

L'Ecot (2 046 m d'altitude) était jusqu'en 1968 le plus haut hameau de France habité à l'année. Comme Bonneval-sur-Arc, le caractère pittoresque de son architecture, bel exemple d'adaptation aux contraintes du milieu, lui vaut d'être classé depuis 1971. La production de fromage des alpages, tel le Bleu de Bonneval, illustre aussi cette capacité d'adaptation.



Vue du hameau depuis la rive droite de l'Arc.

L'origine des villages d'altitude

À partir du XII^e siècle, la France connut une croissance démographique forte qui obligea les populations à mieux exploiter leur environnement. Après avoir longtemps inspiré méfiance et crainte, la montagne fut peu à peu investie par des populations agro-pastorales. Cette occupation régressa avec les débuts de l'industrie au XIX^e, puis la mécanisation motorisée et l'industrialisation des pratiques agricoles après la seconde guerre mondiale. Le hameau de l'Ecot comptait 112 âmes en 1734, 60 en 1886 et une seule en 1968 ! Aujourd'hui, il n'est habité que l'été.

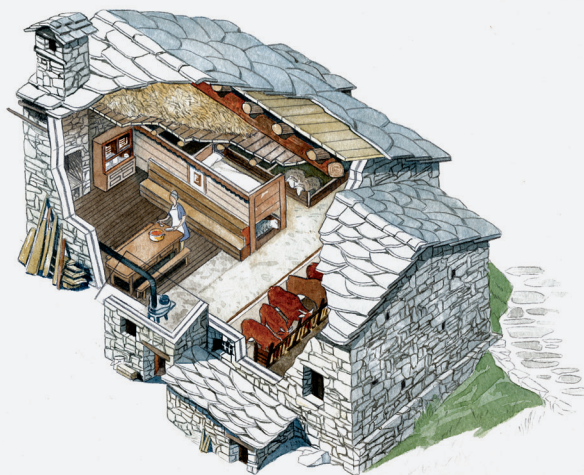
Un habitat adapté

La forme de l'habitat, tel qu'il subsistait dans les années 1950-60, résulte du climat, des matériaux disponibles et des activités humaines. Avec de faibles moyens techniques, les futurs occupants édifiaient, à l'abri des avalanches, des bâtiments capables d'abriter la famille, le troupeau et les réserves de foin pour affronter les 8 mois d'hiver.

Les matériaux étaient prélevés localement : le bois, rare en Haute-Maurienne, était réservé aux charpentes, la pierre, aux murs et toiture et l'éventuel mortier était un mélange de sable issu des torrents et de chaux produite à partir de calcaire porté à haute température.

La toiture, peu pentue pour conserver la neige comme isolant thermique, avait de faibles débords pour éviter la prise au vent. Cette lourde charge était portée par d'épais murs percés de rares et petites ouvertures pour minimiser les déperditions de chaleur.

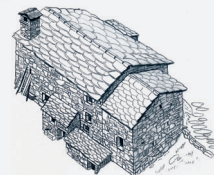
Le rez-de-chaussée comportait un espace de vie commun, séparé de l'étable par une mangeoire en bois



Une habitation type de l'Ecot en coupe avec troupeau, foin et habitants à l'intérieur.

qui, une fois fermée, devenait banc. Cet espace donnait accès à la cave. La cheminée servait à cuisiner et fabriquer le fromage dans un

chaudron suspendu à une potence. Les lits se trouvaient près de l'étable et fermés par des rideaux, ou au-dessus de l'étable, au milieu du foin, qui occupait tout l'étage sous le toit et renforçait ainsi l'isolation thermique.



La même habitation vue de l'extérieur.

Le Bleu de Bonneval, de l'humilité au renom

Le Bleu de Bonneval est un fromage persillé, veiné de vert-sombre qui est



Fromage "Bleu de Bonneval".

affiné durant 4 à 6 semaines. A l'origine il était issu d'un mélange de laits entiers de vache et de brebis, avec préparation, la veille, d'un lait de maturation ensemencé de moisissures et de ferments.

L'augmentation des troupeaux d'ovins sur Bonneval-sur-Arc et Bessans à la fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle, serait à l'origine de l'importation de cette technique de fabrication en Haute Maurienne.

De nos jours, seul le lait de vache est utilisé. Anciennement manuelle, familiale et estivale, sa fabrication s'effectue aujourd'hui toute l'année, à la fromagerie de Bonneval. Sa production (28 T en 2003 et 32 T en 2004), réservée hier à une consommation familiale, se trouve aujourd'hui en bonne place dans les caves des fromagers.