



Une approche anthropologique des productions d'origine: l'exemple des fromages aujourd'hui

Laurence Bérard

Symposium international:
« Le lait vecteur de développement »
Rennes 21-23 mai 2014

1- Production fromagère d'origine, diversité culturelle et sens des lieux

- Diversité des pratiques et savoirs
- diversité des métiers
- diversité des productions fromagères et des usages alimentaires
- Une culture matérielle partagée localement

2- Des productions qui font patrimoine

- Un patrimoine qui relève du vivant
- Un usage patrimonial sélectif

3- Quel avenir pour les productions fromagères d'origine ?

- La protection de l'origine géographique
- Industrie agro-alimentaire, grande distribution, et circulation généralisée des marchandises

L'anthropologie

- un regard particulier :

attaché au détail

qui repose sur l'observation

et le dialogue

- pour comprendre :

la singularité d'une société

Les appartenances collectives

La production de lieux qui font sens

1. Productions fromagères d'origine, diversité et sens des lieux

- Diversité des pratiques, savoirs et savoir faire
- Diversité des métiers
- Diversité des productions fromagères et des usages alimentaires
- Une culture matérielle partagée localement



**Diversité
des savoirs
des pratiques
des savoir-faire**



Diversité des métiers :

Diversité des métiers :



Importance des affineurs ...



Diversité des métiers :



Importance des affineurs ...

... et des crémiers



Une diversité ...



**qui
se
redéploie
...**

Une diversité ...



qui
se
redéploie
...



Dans le centre de la France



en Franche Comté



Dans l'Ain

Une diversité ...



qui
se
redéploie
...



Dans le centre de la France



en Franche Comté



Dans l'Ain

...
à l'échelle
locale

En région Rhône-Alpes(*) :

PRODUITS LAITIERS

Fromages frais et à pâte molle

ARÔME DE LYON
BRIQUE DU FOREZ
CAILLÉ DOUX DE SAINT-FÉLICIEN
CHAROLAIS
FROMAGE BLANC FRAIS
MONT D'OR
PICODONS DE LA DRÔME ET DE L'ARDÈCHE (AOC)
RAMEQUIN DU BUGEY
RIGOTTE DE CONDRIEU
SAINT-MARCELLIN
TOMME DE BELLEY

Fromages à pâte persillée

BLEU DE GEX (AOC)
BLEUS DE LAVALDENS, DE SASSENAGE,
DE TERMIGNON
FOURME DE MONTBRISON (AOC)
PERSILLÉ DE HAUTE TARENTAISE
PERSILLÉ DES ARAVIS

Fromages à pâte pressée cuite et mi-cuite

ABONDANCE (AOC)
BEAUFORT (AOC)
COMTÉ (AOC)
EMMENTAL DE SAVOIE
THOLLON

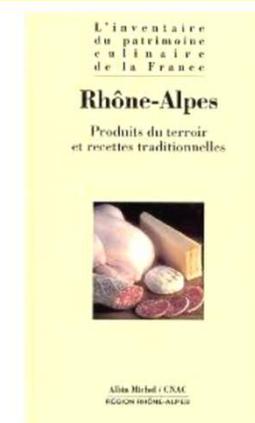
Fromages à pâte pressée non cuite

FROMAGES «MONASTIQUES»
(Chambarand, tamié)
CHEVROTIN DES ARAVIS
GRATARON DU BEAUFORTAIN
REBLOCHON (AOC)
TOMME DE SAVOIE ET TOME DES BAUGES
TOMME FERMÈRE DE CHÈVRE DE SAVOIE
VACHERIN D'ABONDANCE
VACHERIN DES BAUGES

Préparations fromagères et fromages de sérum et babeurre

FROMAGE FORT
SARASSON
SÉRAC
BEURRE ET CRÈME DE BRESSE

(*) Rhône-Alpes : Produits du terroir et recettes traditionnelles.
In Inventaire du patrimoine culinaire de la France , 1995



Consommation fromagère...



et diversité des ...



... habitudes alimentaires locales



**le beurre, la crème, les fromages blancs
dans la gastronomie locale Bressane**



Diversité et sens des lieux

- Une diversité omniprésente à l'échelle du territoire
- Une culture technique propre à chaque communauté à l'échelle local
- Transmise collectivement et qui fait sens localement

2. Des productions qui font patrimoine

- Un patrimoine qui relève du vivant
- Un usage patrimonial sélectif

Le patrimoine fromager

- inscrit au cœur des contraintes biologiques liées au vivant
- Place de la culture technique locale dans le maintien de ce patrimoine.
- un patrimoine « en activité » qui croise la biodiversité culturelle.

Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



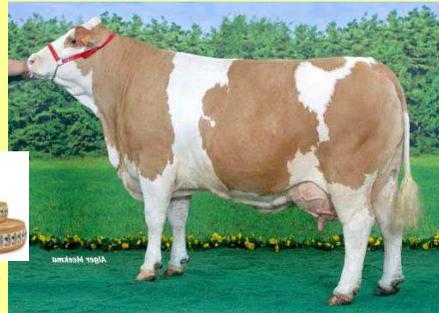
Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

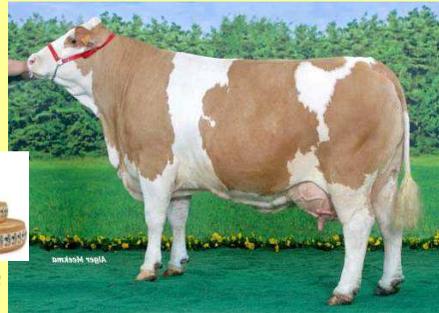
Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

race Villard-de-lans



bleu du
Vercors-
Sassenage

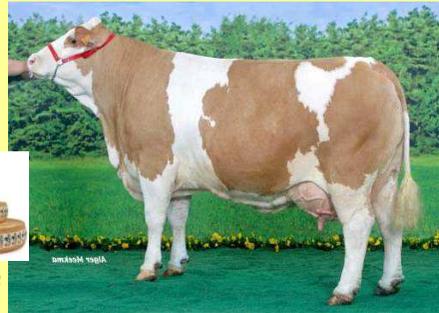
Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

race Villard-de-lans



bleu du
Vercors-
Sassenage

race salers



salers

Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

race Villard-de-lans



bleu du
Vercors-
Sassenage

race salers



salers

race aubrac



laguiole

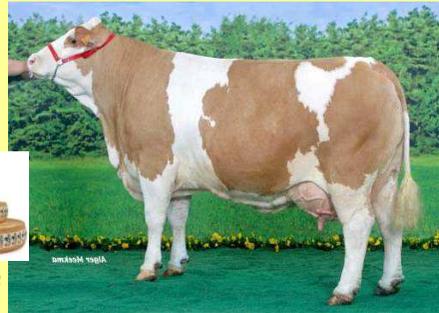
Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

race Villard-de-lans



bleu du
Vercors-
Sassenage

race salers



salers

race aubrac



laguiole

race Vosgienne



munster

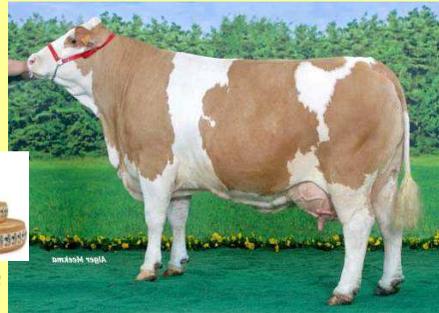
Fromages et races locales

race montbéliarde



Comté

race simmental française



race Normande



Pont-l'Évêque



Camembert



Neufchâtel



Livarot

race Villard-de-lans



bleu du
Vercors-
Sassenage

race salers



salers

race aubrac



laguiole

race Vosgienne



munster

race abondance



beaufort



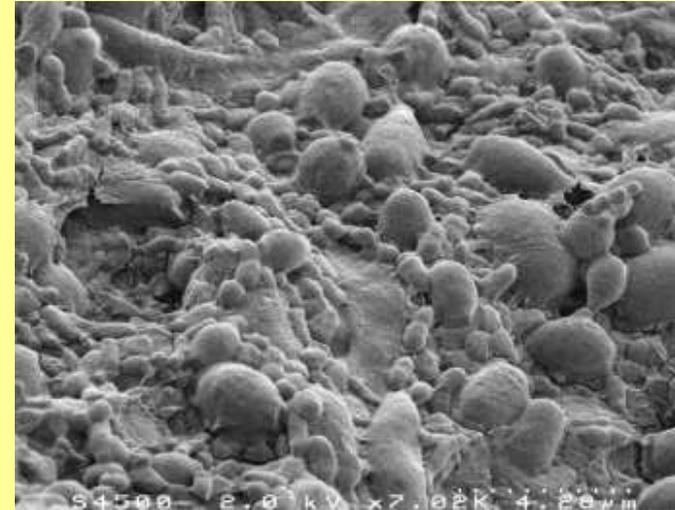
abondance



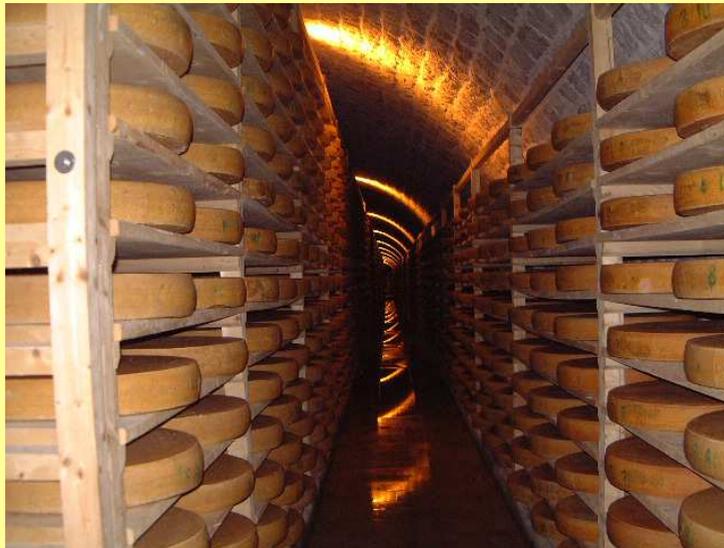
reblochon

race tarine

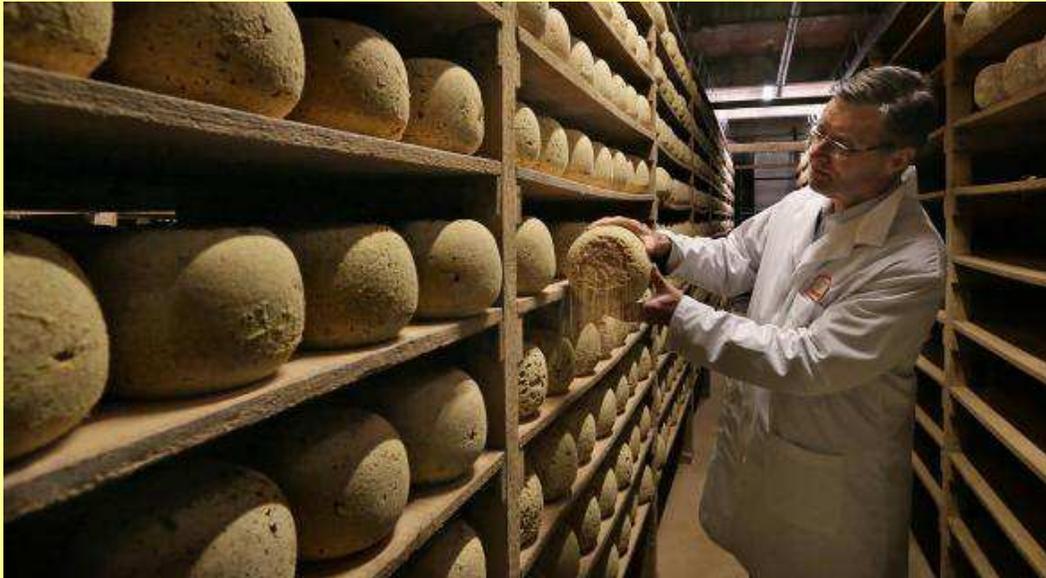




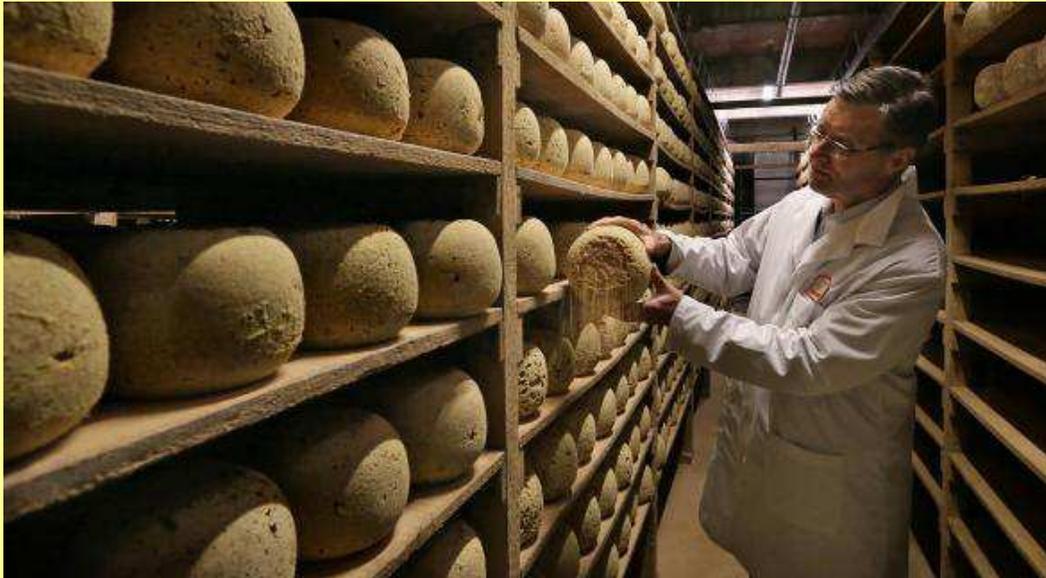
Pratiques locales et patrimoine microbiologique



Acariens et affinage de certains fromages



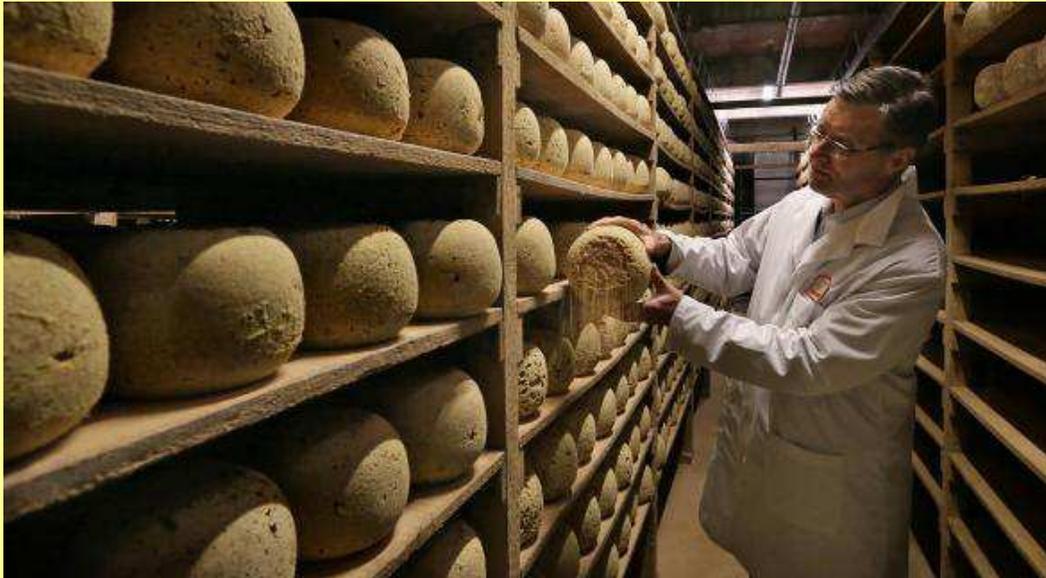
Acariens et affinage de certains fromages



Acarus siro
ciron ou tyroglyphe
Du fromage



Acariens et affinage de certains fromages



Acarus siro
cirons ou tyroglyphes
Du fromage



Rôle de l'acarien dans le travail de la croûte

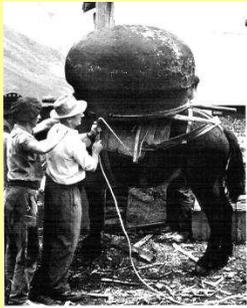


Patrimoine et patrimonialisation

- un changement de statut
- une lecture sélective de la tradition
- une mise en patrimoine parfois difficile à gérer

Patrimoine et patrimonialisation

- un changement de statut
- une lecture sélective de la tradition
- une mise en patrimoine parfois difficile à gérer

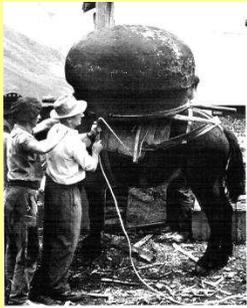


Beaufort et fabrication en alpage



Patrimoine et patrimonialisation

- un changement de statut
- une lecture sélective de la tradition
- une mise en patrimoine parfois difficile à gérer



Beaufort et fabrication en alpage



Fromage salers
et race salers



3. Quel avenir pour les productions fromagères d'origine?

- La protection de l'origine géographique
- Industrie agro-alimentaire, grande distribution
et circulation généralisée des marchandises

Pourquoi protéger?

- Production et nom du lieu associé à une importante réputation souvent usurpée ou détournée.
- Reconnaissance et protection de la relation entre origine, notoriété et qualité, à travers la réservation du nom.

Fonctionnement des IG

- Démarches volontaires émanant d'un groupe de producteurs
- Dispositif réglementaire reposant sur deux grands principes :
 - délimitation d'une zone de production ;
 - élaboration et contrôle d'un cahier des charges
- Travail collectif d'identification de l'aire et de construction du cahier des charges

IG et culture locale

- Une codification de la culture technique locale
- Evolution de la tradition et noyau dur
- Défense d'une forme de propriété intellectuelle collective
- Un cadre pour réfléchir l'agriculture autrement
- Protection de l'ancrage territorial et développement durable.

Globalisation Industries agroalimentaires et grande distribution

- Globalisation des échanges, circulation généralisée des marchandises, normes d'hygiène et procédures de contrôle.
- L'industrie agroalimentaire et la grande distribution réducent de la spécificité.
- Au final normalisation et mise en danger



Laurence BERARD

Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés
Centre national de la recherche scientifique
Antenne de l'Unité Eco-anthropologie et ethnobiologie
Alimentec
F – 01000 – Bourg-en-Bresse

[<laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>](mailto:laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr)
<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>