

LA LEÇON DE MAMY'BLUE

*“La vie est trop courte pour la gâcher.
Croque-la à pleines dents.”*



Le soleil tape. Elles se sont abritées à l'ombre d'un arbre. Elles semblent se reposer paisiblement. Quand elles m'entendent arriver, leurs regards se croisent et elles échangent quelques mots.

Accepteraient-elles de répondre à quelques questions ? La plus vieille acquiesce.

– La vie semble paisible...

Fleur Bleue. – Tu parles ! La canicule s'annonce et on n'a pas de parasols. On va crever si ça continue.

Mamy'Blue. – Fleur, fais-moi le plaisir de ménager ton langage. Monsieur n'a pas gardé les vaches avec toi !

– Non, non, laissez ! Je sais bien que la jeunesse est impulsive...

M.B. – C'est ma nièce, elle est venue passer quelques jours ici. Elle vient de la Ferme des Mille Vaches, près d'Amiens. Elle ne connaît rien

à la douceur de vivre du Vercors. Là-bas, c'est boulot boulot. Un bagne. Vous connaissez ça, non ?

– Euh... Parlez-moi plutôt de cette douceur de vivre ici.

M.B. – Eh bien, ça commence par l'estomac. Je vous rappelle que nous en avons quatre parce que nous sommes des animaux délicats. J'ai la chance d'être chez un agriculteur bio et...

F.B. – Bio, tu as que ce mot-là à la bouche !

M.B. – Tais-toi, petite sottise ! Quand tu goûteras aux piqûres du véto tu comprendras... Vous voyez, ce pré, ça n'a l'air de rien mais il est garanti sans produits phytosanitaires. Nos grands-mères elles en sont mortes de toutes ces saloperies qu'ils... Excusez mon emportement mais il n'y a pas d'autre mot... qu'ils foutaient dans les champs.

F.B. – Eh bien moi, c'est bien plus simple. On ne sort pas de l'étable et ils nous apportent tout à domicile.

M.B. – Mais c'est que de la chimie qu'ils vous font ingurgiter ! Que de la chimie.

– Et en dehors de l'herbe ?

M.B. – Le fourrage est un délice. Il est plein de plantes sauvages, un vrai bonheur !

F.B. – (Elle meugle de rire) Et avec ça tu donnes péniblement 3.000 litres l'an. Moi, j'en fais le double !

M.B. – Si tu crois que c'est ça la vie, tu te fourres le sabot dans l'œil... La vie, c'est de te sentir heureuse, de t'épanouir. C'est court, tu sais, la vie : 20 ans et tu t'en vas. Mais vous,

dans vos casernes alimentaires, l'espérance dépasse pas les 5-6 ans. Tu te rends compte, espèce d'idiote, de ce que tu rates...

– Mademoiselle, je sais que ça ne me regarde pas mais je crois que votre tante a raison.

Là-dessus, la plus jeune se lève et me tourne le dos. Elle va rejoindre ses congénères.

Mamy'Blue s'excuse auprès de moi.

M.B. – Elle me désole. J'essaie de lui expliquer mais elle comprend rien... Ah, misère !

LE PETIT BLEU

Responsable
de la publication
Gérard Éloy

Rédacteur
Roger Wallet

Cie de la Cyrène
cie.cyrene@wanadoo.fr



LE PETIT BLEU

n°1 - Lundi 22 juillet 2019

19^{ÈME} FÊTE DU BLEU

*Rencurel, St-Julien et St-Martin à l'unisson
pour chanter la gloire du Vercors et son Bleu.*

En 98, le bleu du Vercors-Sassenage obtient sa reconnaissance en AOC. Le Parc naturel régional du Vercors décide de soutenir sa promotion en organisant un événement festif qui, tout naturellement, prend le nom de la Fête du Bleu. La fête tourne de village en village. Le thème retenu est *“L'agriculture, d'aujourd'hui à demain”*. Le parrain de cette édition est le journaliste et animateur radio Denis Cheissoux (*“CO2 mon amour”* sur France Inter).

Sept ateliers participatifs ont préparé la manifestation, dont un atelier décoration qui a réalisé de quoi habiller de bleu les trois villages et conçu la signalétique.



Bien entendu, le comice et les productions agricoles restent au cœur de la manifestation, ainsi que la mise en valeur des ressources naturelles à travers notamment des balades (contées, patrimoniales, botaniques...). La musique sera présente dans les trois localités, et le théâtre à St-Julien et St-Martin, où la Grange Ouverte accueillera par ailleurs les œuvres de plusieurs artistes locaux et présentera une rétrospective des tableaux d'Ivan Escribe.

Enfin, de très nombreuses animations liées au travail des agriculteurs ponctueront le week-end à St-Martin : bière artisanale, savoir-faire fromager, battage à l'ancienne, tonte des brebis, etc.

**Points d'orgue à
RENCUREL (le 24),
ST-JULIEN (les 25 et 26) et
ST-MARTIN (le week-end).**

RENCUREL le 24

9h, balade botanique
& balade patrimoniale [le 26]
14h30, film *“Un lien qui nous unit”* [aux animaux]
16h30, déambulation théâtrale
20h30, concert (musique pop)

ST-JULIEN-EN-V. le 25

16h30, ferme itinérante
16h30, conte musical
“Pierre et le loup”
17h15, rando-concert
18h, petit marché des créateurs
19h, musique + danse celtiques
20h30, concert à l'église
& roman-photo théâtral
par la Cie de la Cyrène [le 26]

ST-MARTIN-EN-V. 27/28

du 22 au 31, expo (peintures, sculptures) à la Grange ouverte
le samedi 27
10h, balade botanique
10h30, *“Roul'compines”*
11h, conférence
“Les naissances du Vercors”
Théâtre aux fenêtres
(11h, 13h, 15h 17h)
15h, tour de ville historique
21h30, bal déjanté
le dimanche 28
10h, conférence sur l'histoire géologique du Vercors
Théâtre aux fenêtres
(11h, 13h, 15h 17h)
11h15, théâtre jeune public
11h30, Plastikos le clown
14h, table ronde, D.Cheissoux
“L'agriculture de demain”
15h30, distillation de lavande
18h30, rock

**Programme complet
dans tous les lieux publics
(mairies, commerces...)**

Aymeric ARNAUD

“Quand on travaille avec du vivant, impossible de tomber dans la routine.”



Il a fait ses études au lycée agricole de La Côte Saint-André (en Isère) spécialisé dans l'élevage. Il a effectué six mois de stage chez deux éleveurs de Villard et de Méaudre.

Ses grands-parents avaient une ferme à St-Julien. Enfant, il y venait pour les vacances. *“Ils avaient quelques vaches et ma grand-mère y tenait une maison d'enfants.”* C'est là qu'il choisit de s'installer. Dès 97, il construit son atelier fromage, avec l'aide de son père et de son oncle. Et il se lance.

“Nous étions sous le régime des quotas laitiers. Les huit vaches me donnaient 41.000 litres/an, ce qui était insuffisant pour me permettre de vivre. Comme le département ne

remplissait pas ses quotas, il m'était impossible d'obtenir l'autorisation de produire plus. Mais la vente directe de lait transformé en fromage m'a ouvert d'autres perspectives.”

Dès le départ, il choisit de diversifier sa production. Il fera du fromage blanc, du bleu, bien sûr (qui réclame un mois d'affinage) et de la tomme (qui en demande deux).

Il faut 38 litres de lait pour produire une petite meule de bleu qui pèse dans les 4 à 4,5 kg. La tradition (qui remonte au XIV^e s.) – et le cahier des charges – imposent le mélange de trois laits, que fournissent les montbéliardes, les abondances et les villardes (avec un quota minimum de 5% pour celles-ci). Ces dernières sont moins productives, avec 3.000 l/an contre 5/6.000 pour les autres.

À propos de villarde, il me raconte l'histoire touchante de celle qui perdit son veau, de maladie, au bout de quelques mois et s'en laissa mourir...

Le travail du laboratoire obéit à des règles très strictes, comme celle dite de “la mar-

che en avant”: les produits sains ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés, pour éviter les contaminations.

Le bleu du Vercors est une toute petite AOC: il n'y a que 9 producteurs sur le plateau.

Chacun a ses petits secrets de fabrication. Ils tiennent dans le “persillage”, cette façon d'incorporer des ferments lactiques qui créent la moisissure caractéristique.



N'allez pas croire que la répétition quotidienne des mêmes gestes crée la routine car, explique Aymeric Arnaud, *“je travaille avec du vivant”*.

Il vend l'essentiel de sa production à des fromageries grenobloises.

La production totale de bleu a décuplé en vingt ans, passant à près de 400 tonnes, dont environ 12% à partir de laits “bios”.

Claude VIGNON

Son troupeau compte 300 chèvres, saanens et alpines. Attachantes et parfois facétieuses...



Je tombe mal: il est perché sur son engin, en train de ranger le foin dans la grange. La conversation est malaisée mais instructive. *“Au lycée agricole, les profs n'en voyaient que par l'agriculture intensive... Moi, j'étais passionné par la santé des gens. En 94-95 je suis passé à l'agriculture bio.”* On évoque les accords commerciaux avec le Canada et le Mercosur avec les pays d'Amérique du Sud. Et puis il en revient à la sécheresse qui l'a obligé à labourer et à réensemencer. Le foin qu'il rentre vient de chez Léonce, il est plein de plantes aromatiques. Il l'appelle son “foin médicinal”. N'empêche, l'inquiétude grandit car il risque de devoir l'utiliser dès

le 15 août et alors il manquera plus tôt que prévu. Bon, il doit s'y remettre. Il confie à Elena le soin de me parler des chèvres. Elle le fait avec un bel enthousiasme. Elle me parle d'elles avec des rires communicatifs – *“Elles font parfois des bêtises, comme de manger les fleurs de la voisine. Ou mes fraises et mes salades!”* – ou avec une émotion que ne renierait pas une comédienne de métier. Ceci quand elle me parle du loup.

Des loups plutôt car ils étaient trois: la femelle, qui se roulait de contentement dans l'herbe, le mâle qui la regardait et le troisième, le fourbe, qui furetait partout alentour. Les chèvres, elles, les regardaient par la porte...

Elena la mène au pré dès que le temps le permet, parfois dès avril. Le vieux chien – un patou – l'accompagne.

Ce jour de juillet, elle est surprise de les voir traverser la forêt tout excitées. En rentrant, elles ne mangent pas leurs granulés, sur lesquels habituellement elles se jettent. Les plus jeunes seront trois jours sans manger...

C'est que les loups ont attaqué. Le lendemain elle retrouvera la dépouille: il ne reste que le squelette – même les côtes ont été rognées – et l'estomac de la bête.

“Elles restaient près de la ferme. Dans le pré il y avait comme une frontière invisible qu'elles ne voulaient pas franchir. Elles chouinaient, elles avaient des agaceries dans la voix. Elles éternuaient, ce qui est le signe que quelque chose ne va pas...”

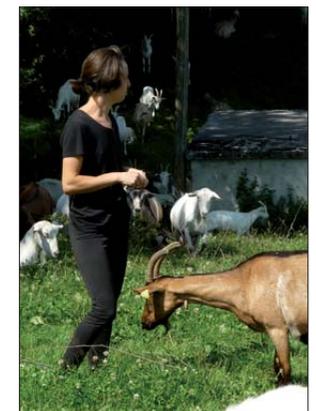
Je souris de l'entendre ainsi me parler de “ses” chèvres.

– *Vous comprenez ce qu'elles vous disent ?*

– (Elle rit.) *Souvent, oui. Je les observe beaucoup et leur comportement est très parlant.*

Une alpine vient se frotter contre mes jambes. Je lui caresse le flanc.

– *Ça y est, vous êtes adopté!*



Elena et ses chèvres