



GRAPHISME, CARTE, ILLUSTRATIONS : THOMAS LEMOT

© DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

« Après les fromages d'alpage, voici venu le temps des agneaux d'alpage. Tous deux sont le fruit parfumé des saisons d'estive. »

Alain Thorand

Ce dépliant résume l'exposition présentée au habert de Pravouta. Celle-ci a été réalisée en 2019 par le Département de l'Isère. Elle s'appuie sur un important travail de recherches historiques et patrimoniales conduit sur l'ensemble de l'Espace naturel sensible, ainsi que sur les documents et témoignages de Marcel Ferrier et Alain Thorand, anciens montagnards de Pravouta. Merci à eux pour leur aide précieuse et leur relecture attentive.



Réseau des Espaces Naturels Sensibles
découvrir, aimer, protéger

PRAVOUTA AUJOURD'HUI : UN ESPACE PROTÉGÉ ET PARTAGÉ

L'Espace naturel sensible (ENS) du col du Coq a été créé en 2006, sur une superficie de 206 ha, avec un double objectif :

- Protéger la biodiversité remarquable des milieux forestiers et des prairies abritant notamment 450 espèces de fleurs et 150 espèces de papillons ;
- Faire découvrir ce site à des publics variés : scolaires, randonneurs, sportifs...

En répondant à ces objectifs, il respecte et valorise sa tradition pastorale ; en effet le pâturage contribue à la formation et au maintien d'une partie importante de la biodiversité des territoires de montagne : sans pâturage, la majorité des pelouses et des landes de montagne se boiseraient et cette fermeture du paysage impacterait certaines espèces (flore, faune) qui s'y trouvent : raréfaction, disparition. C'est pourquoi un troupeau d'ovins de 1500 têtes (dont 1/3 d'agneaux) pâturent chaque année sur l'alpage de Pravouta de mi-juin à fin septembre.

Un site ouvert à tous !



UN INSTANT DANS LA LONGUE HISTOIRE DES MONTAGNARDS DE PRAVOUTA



L'exposition présentée au habert de Pravouta rend hommage aux derniers montagnards qui, au milieu du XX^e siècle, exploitaient les alpages et fabriquaient le fromage au habert, suivant des pratiques pastorales héritées des siècles précédents.

En constante évolution, les paysages d'alpage ont été façonnés par des millénaires d'activités humaines : pastoralisme bovin ou ovin, exploitation de la forêt et des ressources naturelles et, plus récemment, activités sportives et randonnée.

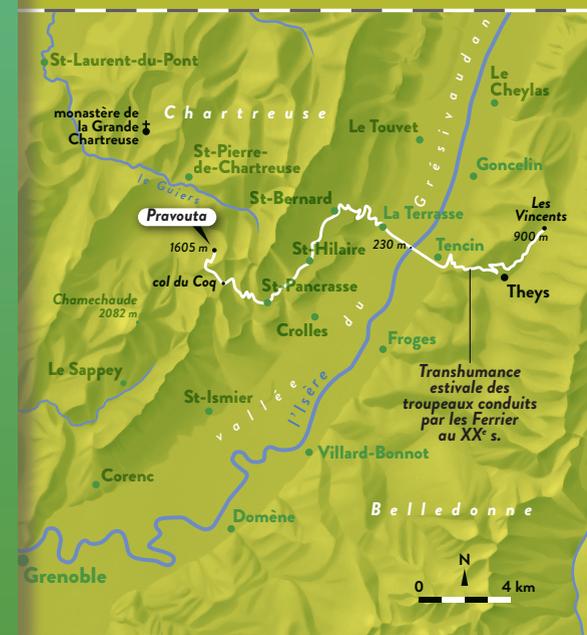
Espace Naturel Sensible



REPÈRES CHRONOLOGIQUES Moines & bergers

Du Moyen Âge à nos jours

- Des indices archéologiques attestent du fait que les montagnes de Chartreuse étaient déjà parcourues par les Hommes **depuis la fin de la préhistoire**.
- À partir du Moyen Âge (vers **1200**), les ordres monastiques se partagent l'exploitation d'une grande partie des forêts et des alpages des montagnes de Chartreuse.
- Le habert de Pravouta est construit en **1698** (la date est gravée sur le linteau de la porte) par le monastère de la Grande Chartreuse.
- En **1789**, les propriétés monastiques sont vendues aux enchères : forêts et alpages passent de main en main durant le XIX^e siècle.
- En **1904**, l'alpage est loué à la famille Ferrier qui l'exploite, avec d'autres montagnards, jusqu'en 1960.
- Après **1960**, les vaches laitières sont remplacées par des génisses puis des ovins. Il n'y a plus de fabrication de fromage en alpage.
- En **2004**, le Département de l'Isère devient propriétaire de l'ensemble des terrains.



Vivre et travailler à Pravouta

D'une montagne à l'autre

Début juin, chaque année, l'équipe de « montagnards » conduit le troupeau depuis Theys, d'où est originaire la famille Ferrier, jusqu'à l'alpage de Pravouta.

La *démontagnée* a lieu mi-septembre. Les animaux sont alors rendus à leurs propriétaires.

À chacun son rôle

L'équipe se compose de cinq à six hommes :

- **Le « suisse »** supervise la fabrication du fromage, l'organisation générale du habert et de l'équipe.

habert de Pravouta



Profil de l'itinéraire suivi par Marcel Ferrier et son équipe, à la tête de 90 vaches laitières, 40 à 50 génisses, 30 à 40 chèvres et une vingtaine de cochons.

- **Le vacher** s'occupe des vaches et de leur traite.
- **Le chevrier** – parfois à peine 12 ans – s'occupe des chèvres et de leur traite.
- **Le « charrasson »** est l'homme à tout faire : traite, aide à la fabrication du fromage, coupe du bois, nettoyage des chaudrons...
- **Le voiturier** assure, avec un âne ou un mulet bâté, la liaison entre la montagne et Saint-Pancrasse, chargé à l'aller de fromages et de beurre, et au retour de victuailles. Il transporte aussi les grandes quantités de bois nécessaires au foyer.

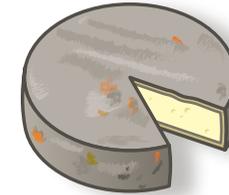
Les « montagnards » ont parfois laissé la marque de leur passage sous forme de graffitis, sur une porte du habert, une poutre ou un pan rocheux éloigné.

Le habert à l'époque des montagnards

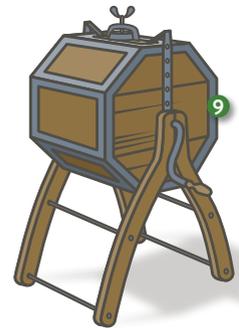
- Pièce principale** au sol en terre battue.
- Cheminée** avec deux chaudrons : un grand pour le lait de vache, un petit pour le lait de chèvre, suspendus à deux potences pivotantes (les « rifles »).
- Enruchou** : dispositif où sont égouttés et pressés 2 à 4 fromages par jour.
- Auge** pour le petit lait destiné aux cochons (tronc d'épicéa creusé, alimenté depuis l'enruchou par un conduit dans le mur).
- Descente vers la **cave** (ou « fromagère »).



Les montagnards de Pravouta vers 1948. COLL. M. FERRIER



Fromage d'alpage de Pravouta, à pâte pressée cuite, de texture homogène, souple, jaune crème, aux arômes fruités et floraux. Sa croûte gris clair était parsemée de petites « fleurs » orangées lorsqu'il était à point.



- Cinglon** ou *longe* : corde en chanvre pour retenir la bête pendant la traite.
- Seille** : récipient pour conserver le lait en laissant la crème remonter à la surface.
- Gralet** : louche plate en érable pour récupérer la crème du lait.
- Cercle** pour mouler le fromage, d'environ 40 cm.
- Cuiller à sérac** : écumoire, pour séparer le lait caillé du petit-lait.
- Baratte** : pour battre le beurre, à double manivelle.

- Dortoir et coin repas** : espace au sol planchéié. Les lits, sommaires, sont cloisonnés de bois.
- Raide escalier** montant vers un châlit à trois places.
- Rafraîchou** : pièce froide orientée au nord où est conservé le lait.
- Baratte** à tambour octogonale fixée au plancher.
- Mottes** de beurre façonnées sur l'étagère.
- Ouvertures** favorisant les courants d'air.
- Tas de bois** : bûches de sapin et de hêtre.

La fabrication du fromage

Le lait de vache, récolté dans des *seillots* lors de la traite, est versé dans des *seilles* en bois de 20 l, puis entreposé dans le *rafraîchou* avant d'être écrémé. La crème est battue à la baratte pour faire le beurre. Le lait est chauffé à 34° dans le chaudron de 400 l,

puis emprésuré. Une heure après, il est « décaillé » à l'aide du *débatou* (tranche-caillé fait d'une branche de sapin). Une fois recuit, le caillé est récupéré dans une grande toile passée dans le chaudron, moulé dans les *cercles à fromage*, puis égoutté et mis sous presse. Avec le petit lait porté à ébullition, le suisse fabrique, deux à trois fois par semaine, le *sérac*. Le reste du petit lait sert à nourrir les cochons. Les fromages vont « s'essorer » jusqu'au soir avant d'être démoulés et salés sur les deux faces, puis affinés à la cave durant un mois minimum. Chaque fromage de vache pèse 5 à 8 kg.

Le fromage de chèvre, ou *fromageon*, pèse environ 800 g. Il est fait de la même façon, mais versé dans le chaudron de 150 l juste après la traite, et chauffé à 35°.

Les ustensiles

- Louis** : petit sac en cuir contenant du sel pour attirer les vaches lors de la traite.
- Selle** : tabouret de traite à pied unique, attaché à la taille du vacher.
- Seillot** : seau à poignées pour transporter le lait de la traite.