

Pèlerinage au cœur du patrimoine fromager français

Compte-rendu de lecture par Guy LINDEN
des livres de Claire DELFOSSE¹, Jean FROC²,
Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY³



A l'heure où les pèlerinages connaissent un engouement continu, des connaisseurs, amoureux des trésors affinés de nos terroirs, nous invitent à plonger au cœur de la France fromagère. Les guides-auteurs qui nous invitent au voyage, couvrent pour notre plus grande satisfaction une large palette de compétences. La géographe^A rapporte, dans le cadre d'une thèse universitaire, l'histoire et la géographie des hommes, des structures collectives et des paysages qui, de 1850 à 1990, ont joué un rôle majeur dans la constitution du patrimoine fromager français. Le technologue^B, après le rappel des racines historiques (certaines ont plus de mille ans) des produits, identifie et classe les spécialités fromagères par famille selon les techniques de fabrication. Les chercheurs en sciences sociales et humaines^C nous aident à détailler et apprécier un plateau de fromages de montagne, ceux des Alpes du nord.

La France doit son savoir-faire fromager, de par sa situation géographique en Europe, à de multiples influences. Ces savoir-faire sont très diversifiés à l'image de la variété des terroirs, des races de producteurs de matière première (vache, chèvre, brebis). Les fromages de notre pays illustrent bien cette France que l'éminent Fernand BRAUDEL évoque avec nostalgie à la fin de son essai sur "L'identité de la France" celle qui reflète le temps et l'espace d'hier.

¹ Claire DELFOSSE, *La France Fromagère (1850-1990)*, Editions Mondes ruraux contemporains, Paris 2007

² Jean FROC, *Balade au pays des fromages. Les traditions fromagères en France*, Editions Quae, Versailles, 2006

³ Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY, *Les fromages des Alpes du Nord. Une culture de montagne*, Editions Le Dauphiné, Veurey 2007

C'est précisément l'ambition des trois ouvrages cités en référence. Ils invitent le lecteur-voyageur à embrasser toute l'épaisseur du temps dans l'acquisition de ce patrimoine, à découvrir le savoir-faire, les gestes séculaires, l'exigence de qualité et de typicité, l'importance des diverses organisations collectives de la profession...sans oublier les nouvelles spécialités fromagères industrielles mises sur le marché depuis plus d'un siècle.

Ces livres qui ont pour point commun de montrer l'étendue de la gamme des fromages d'une région, et plus largement de notre pays, sont une éloquente illustration et un vibrant témoignage - chacun à sa manière et dans son style - de la diversité des terroirs mais aussi des multiples variations des productions liées aux institutions sociales, religieuses, économiques qui s'y développèrent au fil des siècles, sans oublier l'impact des progrès scientifiques et techniques sur la fabrication de ce mets national français.

L'attachement des Français aux productions fromagères nationales fait partie intégrante de leur culture. Il existe une abondante littérature sur ce joyau de la table, reflet de la nature autant que de l'histoire des hommes. L'apport culturel des trois ouvrages référencés est indéniable et, sur bien des points, original et passionnant.

Un pèlerinage est réussi si tous les éclairages sur l'objet de nos "dévotions" - et pas seulement gustatives - ont été donnés avec des approches complémentaires. Au fil des pages et des étapes, le lecteur en recherche d'authenticité s'enrichit sur le plan culturel en lui permettant de passer du stade de mangeur de fromages à celui de connaisseur, s'il ne l'est pas déjà...!

¹ Vers la fin du 19^{ème} siècle, la fabrication de fromage devient la principale richesse d'un grand nombre de départements montagnards

² Les fromages locaux jouent un rôle identitaire et de valorisation de l'image de leur espace de production. Ils symbolisent une certaine qualité de vie qui devient un facteur de développement socio-économique.

³ La notion de terroir est l'une des clefs de la géographie des fromages en France.

⁴ L'uniformisation des régions de montagne par le développement du modèle fruitière s'appuie sur la loi de 1882 sur la politique de montagne.

⁵ L'application de la loi de 1919 sur les appellations d'origine est revendiquée pour les fromages.

⁶ Les Ecoles d'industrie fromagère se développent à partir de la fin des années 1880.

⁷ La concurrence et l'émulation amènent les industriels de chacun

Dans son travail universitaire, Claire DELFOSSE a étudié et essayé de décrypter avec rigueur et minutie la complexité de la France fromagère au cours des XIX^e et XX^e siècles.

Notre guide-géographe nous invite à visiter tous les pôles fromagers et lieux stratégiques (fruitières, entreprises privées, organisations collectives de gestion et contrôle...) qui ont joué un rôle moteur dans la structuration de cette France particulière.

Les liens qui ont permis l'émergence de cet espace, sont de nature très variée :

- spécificités physiques des paysages¹
- raisons économiques²
- influences et caractéristiques culturelles³
- textes règlementaires et lois⁴

A juste titre, l'étude de la construction de cet espace fromager fait une large place à l'histoire des terroirs et des hommes⁵, à l'histoire de la transmission des savoirs-faire⁶ et à l'histoire des mutations économiques des structures collectives⁷.

De 1850 à 1990, le cheminement dans l'espace et le temps se fait en 4 étapes successives de la durée d'une génération (environ 30 ans). En partant au milieu du XIX^{ème} siècle d'une France fromagère très morcelée aux moyens

des pôles à créer un syndicat. “

de communication limités, au fil des décennies émergent de nombreuses spécialités régionales puis progressivement, on assiste à la mise en place d'une filière laitière pour aboutir à l'époque contemporaine à un pays fromager quasi-uniforme au sein de la Communauté européenne.

Comme il sied à toute thèse, ce “parcours initiatique” est illustré par d'abondantes références, notes, tableaux, cartes... autant de balises temporelles et spatiales indispensables au voyageur.

Notre guide rend un hommage juste et appuyé aux pionniers – souvent oubliés dans la mémoire collective - qui ont joué un rôle déterminant dans l'acquisition et la transmission des progrès scientifiques et techniques, aux visionnaires -fondateurs de structures collectives (fruitières, société d'encouragement à l'industrie laitière, comité national de propagande du lait, du beurre et des fromages...), aux économistes, juristes, élus ayant notamment apporté une contribution à la mise en place des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) fromagères et autres signes de qualité⁸.

La seconde partie du livre est consacrée à l'étude de quelques cas choisis pour leurs caractéristiques spécifiques⁹:

- le Roquefort, AOC protégée par une loi de 1925 qui amène la naissance de la confédération des producteurs de lait et industriels, “clef de voûte” de la filière,
- la montagne comme modèle de développement à travers les productions fromagères du massif des Bauges,
- des organisations spatiales de deux fromages normands solidaires (les AOC Livarot et pont-l'évêque),
- un fromage difficile à localiser (Rollot),
- un fromage à forte image territoriale (Bleu de Bresse).

En résumé, le livre de C. DELFOSSE qui, par sa finalité, ne peut être comparé aux deux autres ouvrages analysés, s'adresse de préférence aux amoureux de l'histoire et de la géographie de nos fromages.

Féru d'une éclectique culture fromagère, Jean FROC a le souci constant de faire preuve de didactisme dans son ouvrage.

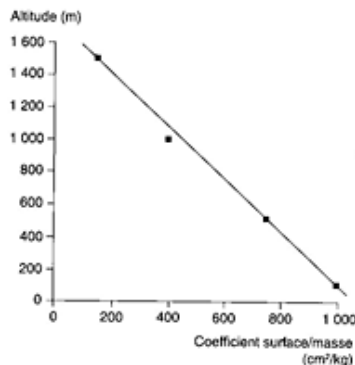
Avant d'identifier et classer les spécialités fromagères, l'auteur va aux sources historiques - avec moult références, récits, anecdotes - pour chacune des familles.

⁸ Les concepts de « local », « régional », « terroir », « traditionnel » sont porteurs. Certains économistes préconisent la réduction du nombre de fromages, d'autres au contraire revendiquent la diversité et l'originalité de la production française.

⁹ Les cinq cas étudiés concernent différentes organisations spatiales, leur construction, leur disparition, ou les conditions de leur maintien.

¹⁰ Le mot a pour origine le latin *forma* qui signifie "former" ou "mouler"

11



Evolution du rapport surface/masse en fonction de l'altitude – Source : Jean Froc

Une précision : les fromages à pâte pressée non cuite ont un coefficient S/M assez proche des pâtes persillées car ils ont été fortement influencés par la fromagerie dite d'Abbaye

¹² Fromages frais, à pâte molle à croûte fleurie ou à croûte lavée, à pâte molle persillée, à pâte pressée non cuite ou cuite, les préparations fromagères et les « faux fromages ». Jean Froc met dans cette catégorie des produits assez divers qui ont en commun d'être fabriqués à partir de la récupération de restes de fromages ou de fromages « ratés » non présentables, avec des ingrédients et des préparations qui varient selon les recettes. Entrent dans cette famille aussi bien la boulette d'Avesnes que la Vache Qui Rit, la cancoillotte et le gaperon d'Auvergne.

¹³ Chacun des 200 fromages présentés possède une histoire, écrite ou orale, qui se rattache à la fois à la technique employée, à sa forme ou à sa taille ou encore à sa dénomination en tout cas à l'usage qui en est fait.

¹⁴ Angelot, pont-l'évêque puis pont-Chalier (révolution française oblige), pavé de Moyaux, de Lisieux, d'Auge, de Trouville, carré de Bonneville, fromage d'Honfleur. "Cette multitude d'appellations illustre parfaitement le jeu social qui consiste, à partir d'une même technique dans un même bassin, à

Dans la même logique, le livre commence par un développement sur l'étymologie du mot fromage¹⁰.

La première partie "Un produit sous influence" est essentielle pour apprécier l'histoire et la technologie de nos fromages.

Comme il est fascinant de voir comment le quotient de la surface par la masse se corrèle avec l'altitude de la production¹¹ !

Jean Froc montre ainsi que le rapport surface totale (en cm²)/masse (en grammes) permet d'établir une typologie fromagère liée au milieu d'origine (plaine, montagne).

« Les valeurs relevées, écrit-il, montrent que plus la surface est grande, ce qui est spécifique des fromages de plaine, plus la masse relative est faible (...). Les données sont inversées en zone montagnaise ou semi-montagnaise. En effet, dans ces régions, la masse augmente relativement plus vite que la surface, ce phénomène étant très amplifié sur les hauts plateaux alpins et auvergnats (...) Ainsi, la taille globale du fromage change quand on change de milieu, au sens de strate d'altitude, ce qui est résumé par « plaine » ou « montagne ». L'influence du milieu se retrouvant aussi dans la technique de fabrication.

La correspondance entre la "typologie des savoirs" et la "typologie des fromages" devrait figurer dans tous les livres de science et technologie fromagère au lieu et place (parfois) d'inventaires à la "Prévert" !

Chaque panorama des 7 familles¹² comporte un volet historique, un développement sur les techniques de fabrication et enfin une présentation des produits. Cette présentation fait de cet ouvrage un document référence dont la consultation est encore rendue plus aisée grâce à un index détaillé et fonctionnel des 200 fromages cités.¹³ Sans oublier de mentionner les annexes fort utiles pour la conservation, la consommation et l'utilisation des fromages en cuisine.

Chaque "pèlerin" trouvera dans ce livre les haltes, les instants de recueillement qui lui tiennent le plus à cœur, à l'instar de l'auteur qui a fait un long et passionnant cheminement en pays normand. Etre à même de citer, par exemple, toutes les appellations du pont-l'évêque¹⁴ est révélateur de sa familiarité affective avec les spécialités fromagères de cette région.

Une longue étape est nécessaire pour pérégriner au sein du "Croissant fertile" qui s'étend de la Bourgogne, à la Normandie, en passant par l'Alsace, la Lorraine, la Flandre et la Picardie. Une vingtaine de fromages du type "pâtes molles à croûte lavée" à base de lait de vache sont présents dans cette zone pour des raisons climatologiques. Certaines haltes sont, bien entendu, beaucoup plus

faire des produits différents“.

¹⁵ Ces fromages doivent répondre à plusieurs critères dont l'antériorité, la notoriété, entrer dans les usages d'un bassin et être issu d'une production fermière, artisanale ou industrielle ou encore d'un réseau collectif régional, (fruitière, buron, affineur)

¹⁶ Les ateliers prennent le nom de jasserie dans le Forez, de buron dans le Cézalier et l'Aubrac, de cave dans les Causses, de marcaire dans le massif vosgien.

¹⁷ "Il existe une nébuleuse de fromages de chèvre... ils sont originaux sur le plan gustatif, pour peu qu'on arrive à les trouver. "

¹⁸ "Le pachonnier aidé du toefere -l'homme à tout faire- prennent en charge la fumure des pâturages et les gros travaux...Le fruitier a la lourde responsabilité de la fabrication du fromage. Le gouverneur à la cave soigne les fromages qu'il retourne et frotte avec du sel.

¹⁹ "Alpages conquis de haute lutte par l'homme et exploités selon des règles codifiées impliquant l'ensemble d'une Communauté locale, gestion des pâturages et des troupeaux, pratiques techniques complexes et diversifiées appliquées à une matière vivante et fragile : Le lait..."

courtes comme notre excursion en pays nantais pour savourer le fromage du curé ou en Corse pour y vanter les qualités de préparations séculaires (vénaco, niolo, brocciu...).

Le développement sur les fromages "patrimoniaux", encore appelés "authentiques",¹⁵ montre la très bonne cohérence entre les savoir-faire de la transformation du lait, la gestion des contraintes du milieu et les usages qu'en font les habitants.

Tout au long de notre périple, les récits historiques, anecdotes et autres allusions poétiques ou métaphoriques contrastent avec d'autres livres sur les fromages au style trop souvent technique voire aride. Ainsi, par exemple, le rappel des appellations des ateliers de transformation avec quelques commentaires fleure bon le terroir¹⁶.

Au final, un livre riche et passionnant à plus d'un titre et accessible à un large public.

Terminons notre balade au pays des fromages avec une étape de montagne dans les Alpes du Nord, guidés par Laurence Bérard et Philippe Marchenay, chercheurs de l'Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie du CNRS, qui publient un petit livre au sein d'une collection intitulée à juste titre "Les Patrimoines", à conseiller sans modération à tous les amoureux des fromages, des Alpes et de la culture gastronomique en général. Ce petit livre illustré avec beaucoup de talent réussit le tour de force en moins de 50 pages (format A5) de balayer toute la chaîne de fabrication des fromages alpins (Alpes du Nord:) de l'étable - ou plutôt de l'alpage - à la table et fait de la découverte des spécificités culturelles des fromages des Alpes du Nord un véritable plaisir. Les paysages, les races laitières, les savoir-faire du fromager, de l'affineur, les recettes traditionnelles (fondue, raclette, tartiflette) sont traités dans un style souvent poétique voire nostalgique¹⁷ quand il est question d'activités et de métiers tombés dans les oubliettes¹⁸ et que les auteurs font revivre dans le chapitre "La grande montagne hier". La tradition n'a pas pour autant disparu des pratiques d'aujourd'hui comme on le constate à travers les alpages, leur caractère festif et leur importance dans la dimension patrimoniale des fromages.¹⁹ On en redécouvre même la modernité et l'utilité pour le maintien de la biodiversité dans le monde végétal, animal et microbien.

C'est un bel héritage bio-culturel que nous ont légué les Savoyards en valorisant ce milieu "délicat" qu'est la Montagne pour mettre dans nos assiettes saveurs et arômes des Beaufort, Abondance, Reblochon, Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Chevrotins et autres bleus de Termignon.

S'il existe une abondante littérature sur ce joyau de la table, reflet de la nature autant que de l'histoire des hommes, l'apport culturel des trois ouvrages référencés est indéniable et sur bien des points, original et passionnant. Ils ont pour point commun de montrer l'étendue de la gamme des fromages d'une région et plus largement de notre pays, d'illustrer et de témoigner - chacun a sa manière et dans son style - de la diversité des terroirs mais aussi des multiples variations des productions liées aux institutions sociales, religieuses, économiques qui s'y développèrent au fil des siècles. Sans oublier l'impact des progrès scientifiques et techniques sur la fabrication de ces fromages qui font partie intégrante de notre culture et auxquelles les Français sont si attachés.

Bien mieux que d'autres produits de notre gastronomie, nos fromages démontrent avec talent, l'art de conjuguer tradition et modernité. Laissons le mot de la fin sur le caractère vivant du patrimoine à Laurence Bérard et Philippe Marchenay : "La construction du patrimoine par la société est dynamique; elle aide à penser le lien entre le temps, les lieux et les hommes. Les productions fromagères relèvent de ce mécanisme. "