



A.G. 2016 et Voyage Agria en Maurienne

*Assemblée Générale des Anciens Elèves
de l'ENSA d'Alger et Voyage Agria (6-10 sept. 2016)
organisé par Annick et Pierre MAUPOMÉ (A60)
à partir de Sainte Marie de Cuines (73130)*



Membres présents : BERTIER Marc (A46) et Madeleine - BOUAT Jean-Pierre (A52) - COUILLAUT Jean-Paul (A55) et Marie-Thérèse Le MORVAN - DELAS Jean (A51) et Anne-Marie - DELBOSC Georges (A59) - GORISSE Emile (A56) et Andrée - GUILLEMAIN Jean-Michel (A59) - GUITTONNEAU Guy (A52)- LAMBERT Marcel (A56) et Monique - LECHIGUERO Claude (A51) et Lucienne - LEUTENEGGER Dominique (A59) - MAILLARD Jacques (A58) et Françoise - MAUPOMÉ Pierre (A60) et Annick - MORFAUX Michèle et Jean-Claude MANARANCHE - REDER Marguerite (A59) - ROPTIN Pierre (A48) et Jeannette - PERRIN Lionel (A52) - SENLIS François (A59) - SIMON Anne-Marie (A59) - TELFOUR Philippe (A57) et Marie-Claire - VERLIERE Guy (A46) et Michel.

Membres représentés : ASSOULY Jacques (A49) - CARIOU Jean-René (A56) - CASTEX Thérèse (A60) - de La PORTE DES VAUX Hervé (A59) - DECROUX Jacques (A55) - DURAND Jean-Yves (A56) - GASSIER Jean (A49) - HERBLOT Gérard (A52) - HERTOIGH Michel (A55) - JARRIER Jean-Marie (A58) - JAUNET Jean-Pierre (A58) - LACROIX Georges (A57) - LEPPERT Bernard (A51) - LLEU Michel (A47) - MARECHAL Christian (A57) - MELLI Claude (A49) - MINGEAU Michel (A59) - MONTIGNY Claude (A58) - PAGES Roger (A46) - PETIT Jean-Pierre (A53) - ROUX Alain (A49) - RIUDAVETZ Jacques (A52) - SEYRAL Pierre (A50) - TERSEN Marc (A50) - TEZENAS du MONCEL (A51) - VALOIS André (A46) - VIALET Jean (A46).

NOTRE PROGRAMME EN VALLEE DE LA MAURIENNE

Notre Hôtel : IBIS BUDGET
Zac des Grands Prés
73130 SAINTE MARIE DE CUINES
(A proximité immédiate de la sortie n°26, autoroute A43)

MARDI 06/09

Accueil à partir de 16 h à l'Hôtel Ibis Budget.

18 h : Assemblée Générale.

20 h : Apéritif de bienvenue et dîner au restaurant « L'INTER » à Saint Etienne de Cuines (300 m de l'hôtel IBIS).

MERCREDI 07/09 *Le Baroque en Maurienne.*

Matinée : Visite guidée de l'église Notre Dame de l'Assomption à Termignon.
Visite guidée de l'église Notre Dame de l'Assomption à Lanslebourg.

Déjeuner à Lanslevillard.

Après midi : Visite guidée de l'église baroque Saint Michel à Lansvillard.
Visite de la chapelle Saint Sébastien (peintures murales du XVème siècle) à Lanslevillard .

Dîner : Saint Etienne de Cuines.



JEUDI 08/09 *Les Forts de l'Esseillon, l'Espace alu.*

Matinée : Visite guidée de la Redoute Marie Thérèse à Avrieux.

Déjeuner au restaurant du Fort Marie Christine à Aussois.

Après-midi : Visite guidée de l'Espace alu à Saint Michel de Maurienne.

Dîner : Saint Etienne de Cuines.



VENDREDI 09/09 *Fromagerie de Saint Sorlin d'Arves, Saint Jean de Maurienne.*

Matinée : Visite guidée de la Fromagerie de Saint Sorlin d'Arves, aperçu de l'agriculture de montagne .

Déjeuner à Saint Sorlin d'Arves.

Après-midi : Visite guidée de la Cathédrale, du Cloître et de la Crypte ainsi que du Musée des costumes à Saint Jean de Maurienne.

Dîner : Saint Etienne de Cuines.



SAMEDI 10/09

Séparation après le petit déjeuner

Pour ceux qui souhaitent prolonger leur séjour il y a beaucoup d'autres visites possibles :

Musée Opinel à Saint Jean de Maurienne (gratuit) ;

La Rizerie à Modane (centre d'exposition des travaux du train Lyon-Turin, entrée libre) ;

Autres visites : voir la documentation fournie.

Assemblée Générale du 6/09/2016 à Sainte Marie de Cuines



Le bureau :
P. Maupomé, Représentant le Président - J.-P. Bouat, Secrétaire Général et N. Mermier, Trésorier

Rapport moral

En l'absence du Président, Pierre MAUPOMÉ fait lecture de son rapport.

Mes Chers Camarades,

Désormais, nous ne nous retrouvons qu'une seule fois par an pour l'Assemblée Générale et la visite d'une belle région de France. Il faut donc remercier Pierre MAUPOMÉ de nous avoir organisé ces journées en Maurienne et remercier tous ceux qui, ici présents, ont répondu à son appel.

En particulier, nous devons saluer la présence de deux camarades très fidèles, de la promotion 46 : Marc BERTIER et Guy VERLIÈRE notre doyen, toujours accompagné par son fils. Je tiens aussi à saluer la promotion 59, la plus nombreuse pour cette réunion.

En dehors de cette réunion, avec AGRO PARIS TECH et GRIGNON 2000, nous poursuivons l'organisation de la Cérémonie du 11 novembre à GRIGNON, qui a toujours lieu à 9 heures. Nos camarades de la région parisienne et ceux de passage à Paris y sont toujours les bienvenus. Comme chaque année, hélas de plus en plus souvent, nous apprenons des décès de camarades qui, presque tous, étaient des fidèles adhérents de l'Association.

Enfin, je tiens à renouveler à Jean-Pierre BOUAT notre sincère amitié et notre soutien dans les épreuves qui l'ont touché et en particulier, l'opération chirurgicale subie cette année. Dans cette période de convalescence, il est resté un fidèle et actif gestionnaire de l'Amicale et de l'AgriA.

Du côté d'UNIAGRO, une importante évolution a eu lieu.

- Adaptation des statuts et des cotisations,
- départ de Lucie MARTIN,
- et élection d'un nouveau Président qui remplace notre ami Constant LECCEUR.

Julien COUALLIER (T 01) a désormais pris en main la présidence avec un Bureau renouvelé et rajeuni. Je suis toujours associé aux travaux du Bureau, mais je me rends assez peu souvent aux réunions du fait de leur heure tardive. Par ailleurs, les décisions concernent essentiellement les problèmes des Écoles et l'avenir des jeunes générations.

Nous avons conservé une cotisation forfaitaire correspondant au nombre de cotisations reçues dans l'année. Cette année, 105 camarades ont cotisé à fin juillet, contre 108 en 2015. Une douzaine de cotisants de 2015 n'ont pas encore réglé 2016.

Rappelons que nous ne survivons que grâce à ces cotisations, et au bénévolat des membres du Bureau et du Conseil très actifs comme GUITTONNEAU et MERMIER.

Dans l'avenir, nous essaierons de poursuivre les activités nombreuses, à savoir :

- Publication de l'AGRIA
- Assemblée Générale annuelle
- *Cérémonie du Souvenir* à Grignon, le 11 novembre 2016 à 9 heures.

Demeure le problème du devenir du site de GRIGNON :

Suite au **décès de René DUSAUTOIS**, Président de *GRIGNON 2000*, Yves **BARATTE** a repris le flambeau, aidé par de nombreux "*anciens*" de GRIGNON, ainsi que de professeurs et élèves d'AGRO PARIS TECH. Actuellement, il semble que le PSG ait renoncé à installer un centre d'entraînement (avec une douzaine de terrains de foot-ball) sur la propriété.

Mais il faut rester vigilants et défendre ce site remarquable.

Christian MARÉCHAL

Rapport d'Activités

Chers amis,

Bienvenue en cette Assemblée générale du 6 septembre en Maurienne.

Le Président a souligné le travail de préparation de cette première réunion annuelle, nouvelle version, accompli par Pierre et Anick Maupomé, travail que vous aurez largement le temps d'apprécier.

Le dernier pointage fait état de 22 Agrias présents et 13 accompagnants, 25 ayant envoyé leurs pouvoirs.

L'année qui s'écoule a vu le grand départ de 11 camarades : Jean-Pierre COUX (47) - Pierre GOUDARD (47) - Jean-Marie GATEL (46) - Bernard MONTEUUIS (53) - Louis LE MEUR ((49) - Jean-Pierre SCHUMACHER (51 - 52) - Jean de BRY d'ARCY (51) - Guy de la CHAPELLE (49) - Jean CAZEMAJOU (55) - Jean-Pierre BARATIER (58) - Michel SOURDAT (52).

Cette même année a vu le Conseil d'Administration se réunir deux fois, les 15 décembre 2015 et 5 juillet 2016. Vous avez du constater un manque dans le suivi des informations données d'habitude : mes nouveaux et sérieux problèmes de santé m'ont empêché de suivre et gérer correctement mes activités (pas de bulletin "Agrias" par exemple, ...). Mais je me répète et vous demande de participer ... envoyez anecdotes, souvenirs de promos et photos L'AGRIA est un des rares liens qu'il convient de maintenir.

Je vous rappelle que, conformément à nos statuts, nous procéderons tout à l'heure au remplacement ou au maintien des membres sortants, à savoir : Christian MARECHAL - Pierre MAUPOMÉ - Philippe TELFOUR - Jean-Michel AUDY et François TEZENAS.

Nous nous préoccupons déjà de la réunion 2017 !

Merci de votre attention.

Bonne A.G. et agréable séjour à Ste Marie de CUINES.

Jean-Pierre BOUAT
Secrétaire Général

ASSOCIATION ENSA ALGER Rapport Financier 2015

par Nils MERMIER

COMPTE de RESULTAT

DEPENSES	euros	pm 2014	RECETTES	euros	pm 2014
Frais du Conseil	1 549,64	981	Cotisations	3 415,49	3 117
Bulletin "L'AgriA"	888,00	2 345	Dons	1 302,99	30
Manifestations (AG)	29 622,00	12 581	Manifestations (A.G)	29 154,00	12 931
Frais sur manifestations		240	Produits SCI	924,60	911
Frais bancaires	7,10	17	Produits financiers / Titres		120
Autres dépenses	806,39	216	Produits financiers / Liv	203,55	196
Divers	1 105,71	1 404	Divers	49,50	1 260
Total Dépenses	33 978,84	17 785	Total Recettes	35 050,13	18 566
Gain d'exploitation	1 071,29	781	Perte d'exploitation		
TOTAL	35 050,13	18 566	TOTAL	35 050,13	18 566

BILAN

ACTIF	euros	pm 2014	PASSIF	euros	pm 2014
Parts SCI	12 060,00	12 060	Réserves	27 180,79	26 400
Disponible / Livrets	23 042,23	22 839	Fonds propres	12 120,38	12 239
Dispo / Cpte Courant	5 753,75	4 402	Régul.trésorerie/com	483,52	
Fluct.val.mob. (perte)		119			
			Résultat	1 071,29	781
TOTAL	40 855,98	39 420	TOTAL	40 855,98	39 420

Fonctionnement

DEPENSES	Euros	pm 2014	RECETTES	euros	pm 2014
Frais du Conseil	1 549,64	981	Cotisations	3 415,49	3 117
Bulletin "L'AgriA"	888,00	2 345	Dons	1 302,99	30
Manifestations (A.G)	29 622,00	12 821	Manifestations (A.G)	29 154,00	12 931
Autres dépenses	1 912,10	1 620	Divers	49,50	
	33 971,74	17 768		33 921,98	16 078
Résultat de fonctionnement	-49,76				1 689

Financier

Frais bancaires	7,10	17	SCI, Titres & Livret	1 128,15	1 227
	7,10	17		1 128,15	1 227
Résultat financier	1 121,05	1 210			

Exceptionnel

	0,00			0,00	1 260,00
p.m. vérification	33 978,84	17 785		35 050,13	18 566

Election des nouveaux membres du Conseil d'Administration

Les membres suivants sont réélus : Christian MARECHAL, Pierre MAUPOMÉ, Philippe TELFOUR, Jean-Michel AUDY et François TEZENAS.

Deux Agrias nonagénaires étaient présents à l'Assemblée Générale



Guy VERLIERE (A46) et Marc BERTIER (A46)

Liste des Agrias qui nous quittés (entre septembre 2015 et Août 2016)

- Michel SOURDAT (A52), décédé le 23 août 2016
- Jean CAZEMAJOU (A55), décédé le 23 juin 2016
- Jean-Pierre BARATIER (A58), décédé le 29 juin 2016
- Guy De La CHAPELLE (A49), décédé le 31 mars 2016
- Jean-Pierre COUX (A47), décédé le 14 février 2014 et annonce seulement le 16 mars 2016
- Jean De BRY D'ARCY (A51), décédé le 2 janvier 2016
- Jean-Pierre SCHUMACHER (A51-52), décédé le 23 novembre 2015
- Louis Le MEUR (A49), décédé le 11 oct. 2015
- Pierre GOUDARD (A47), décédé le 14 février 2015 et annoncé seulement le 16 octobre 2015
- Bernard MONTEUUIS (A53), décédé le 2 octobre 2015
- Jean-Marie GATEL (A46), décès annoncé le 12 septembre 2015
soit 11 Agrias !

- Rédacteur : Jean-Pierre BOUAT, Secrétaire Général

- Contributeurs : Marcel LAMBERT - Guy GUITTONNEAU

- Crédits photographiques : Nils MERMIER - Michel VERLIERE - Guy GUITTONNEAU

Mercredi 07/09/16 : *Le Baroque en Maurienne*

Présentation de la journée par Marcel LAMBERT

Découverte de la vallée de MAURIENNE et de l'Art BAROQUE : Le 1^{er} jour, MERCREDI 7 Septembre 2016, le car des AGRIAS s'arrêta à MODANE pour accueillir notre guide : Madame Christiane DURAND du FACIM (Fonds d'Action Culturelle International de Modane) qui se révéla passionnante par la présentation de la région « SAVOIE » et ses connaissances de l'Art Baroque !

**Géographiquement, la vallée de Maurienne est une vallée très encaissée entre le PARC de la VANOISE et le MONT-CENIS qui a toujours été un lieu de passage et de commerce entre la France et l'Italie qu'il s'agisse d'HANNIBAL avec ses éléphants, puis de CHARLES le CHAUVÉ ou encore du TOUR de FRANCE avec les cols du GALIBIER et de la CROIX de FER ...sans oublier le TUNNEL ferroviaire du FREJUS qui va de MODANE à TURIN ...*

**Historiquement, la SAVOIE (départements de Haute Savoie et de Savoie) a longtemps été un pays souverain avec le Royaume de Piémont-Sardaigne dont la capitale était TURIN avant d'être rattachée à la France avec le Comté de NICE en 1860 quand l'unification de l'Italie a été réalisée par CAVOUR et GARIBALDI avec l'aide de NAPOLEON III ...*

**Economiquement, la vallée de Maurienne est essentiellement tournée vers le TOURISME grâce aux paysages grandioses des ALPES et à l'architecture caractéristique des maisons aux toits couverts de « lauses » ...ainsi qu'à tous les SPORTS de Montagne « en hiver comme en été »... sans oublier la mise en valeur des ALPAGES par les races bovines rustiques « Abondance et Tarentaise » avec le fameux fromage de Beaufort à découvrir...*

**Culturellement, après un développement considérable de l'industrie de l'Aluminium dans toute la vallée au cours du XX^e siècle ...il ne reste actuellement qu'une usine et un musée que les AGRIAS ont visité le 2^e jour.... par contre la Maurienne est bien connue pour abriter, dans ses églises ou ses chapelles, un véritable PATRIMOINE de l'Art Baroque ! Nous avons successivement visité les églises Notre-Dame de l'Assomption de TERMIGNON et de LANSLEBOURG, l'église Saint Michel et la chapelle Saint Sébastien de LANSLEVILLARD ..Écoutons Christiane Durand nous en parler : « après la Renaissance, aux 16^e et 17^e siècles, le Roi d'Angleterre Henri VIII entra en conflit avec le Pape pour une question de divorce et se considéra « chef de l'église anglaise » puis créa la religion anglicane en 1534 ... tandis que LUTHER (moine Augustin) luttait contre les « indulgences » instituées par les Catholiques puis il écrivit une traduction de la Bible en 1534 entraînant l'adhésion du moine CALVIN de Bâle (auteur du traité sur la « Prédétermination » en 1536)...c'est pourquoi le Pape convoqua le CONCILE de TRENTE qui durera 18 ans (1545-1563)...Concile qui élaborait la « Contre-Réforme Catholique » avec 2 principes fondamentaux : la révision de sa discipline et la réaffirmation de ses dogmes : c'est ainsi que l'Art « BAROQUE » est né pour « illustrer » les décisions du Concile et entraîner l'adhésion des fidèles « Catholiques »*

...mais en quoi consiste l'ART BAROQUE ?...En fait, à « la réaction puritaine » entraînée par la Réforme, succéda, dans la « Contre-Réforme », une « valorisation des domaines les plus contestés par le Protestantisme » : le goût du monumental qui s'oppose à la sobriété, la volonté d'impressionner les sens plus que la raison avec une exhibition de la richesse... en somme une représentation « théâtrale » de la FOI...comme si, dans les exemples que nous avons vus, la « pédagogie » était le support de la connaissance et de l'adhésion à la religion catholique : ce fut particulièrement le cas à la Chapelle Saint-Sébastien dans laquelle les 4 murs sont couverts d'une centaine de peintures en forme de « Bande Dessinée » expliquant le martyre de Saint Sébastien et la vie de Jésus-Christ : actuellement des méditations appelées Lucernaires animées par un Diacre ont lieu régulièrement dans cette Chapelle. Dans chaque église visitée, nous avons admiré des peintures remarquables dont celle de Jean CLAPPIER en 1639 et les sculptures très soignées des colonnes spiralées en bois de Pin Cembro, totalement recouvertes de feuilles d'or, dressées vers le ciel au-dessus de chaque autel, et dans certains vestibules les médaillons représentant les 3 Vertus Théologiques Chrétiennes : la FOI, l'ESPERANCE et la CHARITE ...! Après avoir déchiffré sur plusieurs Peintures de la Chapelle Saint-Sébastien le sigle SPQR (à la gloire du Sénat et du Peuple Romain), les AGRIAS ont compris que l'ART BAROQUE s'est répandu surtout dans les pays éminemment Catholiques après le Concile de Trente...dont la SAVOIE où le ROI et l'EVÊQUE cherchaient ensemble une nouvelle décoration pour mettre en valeur le nouveau message de ROME : le BAROQUE est vraiment un ART de FÊTE !

Mercredi 07/09/16 : *L'Eglise de Termignon*



Eglise N.D. de l'Assomption à Termignon

Eglise remaniée au XV^e et XVIII^e siècle : elle possède 5 retables baroques en bois (en Pin Cembro) sculpté doré ou polychrome. Au centre du chœur, le retable majeur a été sculpté entre 1672 et 1677 par Sébastien Rosaz et Bernard Flandin de Termignon, aidés par Jean Simond de Bramans.



A droite, retable de la Vierge avec les Apôtres de Gabriel Dufour (1780), encadrant les statues de Saint Jean Baptiste et de Saint Joseph.



Le Monument aux morts et les maisons aux toits en lauses



Lanslebourg/Mont-Cenis



Eglise N.D. de l'Assomption



Retable



Le Choeur

Lanslevillard



L'Arc à Lanslevillard



Retable de l'Eglise Saint-Michel à Lanslevillard

La Chapelle Saint-Sebastien à Lanslevillard



Chapelle construite au Moyen-Âge, d'allure modeste à l'extérieur, décorée à l'intérieur de peintures murales (fin du XV^e siècle). Elles racontent la vie du Christ et de celle de St-Sébastien, invoqué contre la peste : exemples ci-dessous. Dans le chœur, retable de Jean Clappier, de Bessans, provenant de l'Eglise paroissiale (1670).



Jeudi 08/09/16 : *Les Forts de l'Esseillon*

la Savoie
DEÇÀ ET DELÀ LES MONTS :
une longue histoire...

Di qua e Di là dei Monti : una lunga storia... Fin dall'antichità, il dominio delle vie di comunicazione attraverso i colli alpini si rivela nevralgico. A partire dall'XI secolo, Casa Savoia, vero «Castello delle Alpi», detiene il passaggio obbligato del Miscenico sulla strada maestra per l'Italia. La sua posizione strategica tra Europa del Nord e Mediterraneo ne fa un notevole obiettivo: grandi avvenimenti geopolitici hanno avuto ripercussioni sulla vita quotidiana delle valli e la frontiera alpina non ha smesso di fluttuare fino al XX secolo.

Dès l'Antiquité, la maîtrise des voies de communication par les cols alpins s'avère névralgique. A partir du XI^e siècle, la Maison de Savoie, véritable « *Portier des Alpes* », détient le passage obligé du Mont-Cenis sur la grande route d'Italie. Sa position stratégique entre Europe du nord et Méditerranée en fait un enjeu considérable : de grands événements géopolitiques se sont répercutés sur la vie quotidienne des vallées et la frontière alpine n'a cessé de fluctuer jusqu'au XX^e siècle.

Le comté de Savoie, seconde moitié du XIV^e siècle
La contea di Savoia, seconda metà del Trecento



ROYAUME DE FRANCE
SAVOIE
COMTE DE SAVOIE
ROYAUME D'ARAGON
ROYAUME DE NAPOLES
ROYAUME DE SICILE
ROYAUME DE CHYPRE
ROYAUME DE CHYPRE
ROYAUME DE CHYPRE
ROYAUME DE CHYPRE

Le comté de Savoie, seconde moitié du XIV^e siècle
La contea di Savoia, seconda metà del Trecento

Le Comté de Savoie au XIV^e siècle, entre la France et l'Italie



L'entrée du Fort Marie Thérèse



La cour intérieure du Fort

Pour établir les plans de la place forte, les Ingénieurs du Corpo Reale del Genio, sous la direction de l'Architecte Giuseppe Antonio Rana (1758-1855) s'inspirent des principes théoriques de la *Fortification perpendiculaire* du Marquis de Matalembert. Aujourd'hui avec le Fort de l'île d'Aix et le Fort Boyard, les Forts de l'Esseillon sont les seuls exemples connus en France d'Application du système de Matalembert.



Maquettes des Forts de l'Esseillon
de bas en haut : La Redoute Marie Thérèse - le cañon de l'Arc
Le Fort Victor Emmanuel et le Fort Marie Christine



Maquette de la Redoute Marie Thérèse



Les Agrias examinent la maquette de la Redoute Marie Thérèse



**Le Fort Félix Victor Emmanuel (vu de la Redoute Marie Thérèse)
et le Parc de la Vanoise en arrière-plan**

Le Fort Marie Christine (Restaurant)



Entrée du Fort Marie Christine



Cour intérieure du Fort Marie Christine



Le plateau d'Aussois vu du Fort Marie Christine

Salle du restaurant du Fort Marie-Christine



**Au 1^{er} plan, Anne-Marie et Jean DELAS, Jean-François ROCHAS
Au milieu et de face : Pierre et Jeannette ROPTIN, Françoise MAILLARD**



**Claude et Lucienne LECHIGUERO, Marie-Claire et Philippe TELFOUR,
Dominique LEUTENEGGER, Jean-Claude MANARANCHE**



**Annick et Pierre MAUPOME, Jacques MAILLARD, Nils MERMIER,
Pierre et Jeannette ROPTIN, Françoise MAILLARD**



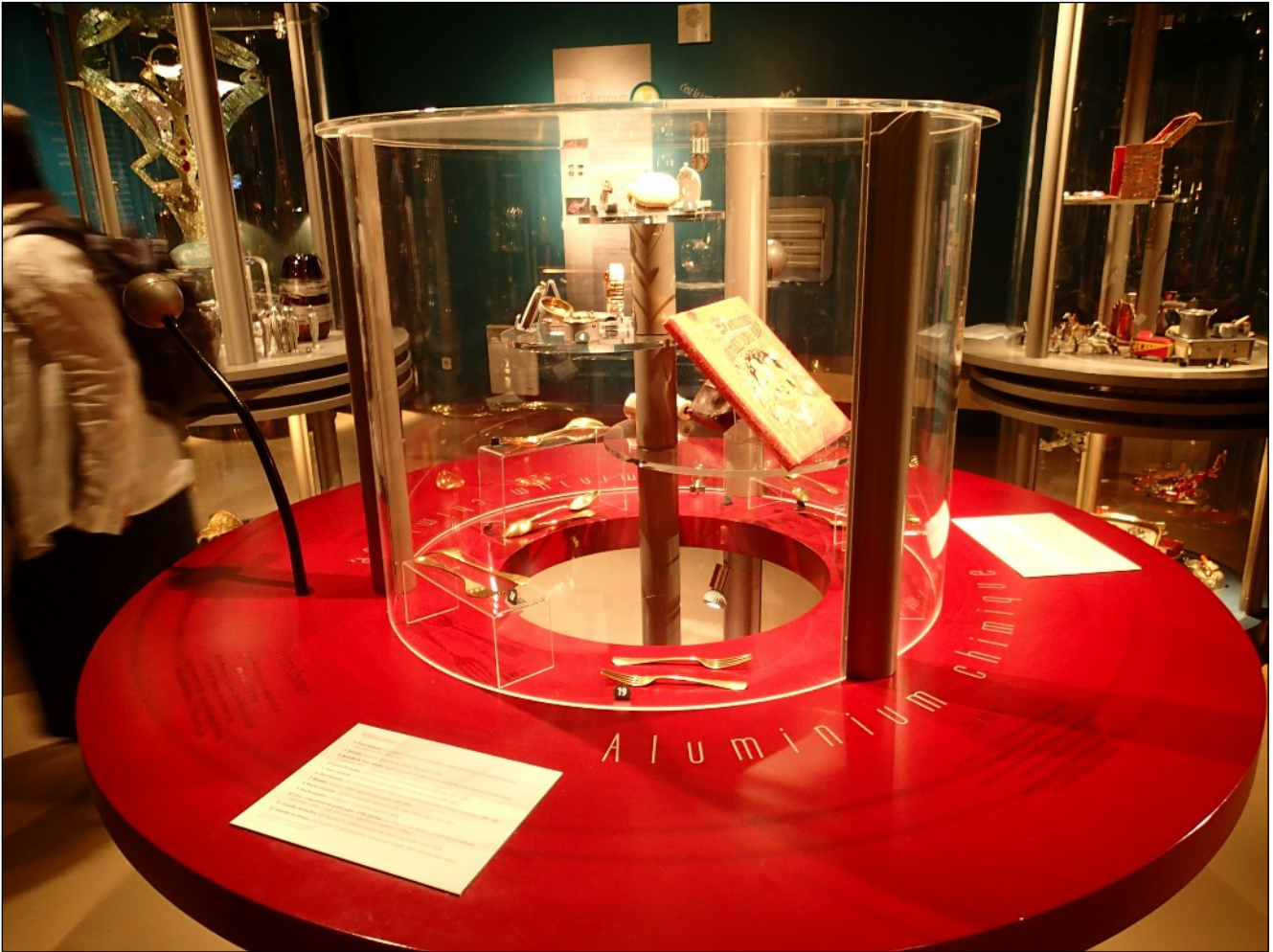
Les spécialités du restaurant Marie Christine :

Carpaccio de viande séchée des Alpes et de sa tuile au beaufort et aux graines de pavot

Gibelotte de lapin mariné au Gamay de Chautagne avec polenta, crozets et tomates provençales

Biscuit de Savoie et son sorbet sur crème anglaise

Espace ALU à Saint-Michel-de-Maurienne



Alliages en Aluminium et en Cuivre





Enluminure d'aluminium sur livre



Objets très variés en aluminium

Vendredi 09/09/16 : *Fromagerie de St-Sorlin d'Arves*

Présentation par Marcel Lambert

Présentation de l'Agriculture de Montagne et du Fromage de BEAUFORT : le 3^e jour, VENDREDI 9 Septembre 2016, le car prit la route du col de la CROIX de FER et s'arrêta à Saint SORLIN, dans une Coopérative fromagère, au pied des 3 Aiguilles d'ARVES qui culminent à 3.510 mètres ! ... les AGRIAS furent reçus et « briefés » par une agricultrice à la fois passionnée par son métier et convaincante dans sa communication ! Nous avons compris que le fromage « BEAUFORT » était élaboré uniquement en période de pâture des ALPAGES du 17^e Siècle jusqu'en 1956...depuis, il est réalisé dans 7 Coopératives qui regroupent des éleveurs de vaches de race « Abondance et/ou Tarentaise » au nombre de 25 par troupeau pâturant sur 120 hectares produisant chaque jour 15 litres de lait/vache. Comme il faut 400 litres de lait pour faire une MEULE de 40 kg de Beaufort, le lait est conduit à l'atelier en 10 bidons de 40 litres à chaque traite pour le caillage avec de la présure à 38° puis le caillé est mis en « moules » pour le ressuyage et à la cave pour « mûrir » pendant 5 mois, en sachant que le lait d'été est plus parfumé par les herbes et les fleurs des alpages que le lait d'hiver produit à partir du foin séché : Les AGRIAS ont compris et retenu que le fromage de Beaufort est le plus savoureux à partir de NOVEMBRE ! La conduite du troupeau est très exigeante sur les Alpates et apporte au mieux le SMIC par éleveur en sachant que l'HIVER dure 7 mois, ce qui justifie que le Lycée Agricole de Chambéry forme à 2 métiers : éleveur et emploi lié au ski !...ce qui complique fortement la VIE de FAMILLE avec l'internat des jeunes en ville et le travail des femmes à la ferme ! « Que la MONTAGNE est belle... ! » ...chantait Jean FERRAT sur le poème d'ARAGON ...



Le hall d'exposition et de vente de la fromagerie de St-Sorlin d'Arves

Les étapes de la fabrication du Beaufort

Les étapes de la fabrication

La fabrication des Fromages de Savoie comprend toujours un cheminement semblable : ensemencement, emprésurage, décaillage, brassage, moulage, pressage, salage, séchage et affinage, mais avec des adaptations sur les temps, les températures et le savoir-faire qui formeront des fromages bien différents. Ils ont tous en commun la fabrication au lait cru, la présence de l'Homme et l'utilisation de matériaux traditionnels. Pour les Fromages de Savoie, on distingue les fromages laitiers des fromages fermiers. Les fromages laitiers sont fabriqués dans des fromageries avec le lait de plusieurs troupeaux, alors que les fromages fermiers sont fabriqués directement à la ferme avec le lait d'un seul troupeau. Qu'ils soient laitiers ou fermiers, tous les Fromages de Savoie subissent des contrôles à chaque étape de leur fabrication, garantissant ainsi des produits d'exception.

les Fromages de Savoie
UNE HISTOIRE VRAIE



7 L'affinage



6 Le salage



La plaque de caséine est comestible



5 Le pressage



4 Le moulage



1 Le réchauffage du lait



2 L'emprésurage



3 Le décaillage

1 - Le lait est chauffé, entre 33 et 37°C selon les fromages, dans un chaudron en cuivre ou en inox.

2 - Le fromager verse la présure (enzyme naturelle) dans le lait. Celle-ci permet au lait de passer de l'état liquide à l'état solide.

3 - Le fromager découpe et brasse le caillé, jusqu'à l'obtention de petits grains, ce qui permet d'extraire une partie de l'eau emprisonnée dans le caillé. Certains fromages nécessitent une chauffe du caillé afin d'obtenir un grain plus égoutté.

4 - Les grains de caillé sont déposés dans des moules ou dans une toile de lin, qui retiennent le caillé et laissent écouler le petit lait (composé essentiellement d'eau et de protéines).

5 - Les fromages sont pressés pour parfaire l'égouttage.

6 - Les fromages sont salés dans un bain de saumure ou au sel sec. Le sel favorisera le développement de la croûte, aidera à la conservation et participera à donner du goût au fromage.

7 - Les fromages sont entreposés dans des caves, où ils sont frottés et retournés régulièrement, afin de favoriser le développement des arômes et des flores naturelles présentes dans le lait cru. Les fromages resteront plus ou moins longtemps en cave (3 semaines pour un Reblochon et jusqu'à 12 mois pour un Beaufort).

La plaque de caséine garantit que le fromage respecte le cahier des charges du signe de qualité. Les plaques de caséine peuvent être de couleurs différentes pour différencier les fromages fabriqués à la ferme de ceux fabriqués en coopérative laitière. Par exemple pour le Reblochon, la Tome des Bauges, la Tomme de Savoie et l'Abondance, la plaque de caséine est verte pour les fromages fermiers et rouge pour les fromages laitiers (fabriqués en coopérative laitière). Elle est bleue pour le Beaufort d'hiver et d'été.



www.fromagesdesavoie.fr

**Préparation du Beaufort : Chauffage entre 33 et 38° C - Présurage -
Brassage du caillé pour le fragmenter en petits grains**



Stockage des meules dans la cave d'affinage





Le robot prélève et retourne automatiquement les meules de 40 kg et après un brossage à l'eau salée, il les replace dans leur compartiment

Déjeuner à « L'Auberge des Turins » de St-Sorlin d'Arves



Vue Générale de l'assemblée des Agrias



Ph. Telfour - Andrée et Emile Gorisse - Jean Delas



Georges Delbosc - François Senlis -
Jean-Michel Guillemain



Anne-Marie Delas - Madeleine et Marc Bertier -
Jean-Claude Manaranche



Lucienne et Claude Lechiguero -
Anne-Marie Simon - Jeannette Roptin



Le Farcément (pour 4 personnes): spécialité à base de pomme de terre, de poitrine fumée, de pruneaux et raisins secs, servi avec diot de Savoie, pormonier et côte de porc salée, plus salade verte.

Saint-Jean de Maurienne



**L'Office de Tourisme et le Musée des costumes
avec le pavillon de la Savoie**



Le clocher



La Cathédrale



**Stèle et tombeau d'Humbert aux Blanches mains
Comte de Maurienne et Fondateur de la Dynastie de Savoie**





Le Cloître attendant à la Cathédrale



Le Musée des costumes (une de nombreuses salles)