

## SESSION 2 : LAITS, HOMMES, CULTURES ET SOCIÉTÉS

Présidée par Catherine Baroin

### Les fromages traditionnels au Mexique et leur rôle social

**ANGELICA ESPINOZA ORTEGA** Anthropologue, UAEM, Mexique

Les premières têtes de bétail sont introduites sur le continent américain par les envahisseurs espagnols, qui font traverser le Golfe du Mexique à un troupeau d'environ 130 bêtes. L'absence de concurrence en termes de pâturages induit une croissance explosive du bétail sur la majeure partie du territoire de la Nouvelle Espagne (Aguilar, 2001).

Par la suite, et pendant des dizaines, voire des centaines d'années, la production de bétail a subi un processus d'hybridation des cultures préhispaniques et européennes. Elle est devenue une activité économique importante dont les particularités sont liées à la géographie nationale. La plus grande partie du pays est couverte de montagnes, avec des régions arides ou semi-arides, des forêts tempérées, des forêts tropicales et des plaines. Ces caractéristiques ont conditionné le **développement de trois types d'élevage laitier** : des élevages à grande échelle, dans le nord et les régions du centre, qui ont bénéficié de l'accès à des ressources telles que l'irrigation ; des élevages mixtes dans les montagnes et près des côtes ; de petits élevages dans les hautes terres du centre. **Ce sont ces deux derniers qui sont concernés par la fabrication artisanale du fromage.**

Au départ, l'élevage est l'apanage des groupes sociaux dominants. Ce n'est qu'après la révolution mexicaine de 1910 que d'autres catégories y accèdent. Actuellement, l'élevage est très spécialisé, aussi bien au niveau des produits que des régions. Les systèmes à grande échelle ciblent essentiellement le marché du lait liquide et, dans une bien moindre mesure, celui du fromage. C'est pourquoi la plupart des fromages mexicains sont produits par de petits artisans dans des régions reconnues au niveau national ou local, où **plus de trente fromages traditionnels** ont évolué, chacun avec ses signes distinctifs (Cervantes et al, 2008). C'est la géographie, l'orographie, l'accès aux chemins et aux sentiers, et la proximité des centres de consommation qui ont déterminé au fil du temps les caractéristiques de chaque région productrice et de ses fromages. Une évolution dans le temps et l'espace qui a induit une différenciation claire entre **fromages frais et fromages affinés.**

Les premiers fromages sont issus d'élevages consacrés à la production de viande de boeuf, situés dans des **régions montagneuses isolées et difficiles d'accès**. Les troupeaux sont alors composés de races locales (« *criollo* ») ou issues de croisements. La production est alors saisonnière, les cycles étant intimement liés aux conditions environnementales locales. Les vaches, en effet, mettent bas pendant la saison des pluies, lorsque le fourrage est plus abondant. Les fermiers peuvent alors les traire et fabriquer leurs fromages. Les pluies, qui rendent les sentiers impraticables pendant des mois, affectent également l'accès aux fermes. Les régions productrices de fromage sont alors coupées du monde et **les fromages s'affinent lentement jusqu'à la saison sèche**. Ce processus permet aux producteurs de tirer profit d'une ressource qui, sinon, serait perdue. Ces caractéristiques font sans doute de ces fromages les plus vieux du pays. On parle d'une **tradition de plus de 400 ans pour certains d'entre eux** (Barragán et al., 2007). Mentionnons les fromages du type *Cotija*, dans les montagnes séparant l'état de Jalisco de celui de Michoacán, le Sierra de Durango des montagnes de l'Etat du même nom, le *Tetilla* (tétou) de l'Etat du Nayarit, le fromage très affiné des montagnes de l'Etat du Zacatecas, ou le *Refregado* du sud de l'Etat de Mexico, pour n'en citer que quelques-uns. **Le temps d'affinage varie de 3 mois à 2 ans.**

Jusqu'au début du xx<sup>e</sup> siècle, l'arrivée de ces produits sur les marchés dépend encore d'un autre facteur fondamental : ces *arrieros* (muletiers) de la colonie espagnole qui traversent le pays du nord au sud et d'est en ouest, à la tête de chariots et de « trains » de 40 à 50 mules, en empruntant les sentiers dits royaux (Martínez, 2009).

Ce panorama n'a rien à voir avec celui des **fromages frais, élaborés autour des centres urbains**. Ces régions connaissent une influence plus marquée des avancées technologiques, de la même façon que l'introduction de races spécifiquement laitières concerne généralement les exploitations situées



près des villes. Dès 1930, la fabrication se diversifie : les fromages artisanaux sont avantageux pour les producteurs installés à proximité de régions urbaines, où, à l'instar du lait, ils peuvent les vendre rapidement. Ils n'élaborent donc pas de technique d'affinage. On peut citer parmi tant d'autres le fromage *Oaxaca* de la région périurbaine autour de la ville du même nom, la grande variété des *rancheros* (fromages de « ferme » ou de « campagne ») dans toute la région centre, et quelques fromages légèrement affinés comme le *Double Cream* de San Cristóbal de la Casas dans le Chiapas, le *Porro* de Tabasco, ou le fromage en forme de boule d'Ocotingo, également dans le Chiapas.

Dans les régions du centre nord, les caractéristiques des marchés urbains ont permis l'apparition et la commercialisation d'autres produits laitiers tels que **la crème, le beurre et même le lait fermenté, le Jocoque**.

Comme on le sait, la diversité alimentaire précolombienne s'est accrue avec l'introduction de produits européens et asiatiques par les Espagnols, amateurs en particulier de viande et de produits laitiers. Dans le cas du fromage, les savoir-faire ont été incorporés au savoir traditionnel : on a élaboré de nouveaux modes de fabrication et intégré certaines épices locales, telles que le piment (*Capsicum*), dont l'utilisation diffère selon les régions. **Les piments séchés** peuvent servir à faire une pâte que l'on applique sur la face externe du fromage pour en améliorer l'affinage et lui conférer un parfum particulier. C'est le cas du *Refregado* fabriqué dans le sud de l'Etat de Mexico et du fromage de la Sierra dans le Durango. Les fromages frais peuvent être aromatisés de piments frais ou séchés, et éventuellement **d'herbes comme l'epazote** (*Chenopodium ambrosioides*).

C'est ainsi que le fromage constitue une part essentielle de la culture alimentaire mexicaine. Les fromages artisanaux fabriqués au Mexique représentent désormais **non seulement un patrimoine culturel, mais également un revenu et des possibilités d'emploi** pour un grand nombre de familles en milieu rural.

Ce travail a été réalisé avec Carlos Arriaga-Jordán Agropecuarias y Ruales (ICAR), Universidad Autónoma del Estado de México.

## biographie

---

Anthropologue au sein de l'Institut des sciences agricoles et rurales, Université Autonome de l'État de Mexico (UAEM). Elle a publié ses résultats de recherche dans de nombreuses revues mexicaines et a aussi écrit des chapitres de livres et des livres, liés aux aspects socio-économiques des petites exploitations laitières et des fromages traditionnels.

Elle est aussi rapporteur pour plusieurs revues scientifiques. En 2009, le livre *Los quesos mexicanos genuinos*, dont elle est co-auteur, a reçu le Gourmand World Cookbook Award 2009 comme le meilleur livre de fromage dans le monde, à Paris en France.