

Agriculture et tourisme : deux activités complémentaires pour un développement original des hauts pâturages de la montagne vosgienne

Anthony Simon

Les Vosges se distinguent des autres massifs montagnards français par un peuplement très dense, la place prépondérante de l'industrie dans leur économie, et, de fait, une agriculture résiduelle tant par l'extension de la SAU (moins de 20 % du massif) que par l'importance de la population agricole (2 % seulement des actifs vosgiens en 1999). Malgré sa faiblesse apparente, corroborée par la très petite taille moyenne des exploitations, de l'ordre de 15 ha, l'agriculture vosgienne assure toujours une fonction d'entretien de l'espace indispensable pour la pratique de multiples loisirs de plein air (ski, VTT, randonnées, etc.). C'est d'ailleurs la seule activité qui permet une exploitation de la montagne vosgienne jusqu'à ses parties sommitales qualifiées ici de chaumes. Rappelons que cette région comprend le Parc naturel régional des ballons des Vosges, créé en 1989 sur 300 000 ha.

Une problématique paysagère liée au devenir d'un milieu fragile d'altitude

LES CHAUMES

Les chaumes sont les pelouses d'altitude des hautes Vosges situées au-dessus de 900 m, sur les sommets des versants des principales vallées vosgiennes (Fecht, Lauch, Thur, Doller, Moselle) et les deux lignes de crêtes commandant l'organisation générale des Vosges du sud, du col de la Schlucht au

nord, au Ballon d'Alsace et au Grand Ballon au sud (voir figure 3, p. 65). Leur extension se limite aujourd'hui à 5 000 ha, soit un cinquième de ces hauteurs couvertes désormais de grands massifs forestiers, et leur dénivelé ne dépasse jamais les 500 m.

L'économie de ces hauts pâturages est à comparer à celle des alpages. En effet, les chaumes sont utilisées saisonnièrement pour le pâturage de bovins, dont la production de lait se trouve en majorité transformée en fromage de munster¹. D'ailleurs, ce dernier est la spécialité ancestrale des Vosges, et son caractère authentique a été confirmé par l'attribution d'une AOC englobant la totalité des chaumes.

L'ORGANISATION D'UN SYSTÈME AGRO-PASTORAL ORIGINAL

Aujourd'hui, la plupart des exploitations des chaumes possèdent une licence de restauration et quelques-unes offrent même des possibilités d'hébergement. De fait, les chaumes vosgiennes développent un système agro-pastoral original au sein de la montagne française, pour deux raisons principales. La première réside dans l'ancienneté de leur exploitation pastorale, puis de leur diversification par le tourisme, car la mise en place des premières fermes-auberges remonte à la fin du XIX^e siècle ! La seconde vient de la généralisation de cette orientation car 75 % des

Contact

Anthony Simon
Professeur agrégé
de Géographie,
Université Jean Moulin/
Lyon 3, Faculté des
Lettres, Langues,
Sciences humaines
4, cours Albert Thomas
69 372 Lyon Cedex 08

1. Le munster est un fromage à pâte molle et croûte lavée, dont la couleur peut varier du jaune à l'orange. Il est fabriqué à partir du lait de vache emprésuré et chauffé ; son affinage dure au minimum trois semaines.

2. Sur ce sujet, voir notamment D. Malavieille et P. Tardif, *Activités touristiques des ménages agricoles*, 1993, Cemagref/INERM, 56 p.

exploitations installées sur les chaumes sont tournées vers l'agritourisme, un record en comparaison de la plupart des campagnes françaises où cette pratique ne concerne rarement plus d'une exploitation sur 20³.

Il en résulte que ces chaumes se trouvent exposées à plusieurs utilisations parfois conflictuelles et accentuées depuis les années soixante avec l'extension des sports d'hiver et des loisirs de plein air concurrençant l'espace à l'agriculture. Toutefois, le problème pour les fermes-auberges viendrait davantage de l'augmentation des revenus non agricoles qui engendre un déclin de l'activité pastorale faute de temps de travail à lui consacrer. En conséquence, la réduction progressive du cheptel bovin pourrait entraîner un reboisement spontané des chaumes, diminuer l'ouverture des paysages, et, de ce fait, annihiler une partie de leur potentiel touristique.

En somme, l'analyse de ces hauts pâturages vosgiens permet d'illustrer les interactions pouvant exister entre un terroir original, un produit authentique et de qualité, le fromage de munster, et le développement local par le biais de l'accueil à la ferme, le tout recoupant une problématique paysagère liée au maintien d'un milieu fragile et pourtant exploité par de nombreux acteurs aux intérêts parfois antagonistes.

Une méthode d'approche reposant sur l'analyse de terrain

L'étude de ce milieu vosgien s'est inscrite dans le champ géographique et thématique d'une thèse de doctorat de géographie portant sur *La pluriactivité dans l'agriculture des montagnes françaises* (Simon, 2000).

LE DEVENIR DES ESPACES RURAUX DE MONTAGNE

D'une façon générale, ce travail se rapporte à la question du devenir des espaces ruraux de montagne. En effet, dans la plupart de ces régions, l'agriculture est fragile, car généralement issue de petites structures paysannes. Elle s'avère souvent insuffisante pour assurer l'équilibre financier des familles, ce qui nécessite la recherche de ressources complémentaires, d'où l'intérêt de mesurer le poids réel de la pluriactivité et les tendances qui permettraient d'envisager cette pratique comme moyen de sauvegarde.

Cette problématique ainsi présentée a posé une double contrainte méthodologique dans l'élaboration de la thèse. Il a semblé impératif d'éten-

dre largement le champ géographique des investigations pour appréhender la diversité régionale des situations de pluriactivité. Mais à l'inverse, l'imprécision et l'ambiguïté des données statistiques existantes qui recensent ce phénomène, ont obligé à recourir à l'enquête directe et imposé de créer le meilleur de l'information pour cerner efficacement la réalité du phénomène.

LE TRAVAIL DE TERRAIN

Il a débuté par un important dépouillement de statistiques portant à la fois sur des listes extraites du recensement agricole de 1988 et des fichiers de la Mutualité sociale agricole de 1998. Puis, la mise au point de cartes globales a permis d'élaborer une typologie des situations de pluriactivité au sein des massifs français et de choisir un éventail pertinent de régions d'enquêtes à étudier en détail, dont les chaumes du massif vosgien. Dans ce cas précis, un recensement systématique des exploitations a été entrepris afin de repérer celles possédant en plus une auberge, voire des chambres d'hôtes, puis une enquête a été réalisée auprès d'un échantillon limité d'une quinzaine d'entre elles. Cette investigation a permis d'élaborer un questionnaire appliqué ensuite à une trentaine d'unités agritouristiques. Enfin, une étude approfondie de quelques fermes-auberges par l'enquête directe s'est révélée nécessaire pour comprendre les logiques animant ces structures.

Ainsi, dans cet article, nous présenterons les composantes et les modes d'exploitation des chaumes vosgiennes, avant d'envisager les caractéristiques principales du système du munster fermier. Enfin, nous montrerons la complémentarité entre ces deux éléments, qui se traduit par le développement de fermes-auberges dont le dynamisme économique induit une rénovation conjointe de l'activité pastorale et des paysages ouverts de ce territoire.

Les chaumes vosgiennes : un milieu particulier à l'exploitation diversifiée

Ces hauts pâturages offrent un profil socio-économique original par rapport au reste de la montagne vosgienne.

LA COMPOSITION FLORISTIQUE DES CHAUMES

Les chaumes s'apparentent aux alpages de par leur composition floristique, regroupant les chaumes naturelles (environ 270 ha entre 1 200 et 1 400 m) et les chaumes dites « secondaires »

(5 000 ha entre 900 et 1 200 m), dont l'origine anthropique remonte aux défrichements médiévaux de plusieurs pans de forêt sommitale.

Ces chaumes remplacent progressivement la forêt et les buissons épars dont le développement est profondément ralenti ou inhibé par le climat de haute altitude. Elles constituent une lande à végétation basse, parfois réduite à une pelouse, dont la composition floristique est relativement uniforme avec des espèces alpines ou subalpines (*Pulsatille*, *Gentiane jaune*, *Arnica...*), et un groupe de huit espèces dominantes : *Myrtille*, *Airelle*, *Callune*, *Féтуque rouge*, *Nard raide*, *Agrostis vulgaire*, *Potentille tormentille*, et *Genêt pileux*.

LA MONTAGNE VOSGIENNE TRADITIONNELLE

L'économie

Au plan économique, les chaumes sont traditionnellement occupées par la production de fromage fermier de munster. Celle-ci est l'apanage des marcaires³ qui assurent l'estivage des troupeaux des vallées aux chaumes, leur surveillance, la traite des vaches, puis la fabrication de fromages dans des chalets appelés ici des marcaires.

Le paysage

Tout comme dans l'arc alpin, ces pratiques fonctionnent selon un rythme saisonnier auquel correspond un paysage étagé traditionnel (Savouret, 1985), lui-même conditionné par le gradient thermique de la montagne vosgienne.

On remarque la succession de trois étages paysagers (figure 1, p. 60).

Les hautes chaumes – Elles forment l'étage supérieur situé autour de 1 000 mètres d'altitude. C'est le domaine des grandes marcaires communales dont beaucoup ont été détruites pendant la Première Guerre mondiale. Les pâturages se présentent encore sous la forme de grands espaces ouverts, parfois sans clôture, composés de « gazons », soit la partie fumée et exploitée intensivement, et de pacages non fauchés utilisés de manière extensive. Les bâtiments d'exploitation comprennent une étable, bâtiment allongé d'un demi étage, qui voisine avec l'habitation principale et ses chambres à coucher, sa cuisine et sa fromagerie.

Les basses chaumes – Elles se situent aux altitudes inférieures à 1 000 mètres. Ce sont les espaces des petites marcaires qui comprennent des pâturages, des prés de fauche autour des petites fermes, des prairies de réserve fertilisées, des communaux (ou *Allmende*), des bâtiments d'exploitation qui reprennent souvent d'anciennes granges de montagne, et des jardins potagers.

L'étage des granges de montagne – Les *Barischîre* constituaient une étape pour les troupeaux transhumant sur les chaumes. Des terrains collectifs, les *Kritter*, autrefois délimités par des murets de pierre, étaient pâturés ou exploités comme champs de seigle ou de pommes de terre.

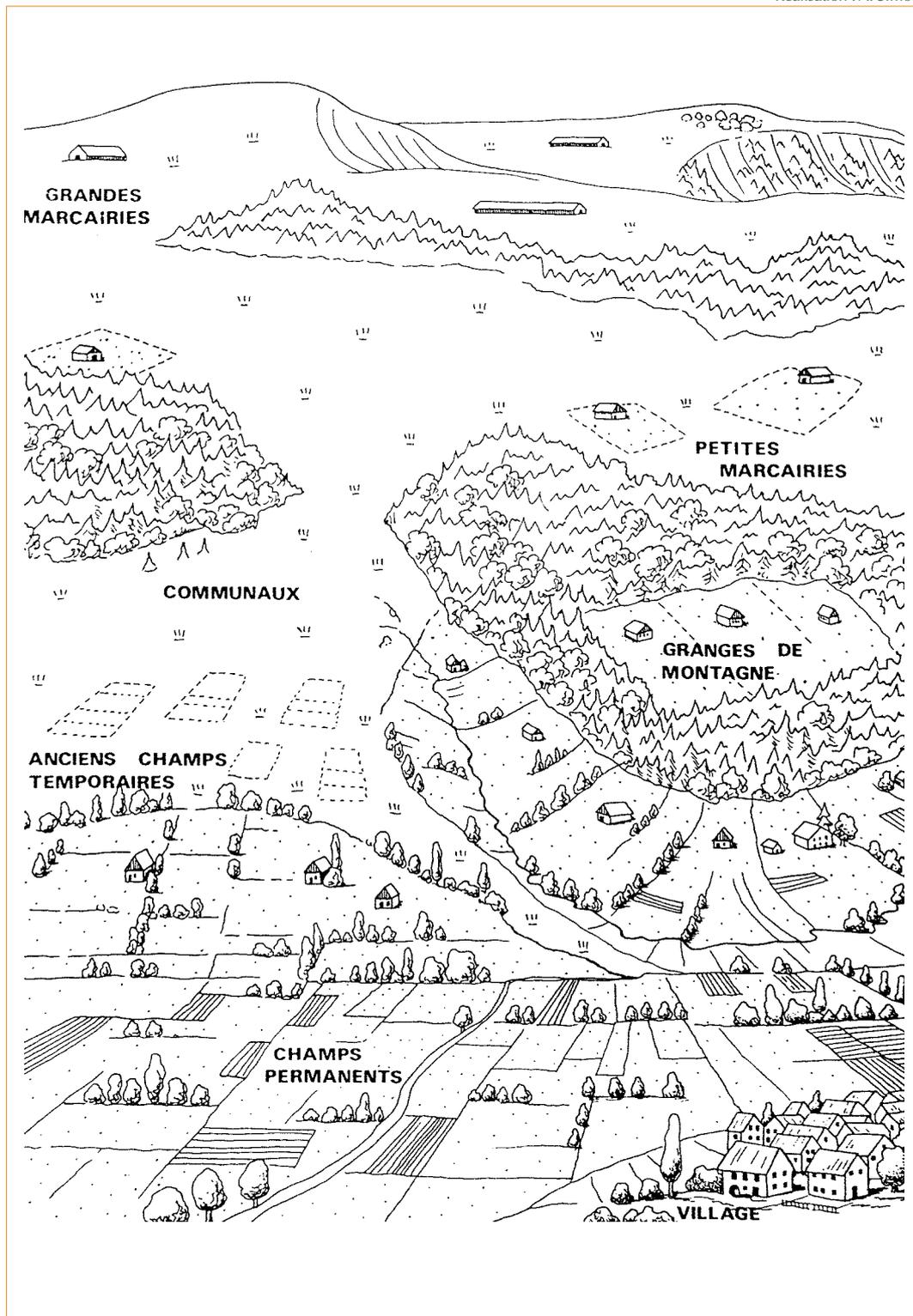
Les fonds de vallée – Ils sont toujours occupés par des champs permanents, des prés de fauche, et l'habitat régulier des marcaires.

Les marcaires

Ce sont en général des exploitants agricoles pour qui l'utilisation des chaumes constitue un complément d'été à l'exploitation principale située dans la vallée. Dans la plupart des cas, la famille se dédouble entre les deux sites le temps de la saison pastorale, afin d'assurer les fenaisons à la fois sur les prés des fonds de vallées et sur les pâturages d'altitude. Le fourrage ainsi rassemblé permettra d'alimenter le bétail hivernant dans l'exploitation de la vallée.

De plus, les marcaires sont en grande majorité des Alsaciens. Cet état de fait trouve son explication dans les origines de l'exploitation de ces hauts pâturages par les bergers de Munster, qui, dès le X^e siècle, occupèrent les deux versants de la chaîne aux dépens des Lorrains arrêtés par leurs forêts. De même, les bêtes tenues sur les chaumes sont, pour la plupart, toujours originaires des vallées alsaciennes de la Fecht et de la Thur, et de la plaine de la Hardt. Dans le détail, sur les 1 500 bovins recensés aujourd'hui sur ces pâturages, comprenant 700 vaches laitières et 800 bêtes jeunes ou d'embouche, 900 d'entre elles viennent des onze communes du canton de Munster, et 20 % seulement du cheptel total est issu du versant lorrain.

3. Ce terme vient de l'alsacien *malcker* signifiant littéralement « celui qui traite les vaches ». Les marcaires s'apparentent aux pasteurs des hautes vallées vosgiennes qui mènent le bétail jusqu'aux sommets. La montée des bêtes aux chaumes se fait traditionnellement le 25 mai à la Saint-Urbain et la descente le 29 septembre à la Saint-Michel.



▲ Figure 1 – L'étagement des paysages agraires traditionnels de la montagne vosgienne.

L'EXPLOITATION DES CHAUMES

Les chaumes sont aujourd'hui exploitées de plusieurs façons qui ont largement diversifié le système pastoral traditionnel. Ainsi, on assiste à la généralisation de ménages pluriactifs parmi les fermiers des chaumes, au sein desquels la contribution des femmes apparaît désormais primordiale car, même si les hommes coopèrent aux diverses tâches de l'auberge, ils se consacrent essentiellement au travail lié à la production et à la transformation du lait tandis que les femmes se spécialisent dans l'activité de restauration-hébergement, tout en collaborant aux opérations de transformation des produits de la ferme et à leur commercialisation.

Les fermes-auberges

Le système dominant est celui des fermes-auberges dont l'activité touristique reste généralement subordonnée au pastoralisme. Leurs exploitants utilisent environ 60 % de la surface pastorale dont ils sont le plus souvent propriétaires. Selon nos observations de 1998 et les enquêtes agricoles antérieures (DDA, 1984 ; AVRIL, 1987 ; Capt, 1995), cette pratique apparaît économiquement solide et facilite l'occupation extensive des chaumes, avec des niveaux de chargement animal dépassant fréquemment 0,6 UGB/ha, seuil jugé suffisant pour l'entretien des pâturages. Il en résulte une mosaïque de paysages agraires, faisant alterner des grands pâturages clôturés avec des terrains de fauche composés de prés artificiels ou de prés naturels remis en état ces dernières années.

Le reste des chaumes

Les exploitants non fermiers-aubergistes exploitent 20 % des chaumes. Les terrains dont ils disposent sont loués à des communes ou à des particuliers. Les pâturages exploités par leurs soins offrent un aspect partiellement dégradé étant donné la faiblesse de la charge animale ; ils sont clôturés pour pallier l'absence de vachers.

De plus, certaines chaumes sont pâturées par des troupeaux d'ovins en transhumance depuis les plaines d'Alsace, voire de Franche-Comté. Les moutonniers exploitent des surfaces réduites (5 % du total) suite à des accords verbaux annuels et de façon irrégulière, deux ou trois mois dans l'année.

Enfin, le restant des chaumes est soit retourné à la friche, soit utilisé à des fins non agricoles. Il s'agit notamment d'exploitations transformées en refuges ou en résidences secondaires, et de terrains voués à la pratique du ski de descente.

Globalement, et malgré la disparition définitive de plusieurs unités pastorales, les chaumes vosgiennes présentent aujourd'hui un paysage ouvert qui témoigne du maintien de l'activité pastorale, d'un bon niveau d'entretien des prairies, et, par extension, de la persistance de la fabrication du munster sur son terroir originel.

Un produit de terroir « accroché » aux chaumes vosgiennes : le munster fermier

Sur le plan agricole, le massif vosgien est réputé pour sa production très ancienne de munster-géromé, essentiellement axée sur les chaumes jusqu'au XIX^e siècle.

L'HISTOIRE DU MUNSTER

Elle remonte au VII^e siècle durant lequel il commence à être fabriqué par les moines de l'abbaye bénédictine de Munster. Il constitue alors un moyen pour conserver le lait et nourrir la population locale.

Les troupeaux de l'époque paissaient sur les chaumes du massif, et celles du versant occidental étaient louées au duc de Lorraine en échange d'une journée de production de fromage. Partant, géromé est un nom qui vient de Gérardmer où les marcaires venaient chaque année remettre au duc de Lorraine leur tribut de fromage.

La prospérité relative du munster perdure jusqu'en 1871, année où la partition entre l'Alsace et la Lorraine fait des chaumes une zone frontalière. Cette nouvelle donne géopolitique implique un recul prononcé de la production fromagère des chaumes au profit des vallées vosgiennes. De plus, les destructions de la guerre de 14-18 accélèrent leur régression au profit, cette fois, des plateaux lorrains.

Le renouveau de ce fromage va intervenir à la fin des années soixante, avec la mise en place de l'AOC en mai 1969, pour se confirmer avec l'obtention de l'AOP⁴ en 1996.

DÉCLIN ET PERMANENCE DE LA PRODUCTION DE MUNSTER FERMIER

Dans cette évolution, le munster fermier connaît son apogée vers le début du siècle, avec des tonnages importants puisque le seul département des Vosges en produisait 7 000 tonnes en 1902 (Savouret, 1985).

4. Appellation d'origine protégée. Une AOP concerne un produit dont les caractéristiques ont un rapport étroit avec le terroir. Sa production, sa transformation et son élaboration doivent s'effectuer dans une aire géographique délimitée.

Mais, très vite, ce fromage entame une longue phase de repli, qui s'accélère à partir des années cinquante lorsqu'il perd son caractère attractif face aux fabrications issues des laiteries. Conséquence logique, beaucoup de fermes abandonnent la fabrication individuelle et vendent le lait à des collecteurs qui offrent des prix intéressants, des débouchés stables, et permettent au paysan de se libérer des contraintes de la fabrication et des problèmes commerciaux. Les circuits de ramassage incluent désormais tout le massif vosgien aux dépens de la fabrication traditionnelle d'alpage qui recule de manière encore plus sensible (Preuser, 1980).

Au terme de cette évolution (figure 2), le nombre de fabricants fermiers a chuté, la production descend à un niveau très bas (200 tonnes vers 1985), et cet effacement se double d'un mouvement de concentration géographique au profit des hautes chaumes. À l'inverse, en dépit des possibilités offertes par une zone d'appellation relativement étendue, les producteurs fermiers de la plaine d'Alsace et des plateaux lorrains demeurent rares.

Puis, à partir de 1985, la production fermière augmente régulièrement pour atteindre les 600 tonnes aujourd'hui, mais ce chiffre reste modeste en comparaison des quelques 8 000 tonnes de munster produites dans les fromageries industrielles chaque année... Ce tonnage fermier est assuré par 210 producteurs, qui, en majorité, réa-

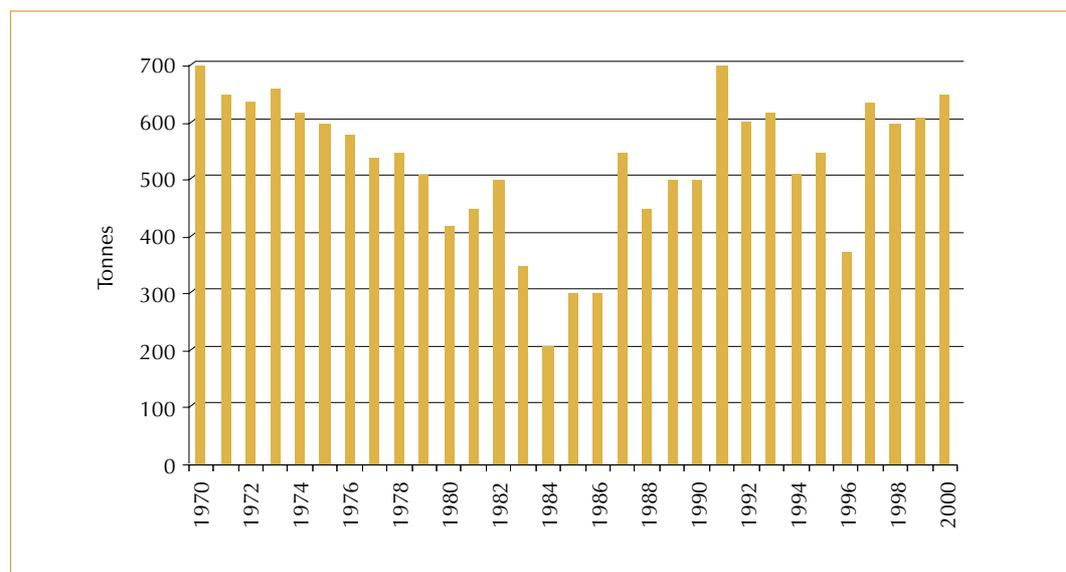
lisent eux-mêmes l'affinage et la commercialisation directe du munster, puisqu'environ 60 % du fromage est vendu directement à la ferme ou sur les marchés. Cette situation s'explique par la maturation rapide du produit, mais surtout par une bonne valorisation brute du lait en cas de vente au détail. De plus, parmi ces producteurs, les fermiers-aubergistes élaborent environ 250 tonnes annuelles de munster fermier qu'ils écoulent directement dans les salles de restauration attenantes à leurs marcairies.

Comme la vente directe aux clients des auberges ou aux touristes de passage élimine le commerce intermédiaire, les revenus de la production laitière sont supérieurs de plus de la moitié par rapport à la vente à une coopérative. Au total, ces actions permettent la mise en vente d'un munster fermier valorisant au mieux le lait, jusqu'à 20 francs le litre quand la portion de munster est vendue sur la table d'un fermier-aubergiste !

LE MUNSTER, UNE FILIÈRE ASSEZ DYNAMIQUE

L'encadrement dont bénéficient les producteurs est efficace, grâce à deux organismes de vulgarisation bien implantés sur chaque versant du massif, et qui ont incontestablement un effet positif sur les productions dont la qualité s'est améliorée et homogénéisée au cours de ces dernières années.

Sur le versant alsacien, le CETA (Centre d'études techniques agricoles) du munster, siégeant à Colmar, a été fondé en 1981, suite à l'arrêt de la



▲ Figure 2 – Évolution de la production de munster fermier.

collecte par les laiteries dans les parties les plus reculées de la montagne. Il regroupe 70 agriculteurs avec des fermiers-aubergistes qui constituent le pôle moteur de ce groupement. Le CETA emploie un conseiller agricole, se préoccupe des analyses bactériologiques du lait et des fromages, organise des stages de perfectionnement pour les fabricants, et favorise l'aménagement des laiteries individuelles.

Sur le versant lorrain, l'APMF (Association des producteurs de munster fermier), a été créée en 1982. En 1990, elle regroupe une quarantaine d'adhérents. Comme sur le versant oriental, l'APMF est née suite au désengagement des entreprises de collecte en une période marquée, de surcroît, par le déclin de la vente de lait cru dans les villages de la vallée. Elle a dû mener un gros travail de formation auprès d'agriculteurs qui étaient souvent d'anciens livreurs de lait et qui ne bénéficiaient pas d'une tradition fermière aussi vivace que sur le versant alsacien.

Les actions de ces groupements se sont portées, d'une part, sur l'amélioration des rendements de production des éleveurs adhérents avec l'introduction de races laitières performantes comme la Holstein, et, d'autre part, sur la qualité du lait et l'adaptation des troupeaux aux conditions difficiles de la montagne, qui justifient les efforts actuellement consentis en faveur de la race vosgienne. Le plan de relance de cette vache locale est assuré par le Herd-Book vosgien, et financé par un programme d'aides mis en œuvre par le FIDAR⁵.

Ainsi, à la différence des années soixante, le munster fermier est redevenu un produit attractif, car bien plus rémunérateur que la vente de lait aux entreprises de collecte. Enfin, à côté des efforts portant sur la production d'un fromage de qualité, beaucoup d'exploitants cherchent à profiter de la fréquentation touristique des chaumes pour valoriser au mieux leurs produits par la vente directe, et développer la restauration à la ferme.

Des chaumes largement diversifiées vers les fermes-auberges

Le choix de la diversification d'une unité pastorale des chaumes est guidé par la disponibilité en main-d'œuvre de la famille de l'exploitant, et surtout par la proximité des lieux les plus visités : cols et routes sommitales, sentiers de randonnées, etc. De fait, les fermiers-aubergistes qui s'inscrivent dans la tradition des marcaires, exploitent

des pâturages loués sur les chaumes, transforment sur place le lait en munster fermier, et valorisent leurs produits en les servant aux visiteurs de passage. Il s'agit bien d'un système associant plusieurs activités mixtes complémentaires, avec un partage des tâches de production, de transformation et d'accueil touristique, assurant un emploi à tous les membres d'une famille de marcaires.

LES ORIGINES DES FERMES-AUBERGES

Les origines connues des fermes-auberges remontent aux récits des premiers voyageurs découvrant les chaumes aux XVIII^e et XIX^e siècles, qui font état de la tradition hospitalière des marcaires. Puis, le développement de la randonnée sous l'égide du Club vosgien et la construction de la route des Crêtes à des fins militaires, favorisent une fréquentation accrue des chaumes. C'est alors que l'idée prend forme d'ajouter à l'élevage et à la production de fromages, une salle de restauration attenante à l'étable où le promeneur peut déguster les produits de la ferme.

Aujourd'hui, la plupart des fermes-auberges sont accessibles par la route et les automobilistes peuvent y déguster le repas du marcaire⁶ comme à la fin du XIX^e siècle, assorti de fromage de munster. Précisément, le système n'est véritablement structuré qu'à partir de la création de l'Association des fermes-auberges du Haut-Rhin en 1964. Puis, en 1976, un statut des fermes-auberges voit le jour et désormais, l'appellation de « ferme-auberge » est soumise à de nombreuses règles, comme la vente aux clients de produits fermiers et le maintien de l'activité agricole.

Voilà pourquoi la ferme-auberge se présente comme un type de restauration touristique en milieu rural dans lequel le restaurant est subordonné à l'exploitation agricole. Sa définition exacte présente une ferme-auberge comme⁷ *un lieu ou une étape de restauration aménagée (avec ou sans hébergement) sur une exploitation agricole. Elle est gérée par un agriculteur et la main d'œuvre est avant tout familiale. On y déguste les spécialités et les plats régionaux, issus des productions fermières locales dans un cadre convivial et chaleureux.*

LA PRODUCTION LAITIÈRE

Devant les exigences de ce statut, l'élevage est orienté vers une production laitière valorisée en majorité dans l'auberge. Cependant, le mode d'utilisation des chaumes reste extensif de part les vastes superficies disponibles par exploitation,

5. Fond d'intervention, de développement et d'aménagement rural.

6. Repas marcaire traditionnel = pommes de terre en tranches, viande de porc fumée, et Siasskas (fromage consommé le jour de sa fabrication et accompagné de crème fraîche, de kirsch et de sucre).

7. In dépliant *Bienvenue à la ferme*, Agriculture et tourisme, chambre d'agriculture des Vosges.

et du temps de travail consacré à la restauration des visiteurs, qui compromet souvent l'agrandissement des troupeaux.

Pourtant, des travaux d'amélioration des pâturages sont entrepris afin d'accroître les rendements fourragers. Ils s'accompagnent parfois d'une extension de ces surfaces par des défrichages, d'où l'utilisation de ces nouveaux pâturages par des troupeaux d'équins, d'ovins et de caprins pris en pension par les marcaires afin d'assurer une utilisation optimale des ressources fourragères disponibles sur les chaumes (INRA, 1977 ; Perret et Veron, 1993).

De même, l'implantation des prés de fauches sur des terrains à faible déclivité permet d'assurer un complément appréciable de ressources fourragères aux exploitations principales des fonds de vallée.

LES FERMES-AUBERGES, UN SYSTÈME ÉCONOMIQUE RELATIVEMENT STABLE DEPUIS SES DÉBUTS

On relève ainsi 75 % de chaumes diversifiées vers le tourisme en 1997, soit 57 fermes-auberges contre 60 % en 1980, soit, à cette date 52 chaumes en activité dont 32 sont tenues par des aubergistes (Preuser, 1980).

Cette progression significative est renforcée par la structure d'âge des « chaumiers-aubergistes » beaucoup plus favorable que celle des agriculteurs non diversifiés : ainsi, d'après nos enquêtes de 1998, 20 % d'entre eux ont plus de 55 ans, contre 35 % pour l'ensemble des chaumiers et une estimation de 50 % pour les agriculteurs de la montagne vosgienne ! De même, 17 % d'entre eux ont moins de 35 ans contre 12 % pour l'ensemble du massif... D'ailleurs, la question de la succession concerne moins de la moitié des fermes-auberges dans la décennie à venir et celle-ci devrait être majoritairement assurée puisque dans leur quasi-totalité, les fermiers-aubergistes ayant au moins 50 ans collaborent de manière permanente avec au moins un de leurs enfants (Capt, 1995).

L'activité de ces fermes-auberges est encore essentiellement estivale. Cependant, avec la bonne rentabilité de la restauration, on assiste à un prolongement de l'accueil touristique le reste de l'année, d'abord vers les fins de semaine, puis en direction de la saison hivernale dans le cas des fermes-auberges installées non loin des routes déneigées et à proximité des centres de ski : ainsi, en 1998, nous avons relevé 55 % de fermes-

auberges ouvertes l'hiver contre 45 % dix années auparavant. Dans des secteurs comme le Grand Ballon ou le Hohneck, ces exploitations fonctionnant en continu font généralement hiverner leur propre bétail dans les fonds de vallées, puis accroissent leur troupeau en été en prenant des animaux en pension. Cependant, nombre d'entre elles ne vivent plus que partiellement de l'agriculture en devenant des établissements gastronomiques profitant au maximum de l'augmentation du nombre de visiteurs sur les chaumes. De plus, de nouvelles activités voient le jour qui font de ces exploitations des fermes-relais assurant d'une part l'hébergement et la restauration des touristes sportifs fréquentant les chaumes été comme hiver, et d'autre part l'accueil des simples visiteurs de passage en leur proposant des points de dégustation et de vente des produits locaux. Il s'agirait ainsi de compléter l'action des fermes-auberges, sans pour autant créer une concurrence déplacée. Or, c'est dans le domaine de l'origine des produits servis à l'auberge que des problèmes se font sentir : certains chaumistes ne produisent ni fromage, ni viande, et ne prennent que des animaux en pension ; d'autres produisent insuffisamment pour les périodes de pointe. Partant, une quantité importante de produits consommés dans les fermes-auberges ne sont pas des produits issus des chaumes, d'où une entorse à la charte. Dans ce sens, les fermes-auberges qui ne peuvent pas produire la totalité de ce qui s'y consomme deviendraient des relais de consommation de produits fabriqués dans l'ensemble du massif vosgien.

Enfin, les différents types de fermes-auberges et leur localisation sont fonction du degré de fréquentation touristique des chaumes.

UNE IMPLANTATION CIBLÉE

La majeure partie des fermes-auberges est implantée sur le secteur de la route des Crêtes et de ses environs (figure 3), où 35 d'entre elles exploitent 75 % des prairies. Il en résulte un paysage ouvert de manière continue et des prés de fauche omniprésents. Ces agriculteurs ont un cheptel important de vaches laitières. Ils emploient une main-d'œuvre familiale secondée par des salariés lors des fortes affluences de visiteurs. Il s'agit du groupe le plus innovant qui finance l'agriculture avec le tourisme et dont l'avenir semble assuré pour les années à venir.

Le secteur situé au sud du col de Bussang comprend le Ballon d'Alsace et le massif de Rossberg

(figure 3). Ses 17 fermes-auberges entretiennent également les trois quarts de l'espace pâturé mais la faible charge animale donne un paysage de clairières où les friches sont toujours présentes.

Le secteur du Petit Ballon (figure 3) présente une donne inverse : le maintien du paysage ouvert est le fait des exploitants non aubergistes. En effet, la dizaine de fermes-auberges n'exploite qu'un tiers des surfaces et les chaumiers généralement âgés prennent quelques animaux en pension pour occuper les pâturages. Dans un tel cas, l'agriculture représente le plus souvent un « alibi » pour le tourisme.

Les autres chaumes offrent un environnement moins attractif du fait de leur éloignement des routes touristiques. On y rencontre deux types de fermiers-aubergistes : les plus âgés exploitent des petits troupeaux peu productifs et leur impact sur le paysage est faible ; parallèlement, de jeunes agriculteurs reprennent des chaumes laissées à l'abandon en vue de la transformation des produits laitiers et de leur commercialisation directe aux touristes.

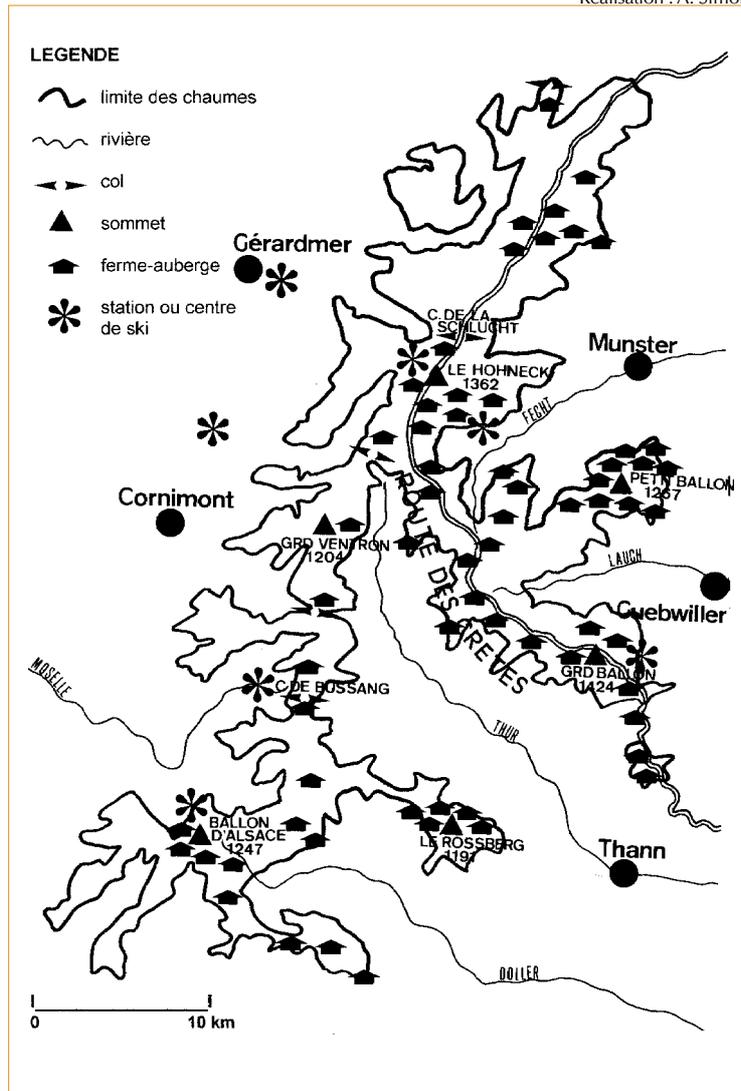
Conclusion : un système aux perspectives relativement encourageantes

Ainsi, l'existence des fermes-auberges de haute altitude du massif vosgien remonte à plus d'un siècle, et intervient de manière déterminante dans l'avenir des chaumes.

Ces structures diversifiées entretiennent les deux tiers de la surface pastorale et leur rôle est fondamental dans le maintien des paysages ouverts. Par la transformation fromagère qu'elles assurent et l'offre directe des produits au consommateur, elles sont l'un des grands supports de la mise en marché d'un produit agricole traditionnel de montagne : le munster ; de plus, par l'accueil à la ferme, elles préservent l'originalité d'un tourisme vosgien associant les activités sportives au contact avec la nature.

Sur le plan environnemental, le système agricole des hautes chaumes, et particulièrement celui des fermes-auberges, ne crée pas actuellement de pressions graves sur les paysages de par l'extensivité de leur mode d'exploitation. Dans certains cas, il faudrait au contraire que la charge animale augmente pour que la flore et les paysages initiaux puissent exister de nouveau.

Réalisation : A. Simon



▲ Figure 3 – Localisation des fermes-auberges des chaumes vosgiennes.

Ces fermes-auberges apparaissent comme des entreprises solides car s'appuyant sur un développement équilibré entre l'agriculture et le tourisme, bien que l'essor excessif de l'accueil à la ferme pourrait, dans les années à venir, se substituer au maintien d'une agriculture jugée moins rentable.

Pour faire face aux contraintes imposées par cette pluriactivité, l'organisation du travail a été simplifiée grâce aux investissements réalisés surtout dans la production (chaînes d'évacuation, presses à balles rondes), secondairement dans la transformation (mise aux normes des installations).

De plus, les fermes-auberges des chaumes se démarquent de certaines dispositions contenues dans la charte nationale du fait de leur contexte particulier : ainsi, elles possèdent une licence 4 et justifient l'impossibilité d'approvisionner l'auberge essentiellement avec les produits de l'exploitation étant donné leur spécialisation laitière et leur mission d'entretien de l'espace.

C'est d'ailleurs par ce dernier point que les collectivités territoriales pourront favoriser les fermes-auberges qui présentent l'assurance, sur une base contractuelle, de contribuer au maintien des paysages ouverts grâce à leur activité de production agricole.

DÉPRISE AGRICOLE ET FRÉQUENTATION TOURISTIQUE, QUEL AVENIR ?

Mais la déprise agricole tend à se poursuivre. Cette déprise, si elle se poursuit, favorisera le développement des accrus et de la forêt notamment sur les chaumes et en particulier sur les chaumes secondaires. Il est difficile de prévoir les conséquences de cette modification de l'occupation de l'espace mais on peut s'interroger de son impact sur l'attractivité touristique et, par voie de conséquence, sur la pérennité économique de certaines fermes auberges. Ainsi, on pourrait raisonnablement se demander s'il ne faudrait pas procéder rapidement au recensement de ces fermes-auberges menacées afin d'organiser un plan de maintien. Dans le même esprit, un plan de

soutien à l'installation de nouvelles fermes-auberges dans des chaumes abandonnées aujourd'hui pourrait être mis en place. Le succès de couples ayant accédé à ce métier, hors succession familiale, depuis le début des années quatre-vingt (Capt, 1995) sont des témoignages édifiants. Ces installés récents ont en effet permis de remettre en état et en valeur des bâtiments et des terres tombés en désuétude et contribuent à diversifier l'offre des fermes-auberges.

Préserver le patrimoine en conciliant équilibre écologique – fréquentation touristique – pratiques agricoles et politiques locales. Si aujourd'hui l'équilibre est satisfaisant, à terme, si le système se développe, il sera rapidement nécessaire de maîtriser et de réguler la fréquentation touristique et certaines pratiques agricoles pour assurer la conservation de la très grande richesse floristique et faunistique des hautes chaumes. On peut à cet égard entrevoir de nouvelles perspectives dans le cadre des contrats territoriaux d'exploitation (CTE) dont le principe même est de concilier la préservation du milieu et le maintien d'une activité agricole viable. Il demeure cependant une difficulté souvent rencontrée dans les espaces montagnards : les hautes chaumes sont réparties sur quatre départements, et sont à la charnière des politiques régionales et départementales dont la cohérence est difficile à assurer surtout lorsque qu'il s'agit d'introduire des procédures contractuelles. □

Résumé

Les chaumes occupent une place privilégiée au sein du massif vosgien par l'originalité de leur milieu et de leur système socio-économique. Ainsi, l'ancienneté de leur exploitation puis de leur diversification sont remarquables, car la mise en place des premières fermes-auberges remonte à la fin du XIX^e siècle.

L'exploitation chaumiste, traditionnellement tournée vers la production de munster fermier, entre donc dans un complexe agrotouristique qui participe à l'image des chaumes, tout en permettant une valorisation exceptionnelle du fromage à travers le « menu marcaire » servi aux touristes.

De même, il faut souligner le dynamisme de ce système qui se traduit par une rénovation conjointe du pastoralisme et des paysages ouverts, dont le maintien est indispensable aux pratiques de loisirs et de tourisme.

Abstract

Moors have a particular position in the Vosges mountains, thanks to original environment and socio economic context. So, their exploitation's service and their diversification are notable, because the first farms inns were operating at the end of the XIXth century.

The farm of the vosgian moors is dedicated to the production of munster cheese. Thanks to tourism, it can fully valorise its products in guests houses who are making the renowned of this area.

After all, we must insist on the dynamism of this activity who both preserve pastoralism and landscapes, whose upkeep is necessary to carry out leisures and tourism.

Bibliographie

AVRIL, *Plan de protection et de mise en valeur des hautes Vosges, Tome IV : l'agriculture et les fermes-auberges, leurs relations avec l'environnement et les paysages*, 1987, Association d'étude AVRIL, 36 p.

CAPT, D., *Les fermes-auberges dans le Massif vosgien, Logiques économiques et processus de succession-installation*, 1995, Dijon, ENESAD, 119 p.

DDA DES VOSGES, *Plan de protection et de mise en valeur des hautes chaumes vosgiennes*, 1984, Épinal, DDA, 50 p.

INRA (collectif), *Pays, paysans, paysages dans les Vosges du Sud. Les pratiques agricoles et la transformation de l'espace*, 1977, Paris, INRA, 196 p.

PERRET, E., VERON, F., *Des opérations d'utilité collective : gérer l'espace rural dans le massif vosgien*, 1993, Grenoble, Cemagref/INERM, 48 p.

PREUSER, H., 1980, *Évolution récente dans l'économie des hautes chaumes des Vosges, Mosella*.

SAVOURET, G., *La vie pastorale dans les hautes Vosges*, 1985, Nancy, Presses Universitaires/Éditions Serpenoise, 176 p.

SIMON, A., *La pluriactivité dans l'agriculture des montagnes françaises, Étude géographique*, 2000, thèse de géographie sous la direction de C. Mignon, Clermont-Ferrand, CERAMAC/Université Blaise Pascal, 568 p.