110-121.

l'altruisme naturel, voire au communisme archaïque en quelque sorte consubstantiel aux sociétés rurales traditionnelles.

Le fruit commun, y compris dans sa dimension communale la plus pure, n'a cependant jamais représenté une œuvre de bienfaisance. Le rapport entre les avantages collectifs et les gains individuels escomptés ne s'y manifeste pas avec moins d'acuité qu'au sein du groupement pastoral actuel, son lointain successeur sur les alpages savoyards. La compétition se révèle même très disputée entre les éleveurs aux jours de la fameuse pesée, en marge des enjeux purement pécuniaires, pour la reconnaissance du prestige de fait accordé en guise de récompense purement honorifique au possesseur des plus belles bêtes du troupeau commun [102]. Addition heureuse d'égoïsmes particuliers l'œuvre collective profite en réalité beaucoup plus aux riches qu'aux sociétaires les plus modestes, les quelques gros propriétaires de bétail bénéficiant de la prise en charge d'une part non négligeable des frais occasionnés lors de la campagne d'estive par le groupe composé de plusieurs dizaines de petits contributeurs à la réunion estivale du cheptel [103]. L'effet de masse ou d'inertie jouant à plein, tous les associés jouissent assurément de la mutualisation de la production de gruyère, mais de manière assez inégale. Car si chacun d'entre eux limite bel et bien sa participation aux charges de l'entreprise en proportion de ses apports en bétail, le cumul des humbles contributions de la majorité des associés évite néanmoins aux plus aisés d'avoir à supporter seuls le poids financier d'une grande montagne, alors qu'ils absorbent la plus copieuse part du produit final de celle-ci [104].

---

102. « *La cérémonie de la pesée du lait* [...] *constitue, par ses rituels, un symbole éclairant de ce balancement entre l'idéal communautaire et l'intérêt personnel, entre holisme et individualisme. C'est d'abord le symbole de la concurrence qui oppose les associés : sur le plan économique comme sur celui de l'honneur, chacun aspire à l'emporter et à voir l'une de ses vaches déclarée reine car meilleure laitière ce jour-là* », Jacques Rémy, « Des fruits communs aux groupements pastoraux », *op. cit.*, p. 260.

103. Depuis l'essor emblématique des fruitières au sortir du Moyen-Age, le massif du Jura et en son sein le département français du Doubs représentent singulièrement une vieille terre d'élection des multiples courants de la pensée sociale, voire libertaire et anarchiste. Au cours des siècles d'innovantes structures associatives ont en effet été initiées là, sans égard à la pérennité de certaines de ces expériences, jusqu'à la création des caisses de crédit mutuel agricole par Louis Milcent en 1885 ou l'éphémère épopée d'autogestion ouvrière animée en 1973 et 1976 par les salariés de la fabrique horlogère LIP guidés par le syndicaliste Charles Piaget. Cette sensibilité sociale et mutualiste manifestement greffée sur la souche d'un communautarisme villageois ancestral a ainsi conduit certains autochtones de la stature de Joseph Fourrier ou, à sa suite, de Victor Considerant, à en surévaluer le principe à des fins idéologiques notoires. Paré de toutes les vertus, l'exemple édifiant de l'association fromagère comtoise confine trop souvent au mythe des origines dans la plupart des essais et libelles de ces fondateurs du socialisme utopique. Tandis que cette outrance puissamment relayée par leurs disciples explique la faveur dont bénéficie toujours l'institution dans les inconscients collectifs actuels, étendue à celle de ses avatars alpins. Bien sûr les historiens réévaluent aujourd'hui cette présentation trop idyllique en démontrant à l'inverse combien la fruitière jurassienne profite déjà ouvertement à une poignée de gros sociétaires dès la première moitié du XIX$^{e}$ siècle, bien plus qu'à la masse de ses humbles coopérateurs. Voir à ce sujet : Michel Vernus, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », *Cahiers Charles Fourier*, n°2, Association d'Etudes fouriéristes, Besançon, 1991, pp. 47-56 ; Jean-Luc Mayaud, *Les secondes républiques du Doubs*, Paris, Annales Littéraires de l'Université de Besançon, Les Belles Lettres, 1986, 474 p., pp. 108-116.

104. A qui profite le plus, en Savoie, le système du fruit commun d'estive ? A la classe sociale privilégiée des montagnards ou à la foule des communiers beaucoup plus modestes ? La controverse, comme en Franche-Comté terreau du « pari fouriériste », met régulièrement en jeu des options idéologiques

Pour preuve le fruit commun communal, sa forme communautaire la plus nette, a pratiquement disparu à la fin du XIX[e] siècle. En Tarentaise et en Beaufortain, contrées significatives de l'implantation ancienne des grandes montagnes à gruyère sur des alpages comptant parmi les plus opulents de feu le duché de Savoie, il ne se rencontre plus qu'exceptionnellement sur de petits quartiers d'estive exigus, excentrés et d'accès scabreux, suspendus à l'amont des défilés rocheux de la moyenne vallée, ou sur des terroirs réputés de qualité médiocre pour leur déficit en eau plus encore que pour la faible valeur de leur couverture herbeuse [105]. Epargnée par les pluies orageuses, exempte de sources ou sans possibilités d'irrigation, une montagne sèche est en effet une mauvaise montagne, incapable d'abreuver un nombreux bétail et de satisfaire aux besoins d'une unité de production de gruyère grosse consommatrice d'eau pour le rinçage du matériel de fabrication et le maintien à basse température des pièces de fromage frais dans un bain de saumure lors de la première étape du cycle d'affinage [106].

Il y a longtemps à cette date du déclin irrémédiable de la vieille civilisation de la vache sous les attaques conjuguées de l'industrialisation lourde des vallées, de l'exode rural et des balbutiements du tourisme, facteurs de délitement de la société montagnarde traditionnelle, que les meilleurs alpages ont été accaparés par une « caste » fermée de « gros » montagnards [107]. Issus de familles patiemment enrichies par l'économie agropastorale du gruyère, génération après génération sur une durée de deux à trois siècles, ils usent intelligemment des potentialités offertes par la mécanique capitalistique de la grande montagne, à la manière de leurs pères, pour faire voler en éclats le cadre d'un fruit commun devenu trop contraignant pour leurs ambitions. Sans aucun sentiment de classe tout ayant pleinement

partisanes. Fort de ce constat Philippe Arbos, pourtant admirateur inconditionnel de la grande montagne à gruyère, demeure dans ses travaux d'une prudente neutralité : *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit*., pp. 82-84.

105. Il est en effet singulier de constater combien cette forme demeurée pure d'exploitation réellement communale de l'alpage ne subsiste plus, à l'orée du XX[e] siècle, que sur les alpages manifestement les plus ingrats ou au sein des communes les plus exiguës : « *quand les pâturages, de dimensions restreintes, ne permettent l'existence que d'une ou deux montagnes, ils ne sont jamais propriété privée. Ainsi l'appropriation individuelle des grandes montagnes est-elle inconnue à l'aval de la Tarentaise, où l'abaissement de l'altitude réduit l'étendue des alpages* [...] *Dans cette partie de la vallée, les paysans ne disposaient que de ressources limitées pour l'estivage. Ils les ont jalousement réservées à la collectivité afin que chacun d'entre eux ne risquât d'en être privé par les exigences ou les caprices d'un propriétaire qui aurait exercé un véritable monopole pastoral* », Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit*., p. 72. En fait, dans toute la haute vallée, ce système ne se rencontre plus guère sur chaque rive de l'Isère que d'Hautecour à Tessens et de Notre-Dame-du-Pré à Longefoy, à l'aplomb de l'Etroit — rocheux — du Siaix. Sur ce point voir aussi : Philippe Arbos, « La vie pastorale en Tarentaise », *op. cit*., p. 331 et Jacques Buttin, *Etude juridique des fruits communs dans les montagnes de Tarentaise*, *op. cit*., p. 39.

106. Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit*., p. 447 ; Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII[e] siècle*, *op. cit*., p. 128.

107. Cette irrésistible ascension des « entrepreneurs d'élevage » parmi la foule villageoise des roturiers se lit déjà clairement dans les actes de concession d'alpages en albergements, lors de la fin du Moyen-Age, malgré la résistance sourde que leur opposent les communautés d'habitants dont ils sont pourtant issus. Sur ce point : Nicolas Carrier, « L'estivage en Savoie du Nord à la fin du Moyen-Age [...] », *op. cit*., pp. 206-208.

conscience d'appartenir à une élite paysanne, ils jouent subtilement des alliances matrimoniales pour accroître les patrimoines et animent le développement dans les hautes vallées des réseaux informels d'une puissante notabilité de coqs de village occupant la position sociale dominante réservée aux familles aristocratiques et bourgeoises dans les basses régions.

### B - La généralisation du capitalisme rural des entrepreneurs de grande montagne

Profitable sous certains aspects à une réelle forme d'enrichissement collectif, la grande montagne à fromage à l'origine fréquemment adossée sur le système communautaire du fruit commun communal n'empêche en rien des écarts de fortune parfois considérables au sein de la communauté villageoise [108]. Avec l'aisance relative générée par une économie du gruyère ouvrant les localités montagnardes à une intense circulation monétaire dès le début des Temps Modernes, certains groupes plus avisées que d'autres parviennent donc à émerger de la masse populeuse des communiers, spéculant sur les dots et les successions dans la mise en œuvre opiniâtre de stratégies familiales ambitieuses à long terme [109]. D'autant que la réussite du modèle économique montagnard est alors relayée par le produit non anodin de l'émigration saisonnière hivernale [110]. Le gel et la neige bloquant

108. La comparaison des cheptels possédés par chaque famille d'un même village ou d'une même commune — notamment à la lecture des tableaux dressés par l'administration fiscale depuis le début des Temps Modernes et invariablement reproduits par les auteurs de monographies locales trop nombreuses pour être recensées ici — révèle des écarts de fortunes considérables jusqu'à l'heure du délitement irrémédiable de la civilisation traditionnelle de la vache.

109. Il n'existe malheureusement toujours pas d'étude de grande ampleur consacrée sur l'échelle du duché de Savoie à l'analyse de cette notabilité montagnarde représentative, du XVII$^{e}$ au XIX$^{e}$ siècle, de l'apogée de la civilisation traditionnelle de la vache. Il convient par conséquent de s'en remettre à la lecture de nombreuses monographies de valeur très inégale au milieu desquelles celle consacrée par Hélène Viallet à l'ascension sociale de la famille Blanc, la plus riche en bétail de tout le massif du Beaufortain dès la fin du Siècle des Lumières, représente une espèce de modèle abouti : « Un exemple de notabilité montagnarde : la famille Blanc à Beaufort (XVII$^{e}$ - XIX$^{e}$ siècles) », *Notables et notabilité dans les Pays de Savoie. Actes du XXXII$^{e}$ Congrès des Sociétés Savantes de Savoie (Moûtiers, 10-11 septembre 1988)*, Moûtiers, Mémoires et Documents de l'Académie de la Val d'Isère, T. XVIII$^{e}$ (Nouvelle Série), 1990, 365 p., pp. 257-272. Mais la Tarentaise voisine ne se montre pas en reste. À la même époque Horace-Bénédict de Saussure note par exemple que le « montagnard » propriétaire de l'opulent alpage des Mottets, au pied de l'Aiguille des Glaciers, sentinelle sur la voie méridionale ordinaire du Mont-Blanc tout proche, y enmontagne « *cent-dix vaches, dont soixante lui appartiennent en propre* » [...] [ce qui représente] *une fortune considérable et peu commune dans ce pays* [de Bourg-Saint-Maurice]». Or un siècle plus tard son lointain ayant droit Joseph-Ferdinand Jarre, domicilié à Villarivon sur le sol de la commune des Chapelles, gère plus de vingt montagnes semblables réparties entre cette fameuse Vallée des Glaciers — où il a aussi ouvert, doté du confort moderne dernier cri, l'hôtel dit « des Mottets » à destination des caravanes estivales d'alpinistes — et le versant mauriennais du Col de la Madeleine, accueillant annuellement pour la campagne d'estive un cheptel total avoisinant le millier de bestiaux. *Cf. Voyage dans les Alpes. Partie pittoresque des œuvres de H.-B. de Saussure*, Genève, Imprimerie de P A. Bonnant, 1834, 396 p., p. 233 ; les renseignements ultérieurs relatifs à la famille Jarre ont été recueillis de la tradition orale, dans l'attente de la mise en chantier d'une véritable monographie à caractère scientifique.

110. Contrée surpeuplée sur le sommet de ses hautes vallées, le duché de Savoie contemporain du Petit Age glaciaire a représenté trois ou quatre siècles durant une puissante terre d'émigration sai-

hommes et bétail dans la promiscuité des maisons pour une interminable période d'inactivité forcée de plusieurs mois, les villages se vident par conséquent d'une large part de leurs forces vives à compter de la Toussaint tandis que les « d'hirondelles d'hiver » rapportent invariablement au foyer, vers Pâques, les pécules durement constitués au loin.

Promptes à exploiter toutes les possibilités offertes par cette conjonction de facteurs favorables, ces lignées paysannes plus avisées et entreprenantes que la plupart de leurs voisines trouvent évidemment dans la grande montagne et le fruit commun estival un formidable accélérateur du processus de leur ascension sociale au sein de la communauté villageoise [111]. En concourant largement à l'augmentation du troupeau commun elles en deviennent rapidement les gérants de fait, avant de parvenir à s'arroger les fonctions municipales. C'est d'ailleurs par ce moyen de la direction des affaires locales qu'elles n'hésitent jamais à proposer l'aliénation du patrimoine communal sous couvert du financement des œuvres collectives les plus variées telles qu'opérations de bienfaisance — les œuvres pies — fondations scolaires et autres aménagements villageois [112]. Bien sûr, capables de mobiliser rapidement les capitaux nécessaires et à l'affût permanent de la moindre opportunité pour consolider des fortunes quelquefois devenues considérables, elles ne manquent pas de se porter acquéreurs directement ou par parents interposés de ces lots communaux comme, plus largement, de tous les biens

sonnière ou définitive. Ces deux formes ne doivent évidemment pas être confondues même si elles s'avèrent naturellement liées, notamment par la constitution des solides réseaux de solidarité tissés au loin par tous les compatriotes expatriés avec ou sans idée de retour au pays natal. Or si les candidats au départ connaissent des fortunes en réalité très diverses, les flux monétaires globalement générés par cette *diaspora* procédant à l'envoi régulier de subsides aux parents demeurés au village, vient accroître encore la relative aisance générale des communautés montagnardes générée par le décollage contemporain de l'économie du gruyère. Sur ce point primordial du produit d'une émigration saisonnière conjuguée avec ceux de la civilisation de la vache, se reporter aux travaux de Gilbert et Chantal Maistre : « Les notables de l'émigration marchande», *Notables et notabilité dans les Pays de Savoie.* [...], *op. cit*, pp. 165-177, (*cf*. « *Le notable marchand migrant : un banquier local* » pp. 165-168) ; « L'émigration en Tarentaise et en Beaufortain du XVI^e^ au début du XIX^e^ siècle », *Cahiers du Vieux Conflans*, n° 123-134, Les Amis du Vieux Conflans, Albertville, 1980-1982, pp. 25-43 et pp. 52-61 ; *L'émigration marchande savoyarde aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. L'exemple de Nancy-sur-Cluses*, Mémoires et Documents publiés par l'Académie Salésienne, t. 94, Académie salésienne, Annecy, 1986, 311 p., (*cf*. pp. 13-33 et pp. 145-172) ; *Colporteurs et marchand savoyards dans l'Europe des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles*, *ibid*., t. 98, 1992, 268 p., (*cf*. pp. 69-97).

111. Pour un tableau général du mode de vie de l'élite des montagnards du Beaufortain, à la fin des Temps Modernes, voir Hélène Viallet, *Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII^e^ siècle*, *op. cit*., pp. 116-121.

112. Quant aux « *déchirements du XVIII^e^ siècle* » au sein de la communauté humaine de Beaufort relatifs à la vente des communaux : *ibid.*, pp. 70-82. Les produits de la vente des avoirs communaux viennent ainsi se cumuler avec les nombreux dons d'émigrés enrichis à l'étranger en faveur de toutes les fondations pieuses érigées du XVII^e^ au XIX^e^ siècle dans les villages d'altitude. Au sujet du chantier paroissial de facture baroque déjà évoqué *supra* note 35, voir aussi le poids de la générosité des émigrés étudié par Gilbert et Chantal Maistre : *Colporteurs et marchand savoyards dans l'Europe des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles*, *op. cit.*, pp. 129-190 ; « L'émigration marchande : l'épanouissement du baroque savoyard », *Savoie baroque. (Sous la direction de Dominique Peyre)*, *op. cit*., pp. 180-196 et « Retables et marchands migrants », *La Savoie des retables. Trésors des églises baroques des hautes vallées. (Sous la direction de Dominique Peyre)*, *op. cit*., pp. 79-90. Sur le thème des fondations scolaires consulter Gilbert et Chantal Maistre, *L'émigration marchande savoyarde aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. L'exemple de Nancy-sur-Cluses*, *op. cit*., pp. 141-144.

éventuellement cédés à vil prix par des « comparsonniers » dans la gène financière passagère ou chronique [113]. En quelques générations de spéculation obstinée les voilà parvenues à la tête « d'héritages» cossus, riches de parcelles foncières ou de nombreux droits d'usage établis sur le patrimoine communal, catégorie juridique à laquelle se rattachent les parts indivises d'associés des montagnes communautaires établies sur les communaux.

L'ensemble hétérogène des « gros » exploitants propriétaires ou locataires d'alpages finit sur certains massifs par contrôler la gestion de la quasi-totalité des montagnes à gruyère. Ce mouvement de concentration se révèle même particulièrement net en Beaufortain et en Tarentaise dès le milieu du Siècle des Lumières [114]. Dans ces régions pionnières de la production de gruyère au sein du duché de Savoie, épicentre de la zone actuelle de délimitation géographique du label AOC de fromage de Beaufort assimilé par la mémoire collective à une contrée d'enracinement définitif de l'institution communautaire d'un fruit commun parfaitement idéalisé dans son essence généreuse et égalitaire, ce dernier représente en réalité l'exception notoire depuis le milieu du XIX$^{e}$ siècle au plus tard face à la multiplication des grandes montagnes privées. Rien, de prime abord, ne distingue pourtant les deux formes d'exploitation de la grande montagne. La direction du troupeau, l'organisation hiérarchique du personnel, les méthodes de confection des spécialités laitières, la pesée du lait produit par chaque bête à des dates fixes se rencontrent à l'identique ou presque dans chacun des deux modes juridiques de conduite de la campagne d'estive. Seule différence, mais de taille, le responsable de l'exploitation est ici un entrepreneur particulier, à titre individuel ou en qualité d'associé de quelques *monchus* [115] de son espèce. Originairement fermier de la commune ou de la section de commune par la vertu d'un accensement que favorisent les autorités administratives de l'Intendance, tout au long du XVII$^{e}$ et XVIII$^{e}$ siècle, il est assez souvent devenu le propriétaire foncier exclusif de l'alpage un siècle plus tard. Après avoir le cas échéant profité du besoin de trésorerie de communautés d'habitants trop souvent incapables de s'affranchir sans aliéner une partie de leur patrimoine, lors de l'opération de liquidation des droits seigneuriaux consécutive à la promulgation de l'édit « d'abolition » par Charles-Emmanuel III, en 1771, il bénéficie parfois de l'aubaine d'acquérir aussi sous forme de biens nationaux, au plus fort de la Révolution, certains fonds confisqués aux émigrés et aux établissements ecclésiastiques [116]. Si bien qu'à l'endroit de Queige, de Villard-

113. *Cf*. Hélène Viallet*, Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII$^{e}$ siècle*, *op. cit*., pp. 70-82.

114. Les registres de la consigne du sel permettent en effet de circonscrire le nombre réduit des familles paysannes occupant une place à ce point privilégiée dans la société. De manière archétype à Beaufort, en 1763, seuls 9,3 % des feux exercent la maîtrise totale de l'économie des alpages et si le seuil de l'aisance, matérialisé par la possession de cinq vaches, est atteint par 15 % des foyers, 116 d'entre eux sur 540 soit 21,5 % ne possèdent aucun bovin en propre. *Ibid*., p. 117.

115. Le *monchu* ou « Monsieur », soit le notable dans le parler populaire savoyard.

116. *Cf. supra* note 37. C'est néanmoins surtout sur le massif des Bauges où de puissants établissements monastiques locaux sont demeurés les principaux propriétaires éminents du sol jusqu'à l'abolition du régime seigneurial, que la vente des biens nationaux lors de la « période intermédiaire » française a entraîné à sa suite une profonde mutation foncière. Sur ce point se reporter par exemple

sur-Doron, de Sainte-Maxime de Beaufort, d'Hauteluce ou d'Arrêches en Beaufortain, des Chapelles, de Bourg-Saint-Maurice, d'Hauteville-Gondon et de pléthore d'autres localités de Tarentaise, Philippe Arbos en est réduit au constat laconique de l'absence de fruit commun, sans plus de précisions, faute pour les indicateurs indigènes d'une enquête par lui réalisée à l'aube du XX^e^ siècle, de conserver le souvenir du contraire [117]. À la Belle Epoque, régulièrement ancré sur des parcelles privées, le système de la grande montagne s'est mué dans chacune des communes concernées en une entreprise de type capitaliste indéniable. La concentration des fortunes « montagnardes » atteint d'ailleurs son paroxysme, intimement liée au développement d'une fièvre spéculative caractéristique d'un mode de croissance exponentiel. Du fait de l'accueil au sein des gros troupeaux placés sous sa responsabilité du nombre grandissant de têtes de bétail que lui confie la foule des petits exploitants des environs pour la durée de la campagne d'estive, l'entrepreneur achète toujours plus de lait, fabrique et commercialise toujours plus de fromage, en vue de réinvestir une large part du confortable profit tiré de la vente des pièces de gruyère dans l'achat obstiné de nouvelles montagnes.

Bien entendu l'entrepreneur diligent n'a pas intérêt à épuiser trop rapidement le rendement des alpages qu'il exploite désormais pour son compte personnel. Mais alors que l'Administration le considère à cet égard nettement plus susceptible de modération qu'une collectivité de propriétaires indivis, il n'existe plus de limites coutumières réellement contraignantes à son encontre, sur une estive privée, quant au contrôle de la provenance ou du nombre de bestiaux inalpés. De telles restrictions traditionnelles vis-à-vis du bétail forain se justifient dans une logique communautaire par la nécessité de ne pas épuiser les parcelles locales par un surpâturage estival dommageable à la récolte du fourrage ensuite nécessaire à la nourriture des animaux réellement hivernés sur place, dans les limites de la commune. Comme de ne pas y voir les prairies de fauche concurrencer dangereusement les surfaces cultivées en céréales, toujours si vitales pour les familles les plus modestes lors des dernières décennies du XIX^e^ siècle, condamnées à une autosubsistance conditionnée par le rendement aléatoire de leurs maigres cultures villageoises, faute de parvenir à placer bon an mal an plus d'une à deux vaches dans les grandes montagnes alentour. Or les contraintes de cette nature ne résistent à un montagnard devenu le rouage majeur de l'économie locale qu'au cas

aux documents reproduits par Louis Morand, *Les Bauges. Histoire et documents. T. II - Seigneurs ecclésiastiques*, Chambéry, Imprimerie Savoisienne, 1889, 577 p., p. 111, 225 et 285 et *loc. cit*., *T. III, Peuple et clergé*, 1890, 663 p., p. 606.

117. « *Cette forme individuelle d'estivage,* [la petite montagne] *constante dans les Préalpes, n'existe, pour ainsi dire, plus en* [haute] *Tarentaise : deux hameaux de Sainte-Foy, Miroir et Masures, en offrent encore un exemple, avec leurs chalets de la Motte, au pied du Col du Mont. Mais dans toute la* [haute] *Tarentaise, les 'montagnettes' d'été qui ont pu exister naguère se sont fondues en 'montagnes', pour la plus grande commodité du travail des hommes et la meilleure utilisation du lait* », Philippe Arbos, *La vie pastorale en Tarentaise*, *op. cit.,* p. 331. En amont de Moûtiers il est pourtant une autre commune, celle de Monvalezan-sur-Séez, dont l'exploitation des alpages se fait exclusivement par petite montagne. À l'aval de la vallée, par contre, jusqu'à Albertville les petites montagnes coexistent de manière assez équilibrée avec les grandes montagnes, (Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises* [...], *op. cit*., p. 471).

où le siège de la grande montagne lui a été accensé sur le patrimoine communal, du fait de l'attachement routinier des communiers envers le détail - bientôt sans objet — des bans et autres règlements d'alpages immémoriaux. À dire vrai, s'il manque de foin pour nourrir toutes les bêtes inalpées par ses soins sur ses propriétés d'altitude, il s'empresse d'en placer une notable proportion en « commende », l'hiver venu, pour le bonheur de ses voisins ou des agriculteurs plus lointains de la plaine également concernés par ce marché, heureux de profiter en guise de rémunération du lait fourni par leur pensionnaire et pour les derniers nommés, dès les années 1840-1850, de le porter confondu avec celui de leurs propres vaches à la fruitière permanente établie au sein de leur commune [118]. Dans le même esprit le montagnard achète aussi de jeunes bêtes, avant le début de la campagne d'estive, pour compenser la vente des plus vieilles têtes du troupeau réalisée à l'automne précédent, lors de la « démontagnée », afin de limiter les effets d'un hivernage trop dispendieux en fourrage. Au cours du XIX[e] siècle les foires à bestiaux des régions de grande montagne à gruyère connaissent d'ailleurs un développement considérable, attirant auprès des vendeurs locaux une chalandise venue de toutes les provinces de l'ancien duché et bien au-delà [119]. Les montagnards les plus avisés ne se contentent plus de vendre du fromage. Diversifiant leurs activités beaucoup sont également devenus maquignons et fournissent des clients de plus en plus éloignés en vaches laitières, en moutons, en chèvres, en mules, voire en viande d'embouche sur pied constituée par les animaux de réforme [120].

118. Plongeant ses racines dans l'époque médiévale le système de la « commende» permet aux montagnards les plus fortunés de posséder en réalité beaucoup plus de bétail à inalper qu'ils ne pourraient effectivement nourrir lors de la mauvaise saison, faute de réserves suffisantes de fourrage, en plaçant ce dernier contre rétribution chez de nombreux paysans beaucoup plus modestes avides de ce surcroît de revenu. La vente du gruyère produit par le gros troupeau estival compense alors largement les frais engendrés par l'hiverne de ce bétail en surnombre. Puis, évolution encore plus radicale à compter de la fin du XIX[e] siècle, forts de moyens financiers d'autant plus aisément mobilisables que se développe la technique des prêts à moyen terme facilement consentis par les premières caisses mutuelles agricoles, les « gros » montagnards abandonnent le système ancestral de la commende pour désormais acheter au printemps ce bétail supplémentaire avant de le revendre en début d'automne, afin de ne même plus avoir à se soucier de son placement dans une *noria* de fermes parfois assez éloignées du propre siège de leurs exploitations : « *il semblerait naturel que les Montagnards mettent toutes leurs bêtes en hiverne loin des étables des pays pastoraux, déjà peuplés, sinon surpeuplés. Il n'en est pas ainsi, par le fait des conditions économiques et sociales. Même dans les pays pastoraux, tout le monde n'est pas propriétaire de bétail ; bien des petites gens recueillent sur leur coin de terre ou vont faucher sur les communaux des hauteurs assez de foin pour nourrir une vache ou plus encore, mais n'ont pas les moyens pécuniaires de se procurer ce médiocre cheptel ; l'hiverne des animaux du Montagnard leur a toujours été une précieuse ressource* », Philippe Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises.* [...], *op. cit*., p. 428, (*cf*. sur ce point les pp. 426-429). Au sujet de la commende se reporter à : François Vermale, *Les classes rurales en Savoie au XVIII[e] siècle*, *op. cit*., pp. 147-150 ; Jean Nicolas, *La Savoie au XVIII[e] siècle. Noblesse et bourgeoisie. t. I* [...], *op. cit*., p. 479-481.

119. En 1907 par exemple les traditionnelles foires aux bestiaux de septembre réunissent à Moûtiers et à Bourg-Saint-Maurice 5 000 et 3 000 têtes de bétail chacune, respectivement expédiées au loin dans une centaine et une cinquantaine de wagons*. Cf.* Philippe Arbos*, La vie pastorale en Tarentaise*, *op. cit*, p. 341.

120. « *Le commerce de bétail est bien souvent entre les mains des mêmes personnages. Le trafic des maquignons reste lié à l'exploitation foncière dont il ne constitue qu'un prolongement* », Hélène Viallet*, Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen-Age au XVIII[e] siècle*, *op. cit*., p. 213. L'exemple d'Augustin Raymond étudié par Jean Nicolas s'avère caractéristique

L'essor de la population urbaine et du négoce des produits alimentaires en provenance de la campagne, la révolution des transports et l'arrivée du chemin de fer dans les vallées [121], représentent les facteurs d'accélération de ce processus de transformation de l'économie traditionnelle du gruyère sur les montagnes de Savoie. En glissant insensiblement du statut d'éleveur et de producteur de fromage à celui d'intermédiaire commercial entre leurs concitoyens des villages d'altitude et la clientèle des centres urbains lointains, les montagnards de la fin du XIX[e] siècle et du début du siècle suivant ne peuvent plus être assimilés à leurs devanciers des Temps Modernes, simples entrepreneurs d'estive. Imités par tous les chefs de famille de leur entourage pour leur opportunisme dans la transgression de certains usages locaux éculés, ils reconvertissent la plupart des champs de la lisière des villages en vergers établis sur des prairies artificielles [122] où paissent les troupeaux avant les premières *remues* de printemps et à l'issue des dernières *tramées* [123] d'automne. Sous leur influence, les quelques labours restants trahissent le déclin de la culture des céréales maintenant majoritairement importées, achetées avec l'argent de la vente du fromage, par celle de la pomme de terre [124]. L'ef-

---

de cette évolution. Propriétaire de plusieurs grandes montagnes dans la vallée tarine des Belleville, il est peu à peu devenu l'un des plus gros maquignons du Duché de Savoie vers 1730, à la tête d'un troupeau de près de huit cents bovins, (*cf*. *La Savoie au XVIII[e] siècle. Noblesse et bourgeoisie. t. I* [...], *op. cit.*, pp. 99). Partout sur les alpages on estive chevaux et mulets en marge de la production laitière. En Tarentaise Sainte-Foy et Val d'Isère se sont même spécialisés depuis le XVII[e] siècle dans l'élevage des *melons* — les jeunes bœufs de dix à douze mois — ces derniers s'y révélant trois fois plus nombreux que les vaches laitières à la veille de la Grande Guerre, (*cf.* Philippe Arbos*, La vie pastorale en Tarentaise*, *op. cit*, p. 340). De manière générale, au sujet du commerce des animaux et de leur viande par les exploitants de grandes montagnes voir : Pierre Tochon, *Histoire de l'agriculture en Savoie* [...], *op. cit*., pp. 200-211 ; Hélène Viallet*, Les alpages et la vie communautaire d'une communauté montagnarde*, *op. cit*., pp. 213-216 ; Philippe Arbos*, La vie pastorale en Tarentaise*, *op. cit*, pp. 339-341.

121. La ligne ferroviaire de Tarentaise n'arrive enfin à Moûtiers qu'en 1893 avant d'atteindre Bourg-Saint-Maurice en 1913 seulement. Aussi la cause des besoins de l'exportation des denrées agricoles — fromages et bétail — représente des décennies durant l'un des arguments majeurs avancé par ses promoteurs auprès des autorités gouvernementales en faveur de la poursuite des travaux d'établissement de la voie : « *il se fait dans la Tarentaise un grand commerce de bestiaux* [...] *Non seulement ces bestiaux sont amenés dans les nombreuses foires qui se tiennent dans les différentes communes de la Tarentaise* [...] *Mais encore, il se produit un grand déplacement de tous ces bestiaux qui, au printemps, sont conduits dans les hautes régions, pour l'exploitation des montagnes à gruyères ou pour leur engraissage et qui sont ramenées à l'automne, dans les basses vallées, pour leur hivernage ou pour être livrées à la boucherie.* [...] *Quand le chemin de fer de Moûtiers à Alberville sera établi, on peut bien admettre que le quart au moins de ces bestiaux sera transporté en wagons* », F.-M. Colin, *Une œuvre de défense nationale. Le chemin de fer stratégique de Moûtiers à Albertville*, Moûtiers, Ducloz Libraire-Editeur, 1887, 38 p., p. 34.

122. *Cf.* : Brien-Adrien Meilleur, « Traditions de l'arboriculture fruitière en Savoie : pommiers, poiriers et noyers aux Allues », Chambéry, Travaux Scientifiques du Parc National de la Vanoise, PNV, Vol. 17, 1989, pp. 253-275 ; Dominique Baud et Olivier Pasquet, « La question des vergers dans les cadastres anciens », *Cadastres et territoires. Catasti e territori. L'analyse des archives cadastrales pour l'interprétation du paysage et l'aménagement du territoire. L'analisi dei catasti storici per l'interpretazione del paesaggio e per il governo del territorio. (s.d. Andrea Longhi)*, Firenze, Architettura del paesaggio, n° 40, Alinea Editrice, 2008, 381 p., pp. 332-343. Sur la généralisation des prairies artificielles et des engrais au cours du XIX[e] siècle consulter par exemple : Pierre Tochon, *Histoire de l'agriculture en Savoie* [...], *op. cit*., pp. 193-195 ; Pierre Sagourin, *La fumure des prairies en Savoie. Etude faite d'après l'expérimentation*, Chambéry, Imprimerie Nouvelle, 1902, 30 p.

123. Du verbe *tramawà*, signifiant littéralement « se déplacer » en dialecte franco-provençal.

124. Au sujet de l'introduction du tubercule en Savoie, puis de sa généralisation sur toutes les tables à

fort de sélection rationnelle de cheptels adaptées aux contraintes locales surtout, porte enfin ses fruits. L'amélioration sensible des caractéristiques spécifiques aux races bovines Abondance et Tarine [125] contribue ainsi grandement à l'augmentation de la production de lait jusqu'au cœur de l'hiver, même dans les « maisons » les plus humbles. Le gruyère, autrefois produit estival d'alpage, est dorénavant confectionné aussi durant toute la mauvaise saison dans des fruitières villageoises inspirées de l'exemple des basses régions, par un personnel de fromagerie salarié à l'année par leurs employeurs montagnards [126]. Avec pour conséquence de l'achat par ces derniers du lait produit dans la pénombre des écuries villageoises, lors des longs mois de la morte saison, la distinction commerciale toujours pertinente, aujourd'hui, entre des gruyères d'été bien plus gras et savoureux que leurs fades répliques hivernales.

La tradition communautaire ancestrale, facteur éminemment favorable à l'essor institutionnel et économique de la grande montagne à gruyère des hautes vallées, a-t-elle été insidieusement phagocytée au cours des XVIII^e^ et XIX^e^ siècles, au grand dam de sa pérennité à long terme, par la formidable accumulation de capital réalisée à ses dépens par l'oligarchie des coqs de village, dans le prolongement d'une stratégie entreprenariale égoïste ? Du fait du déclin vertigineux de l'agriculture de montagne entre les deux conflits mondiaux du XX^e^ siècle, intimement lié à un exode rural endémique en Savoie comme dans beaucoup d'autres contrées du massif alpin, l'historien ne peut éluder la question puisque cette forme presque arrogante de capitalisme montagnard, à son apogée lors de la Belle Epoque, s'est pourtant rapidement délitée à son tour en moins d'un demi-siècle. Sans le militantisme corporatiste d'une jeunesse paysanne animée par l'idéologie composite

---

la fin du XVIII^e^ siècle où il est peu à peu accommodé en de multiples variantes familiales et villageoises, sur la base des quelques recettes roboratives aujourd'hui devenues emblématiques — tourisme de masse aidant — de la tradition culinaire locale, voir par exemple : Félix Ferrand, « Les débuts de la pomme de terre en Savoie-Propre et sur ses confins dauphinois », *Vie quotidienne en Savoie. Actes du VII^e^ Congrès des Sociétés Savantes de la Savoie. Conflans 1976*, Albertville, Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Vol. II, 1979, 296 p., pp. 33-47 ; Jean Nicolas, « L'innovation alimentaire en Savoie au XVIII^e^ siècle », *loc. cit*., pp. 69-80, (voir spécialement les p. 72-73) et *La Savoie au XVIII^e^ siècle* [...] *t. II - Inflexions au Siècle des Lumières*, *op. cit.*, pp. 692-694.

125. *Cf.* supra note 71.

126. La réelle vague de développement des fruitières permanentes dans les villages de montagne ne se manifeste toutefois qu'après la Grande Guerre, puisque le sacrifice de tant d'hommes à la folie meurtrière des nations a raréfié au cours des années 1920-1930 le personnel masculin naguère nombreux des grandes montagnes d'estive. En 1913 Philippe Arbos, un rien désabusé, est toujours forcé de constater : « *Il semblerait que l'hiver, qui rassemble les vaches dans les villages, dû, comme l'été, être une saison à gruyère. Il ne l'est point partout. Les paysans ont gardé l'habitude de fabriquer, l'hiver, du beurre et des fromages maigres, dit tommes ou fromages de ménage, qui sont consommés dans la famille ou vendus aux marchés locaux. La persistance de cette coutume s'explique en partie par la force de la tradition et le désir de s'approvisionner soi-même. Mais il faut ajouter les conditions mêmes de la vie et de l'exploitation. La dispersion des habitations peut empêcher le groupement des quantités de lait nécessaires à la fabrication du gruyère : ainsi, à Sainte-Foy, seuls les hameaux du Miroir et de Masures forment une agglomération assez importante pour que des fruitières s'y soient créées.* [...] *Ajoutons la nécessité d'interrompre la fabrication pendant l'inalpage, et l'on comprendra que peu de personnes aient été tentées par l'entreprise assez incertaine de fonder des fruitières. La plupart de celles qui existent (en dehors de celle de Bourg-Saint-Maurice) sont des coopératives presque toutes récentes* », Philippe Arbos, *La vie pastorale en Tarentaise*, *op. cit*, p. 341-342.

de la Résistance pour se lancer avec conviction dans une aventure coopérative revivifiée, à la Libération, les alpages de ces hautes terres ne seraient plus qu'un pieux souvenir. Est-il pour autant judicieux d'évoquer une seconde révolution de la *grevire* dans les années 1950-1960 ? La formule s'avère sans doute outrée. Elle permet néanmoins de rendre hommage à une poignée de syndicalistes ruraux visionnaires, ayant compris combien le salut de la paysannerie de montagne dépendait étroitement du maintien sur ces massifs d'une production de gruyère de haute qualité, protégée par des labels officiels aptes à lui garantir une forte valeur marchande dans le contexte d'un productivisme agricole mondialisé au contraire facteur de baisse chronique du cours des denrées agricoles [127]. L'histoire rurale ne fonctionne pas en boucle et un retour à l'économie autarcique de subsistance à dominante céréalière relève de l'utopie sur ces reliefs. Faute de labours, la production du gruyère même adaptée aux contingences juridiques et économiques actuelles, semble donc représenter la seule alternative à une fermeture forestière irrémédiable du paysage dont les « montagnards » d'aujourd'hui, à la suite de ceux d'hier, se révèlent les précieux jardiniers.

127. « *L'histoire du beaufort des cinquante dernières années, de 1940 à 1990, pourrait s'écrire en forme d'épopée, de l'échec des caves d'affinage et de la désespérance des années 1950 au succès actuel, le combat de ceux qui refusaient le déclin, la résistance à la facilité du profit, la bataille de la qualité et de l'authenticité, le maintien des races rustiques*. [...] *Le patrimoine culturel du système agro-pastoral des hautes vallées savoyardes existerait-il encore sans le combat acharné de plus de trente ans ?* », Maxime Viallet, « L'organisation professionnelle du beaufort (période contemporaine) », *Fromages de Savoie. Le passé, le présent*. [...], *op. cit.*, p. 123.

# Table des matières

Préface – Premessa I
Table des auteurs IX

**Propriété et droit féodal** **1**
Federico Alessandro Goria, Vicende della proprietà feudale in Età moderna — Spunti sull'applicazione in Piemonte dei decreti ducali in materia di alienazione dei feudi : fra dottrina e giurisprudenza 3
Michel Bottin, Les inventaires des biens et droits féodaux dans les États de Savoie (XVII$^{e}$-XVIII$^{e}$ siècles) 13

**Propriété collective** **23**
Juliette Lassalle, La propriété collective dans la haute Roya à travers les règlements de contentieux territoriaux (XII$^{e}$-XV$^{e}$ siècles) 25
Roberta Braccia, Le proprietà collettive negli statuti rurali del Ponente ligure: alcuni rilievi e riflessioni 47
Bruno Berthier, Les ambiguïtés institutionnelles de la « grande montagne à gruyère » traditionnelle dans les hautes vallées savoyardes. Entre propriété collective du sol et exploitation communautaire des troupeaux. 63
Marc Ortolani, Le droit de bandite dans le pays niçois. Étapes d'une réflexion 111

**Propriété ecclésiastique** **131**
Giorgio Lombardi, A chi appartiene la Sindone? 133
Christian Sorrel, Idéologie anticléricale et doctrine juridique à l'heure de la séparation des Églises et de l'État. — Le Parlement français et la propriété ecclésiastique dans les départements annexés en 1860 137
Olivier Vernier, Les œuvres pies du comté de Nice et le « patrimoine des pauvres » face aux annexions à la France (1860-1946) 147

**Biens communaux** **167**

RICCARDO RAO, I beni comuni nel Piemonte bassomedievale 169

BÉNÉDICTE DECOURT-HOLLENDER, Tutelle sénatoriale et respect des droits et propriétés des communautés et des hommes du comté de Nice au XVIII[e] siècle 185

MASSIMILIANO GAJ, Aspetti dell'utilizzazione e circolazione dei beni comuni in Piemonte 197

SERGE DE POORTER, La frontière de 1947 dans les Alpes-Maritimes et le partage des biens communaux frontaliers (1947-1963) 211

**Propriété privée** **241**

CATERINA BONZO, Il fedecommesso e la circolazione dei beni — Tra volontà individuale e titolarità del casato 243

LAURENT PERRILLAT, Les offices dans le duché de Savoie au XVII[e] siècle : vénalité, propriété, hérédité 263

STÉPHANIE BLOT-MACCAGNAN, La protection de la propriété privée dans les Royales constitutions de 1729 279

JEAN LUQUET, Cartographier la propriété : les « mappes » sardes du début du XVIII[e] siècle 295

MÉLANIE IGNACE, Droit de la propriété et trouble du voisinage — Application du code sarde par le tribunal de première instance de Nice après 1860 303

**Table des matières** 315