



HAL
open science

Les fermes-auberges, le difficile pari de sauver l'agriculture par la restauration

Vincent Moriniaux

► **To cite this version:**

Vincent Moriniaux. Les fermes-auberges, le difficile pari de sauver l'agriculture par la restauration. UMR 8185 ENeC, laboratoire Espaces, nature et culture. Les établissements de restauration dans le monde, L'Harmattan, p. 189-208, 2012, Collection Géographie et Cultures, 9782296506237. halshs-01477055

HAL Id: halshs-01477055

<https://shs.hal.science/halshs-01477055>

Submitted on 26 Feb 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES FERMES-AUBERGES, LE DIFFICILE PARI DE SAUVER L'AGRICULTURE PAR LA RESTAURATION

Vincent MORINIAUX
Université Paris-Sorbonne

Dans le livre *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Jean-Marc Jansen, Jean Peltre et Claude Thouvenot (1989), de l'université Nancy II, étudiaient "l'accueil et la restauration dans les fermes-auberges du massif vosgien". Après avoir dressé une typologie des fermiers-aubergistes, allant du fermier qui ne veut à aucun prix "troquer ses sabots contre une toque" au véritable commerçant qui développe une activité touristique fort lucrative, ces auteurs notaient que "dans un phénomène en pleine mutation, toutes les nuances existent".

C'est de là que souhaite partir cet article, en étudiant précisément ces mutations. Mais cela n'est pas possible en ne regardant que la ligne bleue des Vosges car c'est précisément de l'extérieur du massif qu'est venue la déstabilisation d'un modèle qu'on peut dire aujourd'hui en difficulté, si ce n'est en déclin. C'est donc à l'échelle de toute la France que le travail a été mené.

Il est nécessaire pour cette analyse de revenir d'abord sur l'histoire des fermes-auberges pour en comprendre toute la spécificité. C'est à ce prix qu'on pourra ensuite dire ce que sont ou ne sont pas les fermes-auberges et analyser l'évolution d'un concept qui, pour paraître parfaitement en phase avec la tendance actuelle de tourisme vert et de respect des patrimoines environnemental et culinaire, n'en est pas moins menacé.

Historique des fermes-auberges

On pourrait avoir l'impression d'une diffusion à partir d'un modèle unique, celui des Vosges. La réalité est sans doute plus complexe. L'antériorité des réseaux actuels est bien vosgienne mais l'accueil à la ferme a évidemment existé ailleurs. Il existe même d'autres origines au

concept, ce qui explique pour une part la diversité des réseaux de fermes-auberges actuels.

Nées dans les Vosges ?

Le contexte est celui d'une moyenne montagne, "montagne à vaches", parcourue dès le XIX^e siècle par des randonneurs et les "touristes". Les marcairies, fermes sur les hauts, appelés chaumes, occupées uniquement l'été, servent un verre de lait et un morceau de fromage (munster ou *bargkäs* ou *siaskas*¹), et le fameux *roïgabrageldi* aux promeneurs (les fameux *Wanderer* des terres germaniques) qui font halte chez elles. Il s'agit donc essentiellement des produits laitiers (le *roïgabrageldi* était accompagné de lait et non de viande fumée), qui correspondent à ce que le marcaire consommait lui-même.

On n'a donc pas une auberge mais bien une ferme à l'origine, ainsi qu'une activité saisonnière d'été, car l'hiver les troupeaux sont redescendus dans la vallée, côté alsacien le plus souvent. La période d'ouverture de la ferme-auberge correspond à l'estive, de mai à novembre.

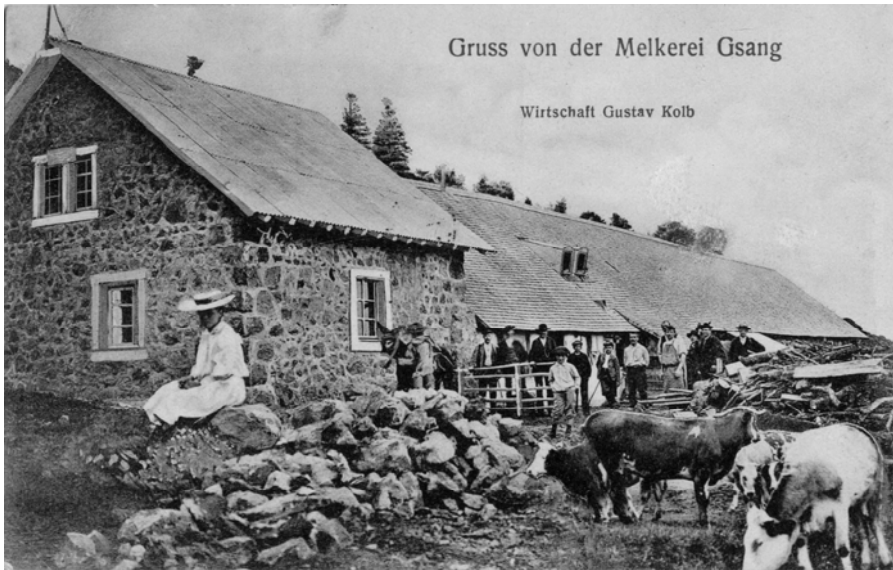
Petit à petit, le promeneur s'attarde et le casse-croûte s'améliore, avec deux produits clés de la gastronomie lorraine et alsacienne : la pomme de terre et les oignons cuits à l'étouffée (*tofailles* côté lorrain et *roïgabrageldi* côté alsacien) et la viande de porc (*fumé vosgien* contre *kassler*), sans oublier le vin d'Alsace (cf. figure 1).

Pour dater le début de leur activité, les fermiers-aubergistes du Massif évoquent toujours la création du club vosgien en 1872 et la mise en service d'une liaison entre Munster et le col de la Schlucht en 1907². Le roman régional *La Sœur aînée* de Jules Mary (1888) témoigne de ce que le phénomène ne concerne pas seulement les chaumes et les marcairies mais bien le tourisme de part et d'autre d'une ligne bleue qui est à l'époque (de 1871 à 1919) une ligne de démarcation. Le guide *Mündel* prouve que la ferme-auberge n'a pas encore pris son essor en tant qu'établissement de restauration dans l'entre-deux-guerres, puisqu'il ne mentionne encore que la possibilité de prendre un "rafraîchissement". Il faut en effet attendre la démocratisation de l'automobile et l'amélioration des conditions d'accès, à partir de la route des Crêtes construite sur les hautes chaumes pendant la Grande Guerre, pour voir apparaître les fermes-auberges véritables, c'est-à-dire avec une activité de restauration à part entière. S'il n'y avait eu que les

1. Le *bargkäs* est un fromage à pâte pressée cuite et le *siaskas* du fromage blanc.

2. Note de présentation de l'association des fermes-auberges du Haut-Rhin et départements limitrophes, 2009.

randonneurs *stricto sensu*, il n'y aurait pas eu de fermes-auberges telles qu'on les connaît aujourd'hui.



*Figure 1. Ferme-auberge du Gsang, sur le Rossberg (68) au début du XX^e siècle, carte postale ancienne
Collection Patrice Tschirret (Husseren-Wesserling)*

Il est très probable que des évolutions du même genre se soient produites ailleurs sur le territoire, notamment dans les moyennes montagnes fromagères (Cantal) ou viticole (Beaujolais) ou les deux (Jura), mais nulle part ailleurs le phénomène n'a pris une telle ampleur ni surtout n'a été si tôt organisé. La différence tient sans doute à l'importance du bassin de population de la plaine d'Alsace.

Des apparitions isolées dans les années 1960

Ici ou là, plusieurs fermes-auberges se vantent d'être les premières de la région. En l'absence d'une base de données existante indiquant la date de début de l'activité d'aubergiste à la ferme, il n'est pour l'heure pas possible d'analyser précisément la naissance et la diffusion des fermes-auberges ailleurs que dans les Vosges. Une enquête exhaustive est en cours qui permettra peut-être de pallier ce manque.

En attendant, prenons trois exemples :

- La première ferme-auberge de Lozère ouvre en 1964 sur le causse Méjean, dans une zone touristique car près de l'aven Armand. Pour accroître leur revenu, Georgette et Rémi Baret, éleveurs ovins (pour la viande) se lancent dans l'accueil à la ferme et prennent une licence restaurant.

"Il y avait à l'époque tout un tas de projets prônant un tourisme de masse. Nous ne voulions pas d'un tel développement et entendions rester maîtres du futur de notre pays. Aussi, à quelques-uns nous avons décidé de développer l'accueil à la ferme, vente de produits en direct, petits campings, chambres d'hôte. Mon mari et moi-même, mangions avec les clients" (Marie-Pascale Vincent, *Lozère Magazine*, automne 2006).

Ils font des émules :

"Bientôt, nous fûmes huit fermes *via* l'association caussenarde pour l'accueil et le développement culturel à procéder ainsi. Et nous avons décidé d'un prix commun. La question de la concurrence ne se posait pas. La formule, diffusée par les offices de tourisme, remporte tout de suite du succès. Et cela ne s'est jamais démenti. Aujourd'hui, ma fille Pierrette accueille les autocaristes venus à Millau, admirer le viaduc." (*ibid.*)

- La première ferme-auberge des Landes en 1969. À Castets-des-Landes (40), vivait dans les années 1960 une toute petite exploitation familiale (maïs, canards gras et travail de la résine), peu viable à la suite d'un partage d'héritage. Comme l'exploitation était en bordure de la RN10, Françoise Lesca, qui a hérité de l'exploitation avec son mari en 1955, avait mis une cabane en bord de route et vendait ses produits comme cela se faisait beaucoup à l'époque. Elle avait mis également un panneau invitant les automobilistes à faire un détour par la ferme. Les gens ne s'arrêtaient plus mais allaient directement à la ferme. Françoise Lesca s'est mise à servir des repas... La ferme-auberge ouvrit officiellement en 1969³.

Françoise Lesca participe en février 1969 à une formation organisée par la Fédération des exploitants agricoles (FNSEA Aquitaine) à Luz-Saint-Sauveur, consacrée au tourisme et en revient décidée à tenter l'expérience. Elle aménage une ancienne grange à maïs, blanchit les murs à la chaux et brunit les poutres avec l'huile de vidange du tracteur de son mari, le tout sans aucune subvention, puis ouvre en juillet 1969 et commence par ne voir personne pendant dix jours ! Son menu proposait piperade, œufs fris, omelettes, confits (le magret de canard "n'existait pas" à l'époque), des asperges, frites ou pommes de terre sautées. Elle appelle son affaire non pas

3. Site internet : <http://www.ferme-lesca.fr> et entretien le 9-10-09.

ferme-auberge mais "buffet champêtre", ce qui tendrait à prouver que le concept de ferme-auberge à la vosgienne n'a rien à voir là-dedans.

La fréquentation du buffet champêtre atteint cent vingt personnes la première année (en fait l'été 1969). Au bout de trois ans, devant la fréquentation en augmentation, son mari décide de la suivre et abandonne ses projets d'extension dans le maïs et l'asperge. Mais après eux, il a fallu attendre dix ans pour voir ouvrir une deuxième ferme-auberge dans les Landes. La ferme des Lesca n'a été officiellement reconnue comme ferme-auberge par la chambre d'agriculture qu'en 1978.

- La ferme-auberge d'Ally en Haute-Loire. Face à la désertification de leur campagne, un plateau à 1 000 mètres d'altitude aux confins de la Margeride, un groupe d'agriculteurs de Haute-Loire a créé en 1968 une auberge paysanne (cf. figure 2).



*Figure 2. La ferme-auberge d'Ally en Haute-Loire en 1968
(source : www.auberge-ally.com)*

La situation est dramatique : exode rural, disparition du marché et des foires qui drainaient les populations environnantes. Peu à peu, les onze cafés et les huit restaurants d'Ally ferment leurs portes. Bientôt il ne reste plus qu'un seul café dans la commune. Certains habitants acceptent mal le nouveau visage de ce village sans âme et décident de réagir. Germe alors, à l'intérieur du Groupement de Vulgarisation Agricole local (GVA⁴), l'idée

4. Dans le cadre des CÉTA (Centres d'Études Techniques Agricoles) apparus en 1944 mais officiellement reconnus au travers d'un décret (11 avril 1959) organisant la vulgarisation du progrès technique agricole à partir de groupes librement constitués selon le

de l'auberge. Après de multiples réunions, sept familles d'Ally et de Mercœur, le village voisin, décident de tenter l'expérience. Avec l'aide de la technicienne du GVA, ils créent un GIE (groupement d'intérêt économique), s'installent dans l'ancienne auberge, proposent un menu unique, de prix modique, composé de produits du pays. Le succès est immédiat, si bien que dès 1974 il faut construire une auberge plus grande. La ferme-auberge existe toujours ; l'équipe de l'auberge est maintenant constituée de dix familles d'agriculteurs qui, à tour de rôle, assurent le service à l'auberge et la fabrication à l'atelier.

Au-delà d'un contexte toujours commun – émergence du tourisme et exode rural qui touche la moyenne montagne – chaque ferme-auberge a son histoire, tissée d'initiatives individuelles et d'anecdotes familiales, qu'il serait trop long de développer ici. Il est possible en revanche de retracer les grandes lignes de la mise en place des réseaux.

La naissance des réseaux

L'antériorité est bien vosgienne : la première association qui consacre de manière officielle l'appellation ferme-auberge est née à Lapoutroie (68) en 1971, lorsqu'un petit noyau de fermiers du massif du Petit-Ballon crée l'Association des fermes-auberges du Haut-Rhin (cf. figure 3), avec la bénédiction de la chambre d'agriculture départementale. Au départ, il s'agissait de mettre fin à la disparition des marcairies : alors qu'il y avait une bonne centaine de marcairies il y a cent cinquante ans, il n'en restait que trente en 1970. Il fallait faire quelque chose !

Le concept de ferme-auberge est ensuite repris par les chambres d'agriculture à Paris et élargi à tous les départements lors d'un congrès fondateur en 1974, toujours à Lapoutroie. Les chambres d'agriculture se sont bien emparées du modèle vosgien. Preuve s'il en était besoin : c'est le logo de l'artiste-peintre colmarien Jean-Louis Kuntz, la poule sous la table à la soupière fumante, créé pour l'association vosgienne en 1971, qui est utilisé par le réseau Bienvenue à la Ferme lors de sa fondation.

modèle de la loi de 1901. Ce même décret de 1959 a aussi permis la création des GVA (Groupements de Vulgarisation Agricole), groupes de 50 à 150 adhérents, qui avaient un rôle de vulgarisation, d'animation et d'entraînement du milieu, relayant souvent très efficacement les résultats des travaux des CÉTA en direction du plus grand nombre.





	Nom du réseau	Date de création du réseau	Nombre de fermes-auberges dans le réseau en 2009
	Ferme-auberge du Haut-Rhin	1971	47
	Accueil Paysan	1987	29
	Bienvenue à la Ferme	1988	432
	Suivez le Trèfle	1992	51

Figure 3. Naissance des réseaux de fermes-auberges

Il faut attendre 1988 pour voir la fondation du réseau *Bienvenue à la Ferme* par l'APCA, Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture. Cela faisait en fait plusieurs années, comme on l'a vu, que l'idée était dans l'air de développer l'accueil des touristes à la ferme. Il est certain que les choses sont mûres et les réputations locales de certaines auberges, qui ne s'appelaient pas encore ferme-auberge (Françoise Lesca appelait par exemple son "restaurant" un "buffet champêtre"), étaient déjà bien établies.

En même temps, et parallèlement, se met en place le réseau qui deviendra en 1987 "Accueil Paysan". L'origine n'est ici clairement pas vosgienne, même si l'on reste en moyenne montagne laitière, dans les massifs préalpins de la Chartreuse et du Vercors. Mais la philosophie est tout autre : il ne s'agit pas d'assurer la rentabilité d'une exploitation, dans un contexte de course à la production, mais plutôt de réfléchir au rôle du paysan dans la société. Entre 1979 et 1987, soit pendant une dizaine d'années, se développent des contacts et des recherches entre des paysans et

des chercheurs de l'INRA, du CIRAD⁵, du CEP (Comité d'Étude et de Proposition) de Peuple et Culture Isère⁶. Tous se posent la question de savoir pourquoi "les petits paysans, qui ne cherchaient pas à augmenter leur nombre d'hectares comme les autres, n'avaient pas encore disparu ?"⁷

Lors de sa fondation en 1987 à Saint-Laurent-du-Pont, le réseau Accueil Paysan se pose clairement en résistant face à un modèle de tourisme de consommation. Alors que le réseau Bienvenue à la Ferme cherche à donner une plus-value aux productions agricoles, Accueil Paysan n'appelle pas les touristes des touristes mais les "accueillis". L'origine est donc totalement différente : Bienvenue à la Ferme est une émanation de la FNSEA, tandis qu'Accueil Paysan est né dans les mouvements d'éducation populaire. Les paysans fondateurs insistent vigoureusement pour dire que tout cela n'a rien à voir avec le mouvement initié dans les Vosges !

Cependant, très tôt apparaissent des dissidences, engendrées par la difficulté même de définir précisément et à l'échelle de tout le territoire (ce qui est valable pour les exploitations de plaine ne sera rapidement plus valable pour les exploitations de montagne) ce qu'est ou doit être une ferme-auberge. Au départ, alors que le réseau Accueil Paysan par exemple ne regroupait que des petites fermes, on trouve aujourd'hui également des fermes rénovées, achetées par des non-agriculteurs, lesquels adhèrent certes à l'éthique d'Accueil Paysan... mais ce qui déplaît fortement aux petits paysans. Ceux-ci ne se retrouvent pas non plus dans le réseau Bienvenue à la Ferme, qui regroupe une majorité de gros agriculteurs.

Les dissensions se font jour au sein même du réseau Bienvenue à la Ferme. En 1992 est créée l'Association des Aubergistes et Fermiers-Aubergistes de France (AAFAF ; logo commercial "Suivez le Trèfle"), à la suite d'une assemblée générale du réseau Bienvenue à la Ferme en Ardèche lors de laquelle des fermiers-aubergistes n'ont pas toléré que des "techniciens de la chambre d'agriculture viennent leur apprendre à gérer leur exploitation, à faire la cuisine !"⁸. En réalité, cette scission s'explique par la modification décidée en 1991 de la charte nationale. La charte

5. L'origine du CIRAD se confond avec celle de la recherche agronomique tropicale. Issus de structures de recherche plus anciennes, des instituts se sont rassemblés au sein d'un Comité de liaison des organismes de recherches agricoles spécialisés outre-mer à partir de 1958 puis dans un Groupement d'étude et de recherche pour le développement de l'agronomie tropicale (GERDAT), qui devient un groupement d'intérêt économique en 1970 puis le CIRAD en 1984 avec un statut d'Établissement Public à caractère Industriel et Commercial (ÉPIC), sous la tutelle des ministères de la Recherche et de la Coopération.

6. Mouvement de gauche, issu de la Résistance et du maquis, voir Chosson, 1995.

7. Entretien avec Éliane Genève, membre fondatrice d'Accueil Paysan.

8. Entretien le 7-07-09 avec Alain Scarella, président de l'AAFAF.

antérieure se montrait surtout très attachée à l'authenticité de l'accueil et stipulait seulement que "les plats principaux seront constitués des produits de la ferme. Y seront servis en outre essentiellement⁹ des produits et des spécialités locaux", laissant le soin au règlement intérieur de chaque département de statuer sur "la qualité et la provenance des produits utilisés".

Dans la nouvelle charte, beaucoup plus contraignante, on lit :

"Les produits utilisés par le fermier aubergiste doivent provenir de façon substantielle de son exploitation. Pour le reste, ils peuvent provenir des exploitations, ou groupements d'agriculteurs identifiés par le Relais Agriculture et Tourisme. Le fermier aubergiste communique à la Commission d'agrément la liste de ses fournisseurs. Les produits relevant de cet approvisionnement extérieur doivent représenter les productions traditionnelles locales. Le fermier aubergiste doit tout mettre en œuvre pour limiter son approvisionnement extérieur, par exemple par la création d'un potager ou d'une basse-cour... Un approvisionnement exceptionnel sera néanmoins autorisé pour les produits de tradition locale qui ne sont pas fabriqués par les exploitations agricoles (vins, certains fromages...) et qui peuvent alors provenir de fournisseurs régionaux. L'origine des produits faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur à l'exploitation sera portée à la connaissance de la clientèle" (Charte nationale des fermes-auberges, 15 juin 1994).

La nouvelle charte nationale ne pouvait pas convenir aux fermes-auberges des Vosges car le troupeau y est transhumant et les activités saisonnières. Les fermes-auberges haut-rhinoises font donc à leur tour sécession en 1992 et la grande majorité quitte le réseau Bienvenue à la Ferme. Ceci aboutira en 2008 à la création d'un nouveau logo. En 1992, les fermes-auberges de l'association haut-rhinoise se dotent d'une charte qui leur est propre et qui paraît beaucoup moins exigeante :

"Le fermier-aubergiste veillera à la qualité et à la fraîcheur des produits. Les produits principaux constituant les plats proposés proviennent en principe du terroir alsacien ou du Massif vosgien. L'origine des produits principaux ayant fait l'objet d'un approvisionnement extérieur au terroir doit être signalée sur les documents de la ferme-auberge qui présentent les plats servis. Les produits de la ferme seront transformés et commercialisés sur le site d'exploitation" (Charte des fermes-auberges de Haute-Alsace, avril 1992).

Paradoxalement, c'est ce laxisme relatif qui va déstabiliser les fermes-auberges du Massif vosgien au tournant du siècle.

9. Souligné par nous.

Le déclin des vraies fermes-auberges ?

Un problème de définition

L'appellation ferme-auberge n'est pas protégée. On trouve donc sous ce vocable des auberges qui ne sont pas des fermes ! Notons déjà l'ambiguïté du terme auberge qui suppose normalement un hébergement. Les fermes-auberges qui proposent un hébergement sont l'exception ; elles sont alors souvent affiliées aux Gîtes de France.

Notons ensuite qu'on trouve sur Internet un site www.ferme-auberge.com, créé en décembre 2001, qui recouvre tout autre chose que des fermes-auberges véritables¹⁰. Les "auberges rurales et gourmandes en Pays d'Aude" pourraient également apparaître comme un énième réseau de fermes-auberges. Il n'en est rien car les restaurants qu'il regroupe ne sont en rien des fermes. La charte de ce réseau insiste sur l'approvisionnement local en "produits identitaires" du pays cathare et de l'Aude, sur la nécessité d'inscrire à la carte "de bons vins issus des crus du département". Mais c'est tout.

Il y a donc un certain flou, parfois entretenu par les fermes-auberges elles-mêmes. Le réseau Accueil Paysan préfère maintenant parler d'"auberge paysanne", même si certains membres du réseau préfèrent se dénommer ferme-auberge...

La diminution du nombre de fermes-auberges véritables

Force est de constater que, quel que soit le réseau étudié, le nombre de ferme-auberge diminue (*cf.* figure 4).

De 68 en 1993, et après avoir connu un pic à 75 en 2002, les fermes-auberges de l'AAFAP (Suivez le Trèfle) sont en 2009 au nombre de 51. Avec de grandes variations selon les années, le réseau Accueil Paysan n'enregistre en 2009 que 29 adhérents, alors qu'il y en eut jusqu'à 35 en 2004.

10. On pourrait penser que le site www.ferme-auberge.com a été plus rapide que le réseau du Trèfle (AAFAP), qui doit se contenter de www.aubergeetfermeauberge.com, mais il n'en est rien car le Trèfle a déposé son nom de domaine en octobre 2000 sur Gandi le 17/10/2000, tandis que www.ferme-auberge.com a été créé sur Namebay, le 11/12/2001...

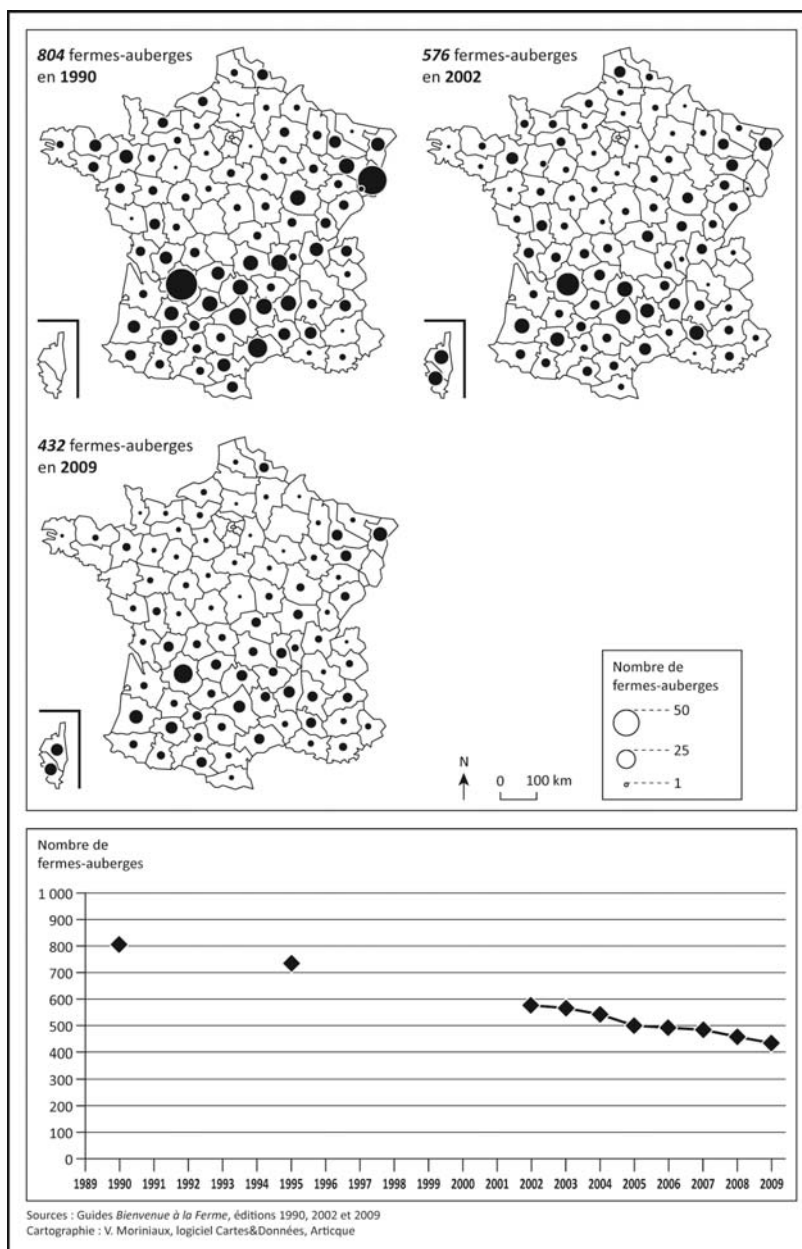


Figure 4. Le déclin du nombre de fermes-auberges du réseau Bienvenue à la Ferme entre 1990 et 2009

Si l'on considère maintenant le réseau le plus important en nombre et en répartition sur le territoire, Bienvenue à la Ferme, il est possible de

tirer plusieurs enseignements des cartes établies à partir du dépouillement exhaustif des guides *Bienvenue à la Ferme*.

Entre 1995 et 2009, 302 fermes-auberges du réseau Bienvenue à la Ferme ont disparu, sur un total de 734 fermes-auberges référencées en 1995, soit une chute de 59 %. Il n'y a plus que 432 fermes-auberges en 2009. L'essentiel de la chute s'était déjà produit entre 1995 et 2002. Chaque année, le guide *Bienvenue à la ferme* perd des références et la typographie s'aère...

À l'échelle communale (cf. figure 5)¹¹, on constate également que la localisation des fermes-auberges est loin d'être stable. En l'espace d'une quinzaine d'années, la carte des fermes-auberges du réseau Bienvenue à la Ferme est renouvelée. Il y a bien sûr la "disparition" des fermes-auberges du Massif vosgien (sauf dans le Nord), qui ont fait dissidence, mais aussi des créations nouvelles. Par exemple, la Corse du Sud rattrape son retard sur la Haute-Corse. L'Ariège complète son offre. Le Lot, où il n'y avait aucune ferme-auberge en 1995, en compte cinq aujourd'hui. Nous n'avons pas toujours trouvé d'explication autre que conjoncturelles à ces apparitions, mais il est certain qu'elles sont aussi intéressantes que les disparitions. Dans les départements alpins (Isère, Savoie, Haute-Savoie et le Nord des Hautes-Alpes, on peut peut-être évoquer la perte d'influence de l'Accueil Paysan, traditionnellement très influent dans cette zone du territoire.

11. Les cartes présentées ici ont été réalisées à l'échelle communale, mais le format d'impression nous contraint à les réduire et à ne délimiter que les départements.

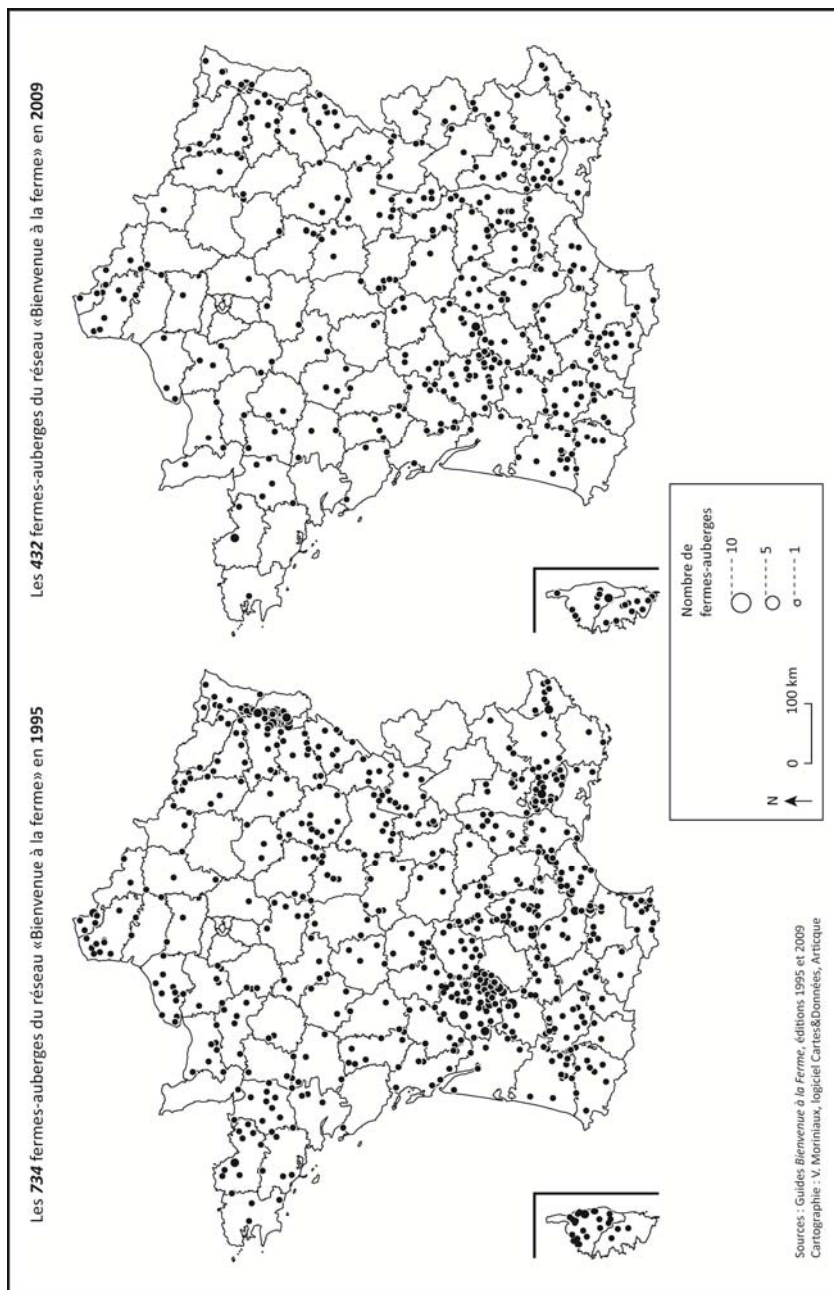


Figure 5. Les fermes-auberges du réseau Bienvenue à la Ferme en 1995 et en 2009, par communes

Il reste que les créations sont moins nombreuses que les disparitions.

Précisons que les fermes-auberges qui disparaissent des cartes ne ferment pas nécessairement. Certaines changent de statut pour devenir des restaurants à part entière. Ainsi, pour le public qui fréquente ces établissements ruraux, il n'y a pas forcément une grande différence.

Le cas vosgien

L'exemple des Vosges (*cf.* figure 6) permet de mieux comprendre les contraintes qui pèsent sur les fermiers-aubergistes et qui aboutissent soit à la fermeture de l'établissement soit à sa mutation en restaurant à part entière. Comme on l'a vu, les fermes-auberges du Haut-Rhin ont quitté le réseau Bienvenue à la Ferme en 1992, à cause d'un durcissement de la charte nationale des fermes-auberges. Mais très rapidement, les fermes-auberges du Massif vosgien ont dû elles aussi durcir leurs règles afin d'éviter les dérives.

C'est bien la rigueur des règles qui a mis à mal un concept qui, quelque peu dépassé sur le plan agricole, reste paradoxalement profondément ancré dans l'esprit du public.

À la fin des années 1990, avec la charte de 1992, comme on l'a vu assez laxiste, on a en effet assisté sur les chaumes à un certain nombre de dérives. La raison, assez simple, peut se résumer ainsi : les fermes-auberges sont nées d'un système de transhumance et d'élevage laitier ; or aujourd'hui, elles ouvrent de plus en plus toute l'année et servent autre chose qu'uniquement des produits laitiers.

En particulier, elles servent depuis quarante ans le fameux repas marcaire, dans lequel le *roigabrageldi* est accompagné de viande de porc fumée. Or la nouvelle charte de l'association des fermes-auberges haut-rhinoises, adoptée en 2001, impose que la viande provienne de l'exploitation. Les agriculteurs de la route des Crêtes dénoncent l'incohérence de la charte qui exige que la viande provienne de l'exploitation alors qu'il est impossible d'élever des porcs à 1 200 m d'altitude, que toute construction nouvelle (porcherie) est interdite dans le parc naturel. Certes, la charte stipule que la viande peut provenir de fermes voisines, mais l'abattoir de Colmar a fermé en 2001...

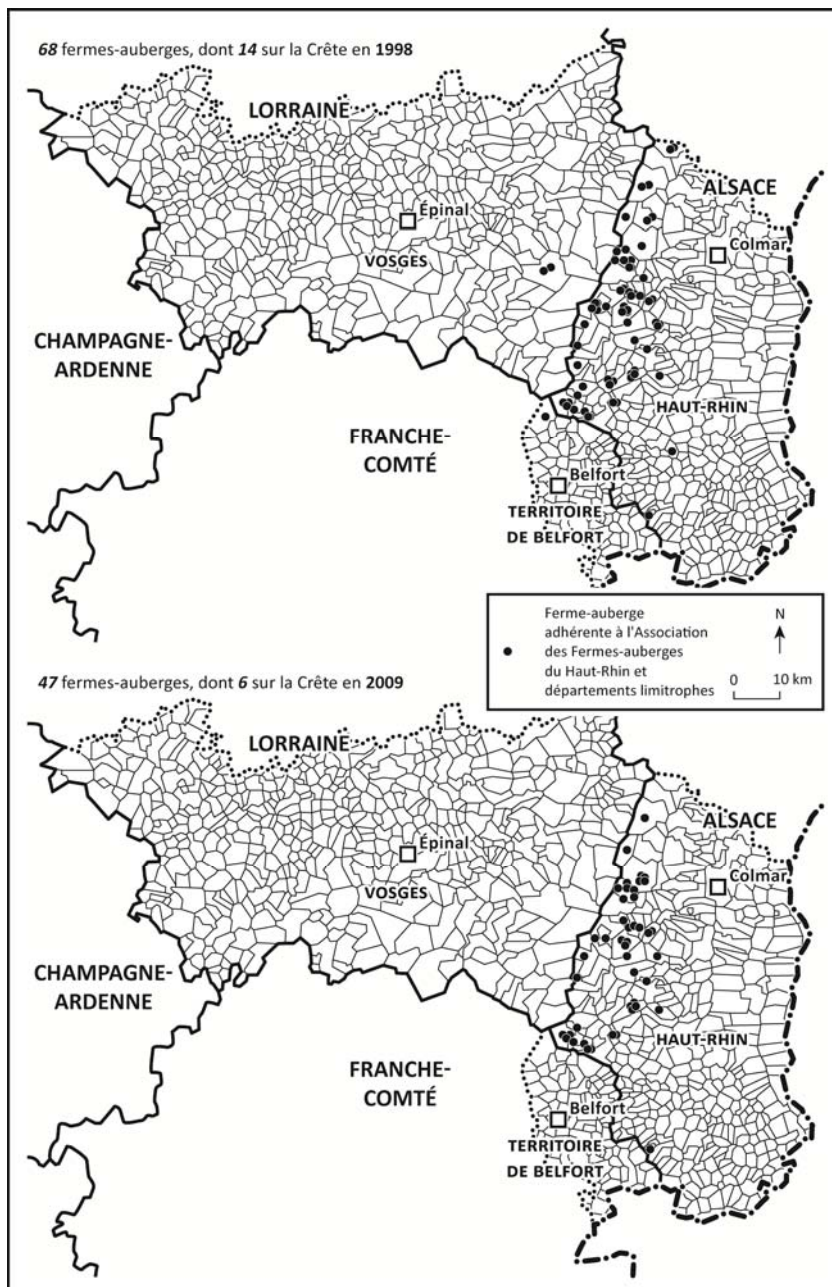


Figure 6. Les fermes-auberges du Massif vosgien entre 1998 et 2009 : la moitié des fermes-auberges de la route des Crêtes ne sont plus agréées

La nouvelle charte de 2001 fixe un quota d'auto-production pour la viande qui doit atteindre graduellement un taux de 50 % dès 2004. Prenons l'exemple de l'auberge des Trois Fours¹² sur la route des Crêtes qui a perdu le label "Ferme-auberge du Haut-Rhin" car il lui était impossible de respecter la charte : en année normale, la ferme aurait dû élever trois cents cochons, or il est interdit de construire une porcherie sur les Crêtes. Il en va de même pour les myrtilles, dessert incontournable du repas marcaire : l'auberge des Trois-Fours les achète congelées car sa consommation atteint 800 kg/an et une cueillette si importante – si tant est qu'elle soit possible pour chaque ferme-auberge ! – est interdite dans le périmètre de la réserve naturelle des Crêtes... Victime de son immense succès, le modèle de la ferme-auberge a ici atteint sa limite.

La solution passe évidemment par la remise en cause du menu marcaire. Aussi voit-on les fermes-auberges véritables, celles qui se plient à la charte, proposer aujourd'hui des terrines de veau à la place du *kassler* et du fromage blanc décoré de quelques myrtilles à la place de la traditionnelle tarte. Mais c'est le repas marcaire qui est plébiscité par les touristes (cf. figure 7), pour la tradition (qui n'a qu'une quarantaine d'années...), mais aussi pour le prix. On constate en effet un alignement progressif des prix des menus dans les fermes-auberges sur les prix des restaurants "classiques". Il s'agit encore d'un élément qui écorne le modèle traditionnel d'une restauration simple, authentique car familiale, et bon marché. Le repas marcaire reste donc un produit d'appel quand il s'agit de capter un maximum de clients.

C'est là aussi que le bât blesse. Pour rester de vraies fermes-auberges, il faudrait qu'elles refusent du monde, ce qu'elles font déjà pour la plupart, mais dans des proportions encore insuffisantes. C'est bien la capacité d'accueil qui pose problème. Quand on voit les hordes de marcheurs ou de touristes qui envahissent les chaumes en été, on a bien du mal à croire que la ferme-auberge de montagne puisse tous les jours servir jusqu'à cent couverts avec ses seuls produits. Les rappels à l'ordre, nombreux au début des années 2000¹³, prouvent à l'évidence que la tradition n'est pas respectée. Les agriculteurs préfèrent évidemment parler des contraintes qui les empêchent de construire une porcherie sur les hauts que de reconnaître qu'ils accueillent plus de clients que ce qui serait raisonnable. De plus en plus de fermes-auberges des Vosges ouvrent toute l'année, à l'exemple de la ferme-auberge du Rothenbrunnen, ouverte onze mois sur douze, ou de celle de la Graine Johé au Bonhomme. La patronne de cette dernière reconnaît sans ambages : "ce ne serait pas sérieux de fermer alors

12. Entretien avec le propriétaire en août 2009.

13. En mars 2004, 16 des 65 fermes-auberges de l'association du Haut-Rhin se sont vu retirer leur label.

que les skieurs sont tous sur les pistes"¹⁴. L'accessibilité de la ferme-auberge par les routes enneigées est devenue une question cruciale.

Les expressions comme "Mc Donald's des Crêtes" commencent à se répandre... (*Dernières Nouvelles d'Alsace*, 22 août 2004).

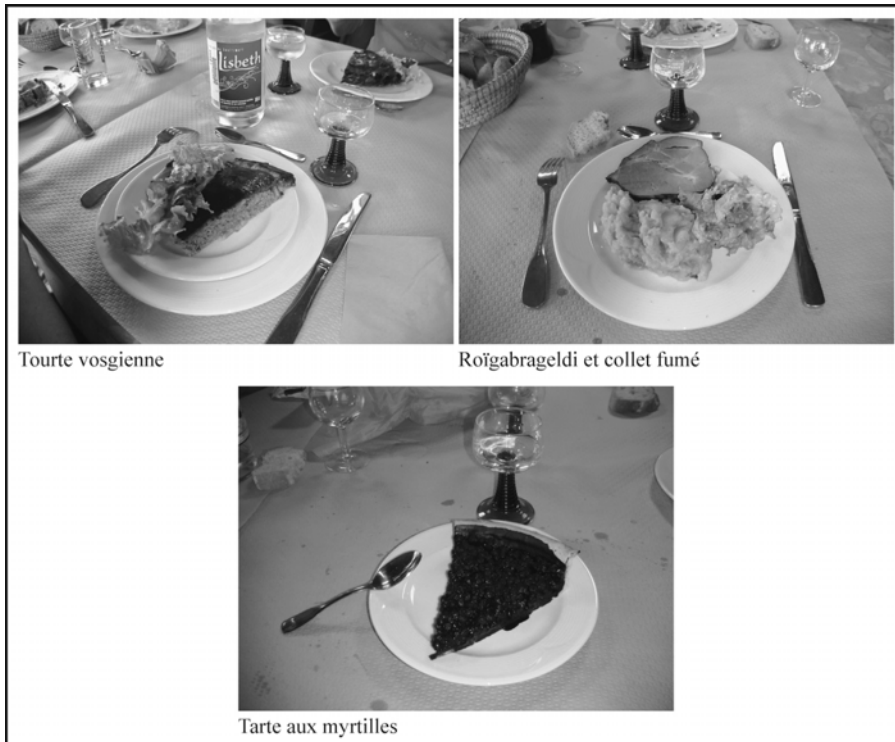


Figure 7. Menu marcaire ou menu touriste ?
Auberge des Trois Fours, sur la route des Crêtes, août 2009

Tout ceci a conduit en 2004 à une vigoureuse réaction des dirigeants de l'association des fermes-auberges du Haut-Rhin, qui se dresse en gardienne de la tradition :

"Quand une ferme-auberge dispose de 130 places assises ou qu'elle achète 95 % des produits qu'elle sert chez des fournisseurs de denrées industrielles, qu'elle ne se donne pas la peine de cuisiner ses propres animaux, ou pire qu'elle n'en élève plus aucun, ce n'est plus une ferme-auberge. Quand des fermes suspendues vantent leur attachement au terroir, à la tradition et la qualité et qu'elles élèvent

14. *Dernières Nouvelles d'Alsace*, 19 novembre 2006, "Ouvertes l'hiver".

en production intensive de la Holstein aux granulés sur des chaumes traitées, en ayant oublié ce qu'est une vache de race vosgienne, leurs revendications ne tiennent pas debout ! Il est vrai qu'il est plus aisé d'acheter du bourguignon made in CEE, livré devant sa porte, sous vide ou congelé. Ces mêmes fermes ne proposent qu'un peu de leurs fromages, quand elles en produisent, sans même se donner la peine de cuisiner des tartiflettes ou autre munsters coiffés ! Cette année, j'ai mangé dans des fermes-auberges : des tomates de couleur orangée en avril, des fraises espagnoles début mai, des petits pois congelés, du bœuf argentin et des crevettes d'Indonésie, du veau de Hollande, du poulet et de la dinde d'origine incontrôlée, du kassler breton et des jarrets de Bavière, du filet de perche du Nil, et enfin le dessert : un cake de texture mousse polyuréthane au mauvais goût chocolat, des crèmes glacées industrielles tenant causette à une demi-pêche en boîte surmontée d'un panache de chantilly en bombe !"¹⁵ (Daniel Zenner, *Dernières Nouvelles d'Alsace*, 19 août 2004).

La ferme-auberge et le modèle dépassé de la polyculture familiale

Beaucoup de fermes-auberges, dans les Vosges comme ailleurs, ont quitté le réseau pour pouvoir développer l'activité auberge. Ce n'est pas un hasard si la dissidence du Trèfle, dès 1992, vient de Bretagne. Il faut y voir sans doute l'effet conjugué de l'explosion du tourisme et de la modernisation sans précédent de l'agriculture bretonne. L'adoption du "modèle agricole breton" (selon la formulation de C. Canevet en 1992) est fort peu conciliable en effet avec le maintien d'une polyculture familiale, telle que la sous-tend la réglementation nationale sur les fermes-auberges.

Lors des entretiens, les fermiers-aubergistes se plaignent d'emblée de la lourdeur des "nouvelles normes", d'hygiène notamment, souvent confondues dans un même élan avec les règlements des marchés agricoles de l'UE. À les écouter, ce serait la première cause de la diminution des vocations. Il est vrai que l'activité d'une ferme-auberge est soumise aux mêmes obligations que les restaurants en matière d'affichage des prix des menus, de la carte des vins, de la dénomination des plats et des vins, des règles d'hygiène et de l'obligation de délivrer et de conserver les notes. Les locaux, et notamment la cuisine, doivent répondre aux normes édictées par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, dont le respect engendre de lourds investissements notamment pour la chaîne du froid, les installations

15. Cette vigoureuse attaque est due à Daniel Zenner, consultant pour l'association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin. Elle a été publiée par les *Dernières Nouvelles d'Alsace* le 19-08-2004 dans un article intitulé "Fermes-auberges : la bataille entre traditionalistes et modernes".

d'hygiène (vestiaires pour le personnel, sanitaires séparés) et les systèmes d'aération. Au contrôle de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) pour la cuisine s'ajoutent ceux des services sécurité de la préfecture ou de la sous-préfecture pour les bâtiments qui doivent respecter les règles de sécurité relatives aux établissements recevant du public (accessibilité pour les personnes à mobilité réduite par exemple). Là encore, la mise aux normes peut nécessiter des travaux coûteux. Enfin, le fermier-aubergiste, dont la vocation, rappelons-le, était celle d'un paysan à l'origine, doit à chaque inspection prouver qu'il mène régulièrement une HACCP, acronyme barbare pour *Hazard Analysis Critical Control Point*, c'est-à-dire "Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise", qui comporte sept principes¹⁶ et se réfère à la méthode de gestion de la qualité dite PDCA (*Plan-Do-Check-Act*) dont l'illustration est la roue dite de Deming (illustration mnémotechnique permettant de représenter les étapes à suivre pour améliorer la qualité d'une organisation)...

Au-delà de la rigueur tatillonne des normes et contrôles, qui joue bien sûr un rôle important, c'est bien la remise en cause de la polyculture familiale qui est la cause profonde du déclin des "vraies" fermes-auberges. Il n'y a qu'à voir par contraste combien les valeurs de la famille paysanne sont mises en avant quand une ferme-auberge s'installe¹⁷.

Il est certain que la ferme-auberge nécessite un gros travail de tous les membres de la famille et qu'un exploitant seul ne peut pas tenir. En Alsace, les communes qui possèdent des chaumes et souhaitent voir revivre une ferme-auberge disparue passent des annonces en précisant bien qu'un couple est recherché. Les rôles étaient classiquement très partagés : le mari au champ ou à l'étable, l'épouse aux fourneaux et les enfants au service en salle. Sans qu'il soit possible de le quantifier réellement, on peut dire que beaucoup de disparitions de fermes-auberges s'expliquent par un divorce, ou plus simplement du refus des enfants de prendre la succession, c'est-à-dire d'avoir le même mode de vie que leurs parents. Dans le cas de la ferme-auberge des Trois Fours, par exemple, le fermier-aubergiste était fils unique

16. PRINCIPE 1 : procéder à une analyse des dangers. PRINCIPE 2 : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP). PRINCIPE 3 : fixer le ou les seuil(s) critiques(s). PRINCIPE 4 : mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP. PRINCIPE 5 : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé. PRINCIPE 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement. PRINCIPE 7 : constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application. Source : <http://www.haccp-guide.fr>.

17. Exemple : ferme-auberge de la Soultzermatt, ouverte en 2003. L'article des *Dernières Nouvelles d'Alsace* (2-08-2003) insiste sur la saga familiale des aïeux marcaires d'André et Fabienne Barth.

mais avait trois enfants. À sa mort, les trois enfants ont repris l'affaire mais en séparant les activités, l'un tenant la ferme, les autres la ferme-auberge.

Le modèle originel, construit autour de l'accueil paysan, que ce soit dans les Vosges, dans les maquis du Vercors et de la Chartreuse ou ailleurs, est mis à mal. Ce qui se rapproche le plus des premières fermes-auberges est actuellement la Table paysanne du réseau Accueil Paysan. Nul besoin ici d'avoir une cuisine aux normes, mais l'accueil doit être limité à quinze personnes, en vertu d'une vieille tolérance qui autorisait les paysans à faire manger des gens à leur table, notamment les saisonniers.

D'une certaine manière, bien sûr dans certaines régions plus que dans d'autres, les fermes-auberges ont trop bien réussi : ce sont maintenant des restaurants à part entière et on assiste à toutes les innovations observables dans le monde de la restauration¹⁸. Or la ferme-auberge représente le terroir, la tradition. Mais cela ne peut plus être, dans beaucoup de cas, porté par une famille d'agriculteurs, à l'heure où les femmes sont actives ailleurs et où les enfants ne reprennent pas l'exploitation. Faut-il alors obligatoirement faire le choix entre agriculture et restauration ? Il est sans doute possible de développer un nouveau modèle, dans lequel le restaurateur soutient les producteurs locaux sans être lui-même agriculteur. C'est le sens du nouveau label "restaurants du terroir" en Bretagne, mis en place depuis 1999 par la Fédération Régionale des Pays Touristiques de Bretagne, en partenariat avec la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie. Les fermes-auberges du réseau "Suivez le Trèfle" devraient prochainement acquérir ce label.

Bibliographie

- CHOSSON, J.-F., (dir.), 1995, *Peuple et culture 1945-1995, 50 ans d'innovation au service de l'éducation populaire*, Paris, Peuple et Culture, en ligne sur <http://www.peuple-et-culture.org/IMG/pdf/doc-95.pdf>.
- MARY, J., 1888, *La soeur aînée*, Paris, Librairie illustrée.
- JANSEN, J.-M., PELTRE, P., THOUVENOT, C., 1989, "L'accueil et la restauration dans les fermes-auberges du massif vosgien", in A. Huetz de Lemps, J.-R. Pitte (dir.), 1990, *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, p. 393-402.
- TECHOUÉYRES, I., 2005, "Lien social et célébration d'une identité culinaire régionale : l'exemple des fermes-auberges en Aquitaine". XVII^e congrès de l'AISLF, Tours, juillet 2004. CR 17 "Sociologie et anthropologie de l'alimentation". www.lemangeur-ocha.com. Mise en ligne juin 2005.
- THOUVENOT, C., 1991, "Au pays des Marcaires. Mise en valeur des produits du terroir", in *Alimentation et lien social*, Paris, L'Harmattan, p. 125-133.

18. Voir par exemple L'Auberg'in d'Isabelle et Alain Leclercq dans le Pays de Weppes (Sud-Ouest de Lille)...