



L'ENCYCLOPÉDIE DU XXI^e SIÈCLE EN LIVRADOIS-FOREZ : UNE ŒUVRE COMMUNE

L'objectif de *L'Encyclopédie vivante des techniques et métiers* est de rendre visible notre environnement naturel, culturel, économique... ce qui constitue l'identité du territoire d'Ambert Livradois Forez. Cela peut prendre différentes formes : animations, visites, chantiers, expositions, sentiers à thème, édition d'ouvrages... ou la réalisation d'une Encyclopédie !

Comme l'ont mis en évidence Diderot et d'Alembert, les auteurs de *L'Encyclopédie*, la science, les techniques et les métiers évoluent grâce à la symbiose de l'intelligence de la main et de l'amour du travail bien fait. L'ingéniosité développée pendant des siècles fait du Livradois Forez un territoire reconnu pour la diversité de ses savoir-faire et leur technicité.

Ces planches illustrées permettent de visualiser les multiples activités du territoire dans les domaines agricoles, artisanaux et industriels. Largement diffusées, elles servent de support pédagogique, de base de données pour comprendre l'évolution de ces savoir-faire ou leur apparition dans l'histoire. Elles vulgarisent les connaissances et les process des activités actuelles.

Cette Encyclopédie vivante met en avant les atouts qui font la fierté et la renommée de notre territoire. Aussi chacun, chacun, institution, artisan, particulier, entreprise... est invité à être acteur dans cette réalisation collective.

À terme, un ouvrage présentera les planches de *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert avec les métiers présents à l'époque sur notre territoire et celles plus contemporaines de *L'Encyclopédie vivante des techniques et métiers du Livradois-Forez*.

- Édition des planches 2020-2022 -

La tresse
Granulés bois
Du papier recyclé au carton ondulé
Scierie artisanale et scierie industrielle
Le vitrail au plomb
Le vitrail méthode Tiffany

- Édition des planches 2023 -

Moulins à papier
La fourme
Le chapelot

Communauté de communes Ambert Livradois Forez
Service culture et patrimoine
Christel GAY
christel.gay@ambertlivradoisforez.fr
Téléphone : 04 73 72 71 40
Ligne directe : 04 73 82 59 56



ENCYCLOPÉDIE VIVANTE

DES TECHNIQUES ET MÉTIERS DU LIVRADOIS-FOREZ



LA FOURME

Ce fromage est lié au massif du Forez, ligne de partage des eaux de l'Allier et de la Loire, culminant à 1640 mètres d'altitude à Pierre-sur-Haute. La fourme est certainement aussi ancienne que la pratique pastorale de la montagne. Du côté Puy-de-Dôme, les femmes et les enfants faisaient la transhumance avec les troupeaux dans les josseries (fermes d'estive et pâturages), alors que les hommes restaient aux fermes d'en bas. Dans la Loire, c'est plutôt le garçon de ferme qui gardait le troupeau à la «loge».

Les fromages fabriqués en estive s'appellent «fourme de Pierre-sur-Haute», «fourme fermière» ou tout simplement «fourmes». C'est un fromage de garde qui se conserve longtemps, qui peut donc être vendu toute l'année et compenser la période où il n'y a pas de production.

Début XX^e, les industriels s'intéressent à la fourme et organisent le premier concours de fourme en 1923. Les laitiers se groupent en syndicat de défense de la fourme des monts du Forez, dont le siège est à Sauvain (Loire) ; ce syndicat englobe les deux versants, toute l'aire de fabrication de la fourme.

Le ministère de l'agriculture crée un centre mobile d'expérimentation laitière à Saint-Anthème sous la direction technique de l'école nationale d'industrie laitière d'Aurillac alors qu'en 1938, des producteurs et des laitiers constituent la Société d'amélioration des produits laitiers du Massif Central de Pierre-sur-Haute.

Un décret du 9 juin 1945 définit ce fromage : «les dénominations "fourme de Pierre-sur-Haute", "fourme d'Ambert" "fourme de Montbrison" sont réservées à des fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vache à pâte non pressée, fermentée, salée en incorporant le sel au caillé au moment de la

mise en moule. Les fromages se présentent sous la forme d'un cylindre de 20 cm de hauteur sur 13 cm de diamètre, avec une pâte persillée obtenue sans ensemencement et une croûte sèche fleurie avec des moisissures blanches et rouges. Leur teneur en matière grasse est de 40 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après dessiccation. Leur teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage affiné. La durée minimum d'affinage est de trois mois. L'aire de fabrication du fromage ainsi définie est limitée aux départements du Puy-de-Dôme, de la Loire [...]». (La fourme de Pierre-sur-Haute dite d'Ambert ou de Montbrison par André Malle, 1950).

En 1972, les deux appellations «fourme de Montbrison» et «fourme d'Ambert» sont définies. Le syndicat interprofessionnel de la fourme d'Ambert détermine l'AOP «Appellation d'Origine Protégée» : élevage, fabrication, salage extérieur, affinage à 28 jours ainsi que la limite de zonage : montagnes du Puy-de-Dôme, quelques cantons de la Loire et le Cantal.

Depuis 1949, une laiterie fabrique de la fourme dite «laitière» : les laits de différentes fermes sont mélangés et homogénéisés. La laiterie respecte le cahier des charges de la mention AOP, tout comme deux producteurs à la ferme, qui font de la «fourme d'Ambert».

En 2023, sur Ambert Livradois Forez, environ dix producteurs fabriquent des fromages appelés «fourme» ou «fourme fermière», de manière traditionnelle avec le lait de leur propre troupeau et un affinage de 4 mois minimum.

À l'image de notre territoire, les fourmes sont riches en saveurs et en diversité.

FOURME FERRMIÈRE

ENCYCLOPÉDIE VIVANTE

FOURME LAITIÈRE

DES TECHNIQUES & MÉTIERS DU LIVRAUDOIS-FOREZ

