

Sur l'Aubrac

RENOUVEAU ECONOMIQUE D'UN PATRIMOINE IDENTITAIRE

Par André Valadier

Vice-Président de l'Association d'Emergence du PNR de l'Aubrac

Une fonction à laquelle je suis très attaché, celle d'éleveur sur l'Aubrac, débutée en 1952 suite au décès accidentel de mon père, interrompue en 1998 pour cause de retraite et par cession à mes deux fils Jean et Géraud, qui ont pris le relais.

L'Aubrac est un plateau montagneux à peuplement réduit qui s'étend sur partie des départements de l'Aveyron, de la Lozère et du Cantal, et qui a su s'adapter et évoluer en valorisant ses spécificités.

L'économie locale était construite autour d'un élevage jadis prospère, confronté brutalement au déclin des années 60. Quel pouvait bien être l'avenir d'une zone spécialisée dans la production de bœufs de trait et la fabrication de fromages en buron, sinon celui d'un musée des arts et traditions, question qui découlait d'une étude du C.N.R.S., réalisée de 1955 à 1965.

Dans ce pays rude et envoûtant, les rigueurs de l'existence en montagne, la cohérence des pratiques, le caractère profond d'une forme de civilisation ancestrale, le respect des valeurs, ont forgé le sens du travail, de l'hospitalité, de l'accueil.

Tous ces éléments sont sans aucun doute à l'origine de la solidarité active que l'on observe sur l'Aubrac.

Ainsi s'affirment la vocation et le développement d'un vrai terroir, conscient de sa mission.

L'efficacité et le moral retrouvés par les éleveurs d'Aubrac, l'impact de l'artisanat et du commerce, le rayonnement exceptionnel de la gastronomie locale, l'essor du tourisme donnent le ton et marquent la volonté collective des acteurs locaux.

Diversifier, dégager un maximum de plus-value à partir des ressources locales dans ces régions enclavées et isolées par la neige l'hiver est une vieille histoire :

La base de l'économie locale était le troupeau laitier bovin, avec la race Aubrac sélectionnée au fil du temps pour sa rusticité, sa force et sa faculté de « récupérer » rapidement lorsque les conditions redeviennent favorables après une période difficile (notamment un long hivernage de six mois) ; cette bonne reconstitution des ressources de l'animal étant favorisée par la qualité des pâturages sur sols basaltiques naturellement riches.

L'intérêt économique premier de ce système d'élevage était la vente d'animaux de trait dont la rusticité permettait une vraie performance (prix de revient à l'heure de travail), renforcée par l'efficacité d'un attelage dompté et rodé; d'autres diversifications en découlaient :

C'était aussi les gros fromages appelés "fourmes de LAGUIOLE", de longue conservation, inventés pour conserver le lait, produits du printemps à l'automne dans quelques 300 burons (fromageries

d'altitude) du plateau occupant jusqu'à 1000 personnes, et affinés ensuite dans les caves des villages d'AUBRAC ou de LAGUIOLE.

Venait, enfin, le travail de la corne des bœufs pour fabriquer artisanalement, pendant l'hiver, un modèle particulier de couteau : le "Laguiole" : ainsi un morceau du 5^{ème} quartier devient noble.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Au sein d'un récent programme de recherche sur la « multifonctionnalité des espaces ruraux », le CEMAGREF met en évidence l'existence d'un « panier de biens territorialisés », c'est-à-dire d'un ensemble de produits offerts aux consommateurs sur un même territoire.

« Ces produits se valorisent mutuellement, malgré un processus d'achats séparés de la part du consommateur. Le panier ainsi constitué aurait une valeur supérieure à la somme des valeurs de chaque élément du panier, notamment en raison de la présence d'un cadre naturel relativement préservé.

Sur le territoire de l'Aubrac, il existe de nombreux produits ayant un ancrage fort, et le CEMAGREF a essayé de mettre en évidence un aspect de qualité territoriale entre les produits de l'Aubrac et des produits substituables.

Il apparaît que le fromage de Laguiole AOC et l'Aligot de l'Aubrac bénéficient d'une image relativement forte liée à leur qualité gustative et aux conditions de production. Ces démarches bénéficient d'un ancrage territorial reconnu et institutionnellement protégé.

Le couteau Laguiole, réimplanté dans les années 80, dispose toujours d'une valeur emblématique.

Le tourisme est un bien fédérateur qui permet la diffusion du panier, propulsé par le succès exceptionnel de l'Aligot de l'Aubrac, plat identitaire par excellence, par le rayonnement international de Michel BRAS, la notoriété gastronomique des lieux (Aubrac, Site Remarquable du Goût, Laguiole, Ville Gourmande 2001). La filière tourisme sur l'Aubrac aveyronnais est en pleine expansion malgré une segmentation départementale du tourisme en Aubrac. »

Pour plus de précisions, on peut citer les éléments qui sont à l'origine de ce constat :

* **La race Aubrac** est en expansion, d'autant plus que sa réputation s'affirme au-delà de ses qualités d'élevage. Deux démarches sous signe officiel de qualité sont bien engagées : le « Bœuf fermier Aubrac » bénéficie d'un Label Rouge et la « Fleur d'Aubrac » bénéficie de la reconnaissance IGP.

* **Le Fromage de LAGUIOLE AOC**, AOP depuis le 22 octobre 2001, fleuron de la Coopérative « Jeune Montagne », ne représentait plus que 25 tonnes en 1959, il retrouve aujourd'hui le tonnage annuel du début du siècle, soit 700 tonnes : c'est la reconquête des volumes d'antan.

* **L'Aligot de l'Aubrac**, qui entreprend lui aussi une démarche en IGP, plat jusque là confidentiel mis au point par la Coopérative Jeune Montagne à partir d'une recette traditionnelle de la région, est sur une courbe ascendante de + 20 % par an avec ses deux conditionnements, surgelé et frais en barquettes.

* **La Coutellerie**, qui a nécessité un ré-apprentissage complet du métier sur des bases modernes, génère 200 emplois sur le site.

* **La gastronomie** bénéficie du rayonnement de Michel BRAS, restaurateur à LAGUIOLE. Sa notoriété (*trois étoiles* au Guide Michelin) et son action au service de la région valorisent l'ensemble des initiatives locales. La restauration dans son ensemble représente le même gisement d'emplois que la coutellerie.

* **Le tourisme** enfin, avec l'hôtellerie, les chambres d'hôtes et accueil à la ferme, connaît le succès hiver comme été. Le plateau offre, en hiver, son réseau de stations et son vaste espace pour la pratique du ski de fond et, à la belle saison, ses paysages somptueux animés de troupeaux, ce qui fait dire aux randonneurs amateurs de nature et d'espace à perte de vue que « l'Aubrac est un désert qui vit et propose avec ses 1000 sources la complémentarité et la quiétude que dégagent le minéral, le végétal et le monde animal, étroitement liés », la race Aubrac étant sur ce territoire considérée comme étant le meilleur élément d'une architecture vivante.

L'expérience de l'Aubrac montre qu'une population attachés à des valeurs sûres; fortes de ses acquis et tournée vers l'avenir peut se mobiliser, inverser le cours des choses et auto-compenser une partie de ses handicaps, dès l'instant où la valeur n'est plus obligatoirement volume ou quantité.

Cette démarche reste une stratégie réaliste, moderne et adaptée aux temps qui viennent et aux objectifs d'un aménagement du territoire vécu et façonné par les pratiques et l'esprit des lieux.

Au XII^e siècle, ADALARD, seigneur des Flandres, pays de la Communauté, fit construire à AUBRAC un monastère-Hôpital pour les pèlerins en route vers ST JACQUES DE COMPOSTELLE. Il fallait à ce moment là les protéger de la tourmente, des loups et des brigands... L'activité monastique, issue de cette initiative bienfaitrice, devait forger un mode de vie, une culture, un état d'esprit qui, par transmission orale et directe, se sont perpétués de génération en génération.

Les acquis aidant, une volonté qui s'affirme à travers une activité économique faite d'identité, de qualité et de vérité permet à la région d'Aubrac et aux gens de ce pays de s'engager dans le XXI^e siècle avec confiance et sérénité.

Il est utile quand on évoque le développement durable de s'intéresser à tout ce qui à travers les siècles a été durable. Remettre ses pas dans les traces encore perceptibles ne fait pas obligation de porter des sabots de bois.

André VALADIER