Les produits fermentés au lait cru, des produits phares des cultures alimentaires (XXe-XXIe siècle)

Claire Delfosse Université Lyon 2 Laboratoire d'Etudes Rurales
Elise Demeulenaere CNRS Centre Alexandre Koyré

Les fromages au lait cru participent du renouveau d'intérêt pour **les produits fermentés** : pain, charcuteries, sans oublier les boissons fermentées.

Ils se placent dans les débats sur **les représentations de la qualité** des produits laitiers et de leurs liens au « terroir », à la « tradition » aux cultures et cela à différentes échelles.

Illustrant **la diversité culturelle** mondiale

Ils participent ainsi des débats sur **la patrimonialisation**

Une présentation à deux voix géo-histoire des fromages (et beurres) au lait cru et d'un point de vue anthropologique.

Une présentation en deux temps et sur le temps relativement long dans un laps de temps très court :

I- Des fromages et des beurres au lait cru ou de « cru » témoins et enjeux pour les cultures locales

II- Des produits patrimoniaux à protéger

I- Des fromages et des beurres au lait cru ou de « cru » témoins et enjeux pour les cultures locales

Les produits au lait cru (fromages et beurres de « cru ») participent de **la culture alimentaire** tant par leur production que leur consommation.
Ainsi jouent-ils souvent un rôle dans la revendication des **identités culturelles et territoriales**.

Les arguments invoqués tiennent aux liens que les ferments « locaux » de ces produits entretiennent avec **le terroir**, ainsi que dans la revendication de **savoir-faire locaux** transmis au sein des familles et de la profession.

Ils illustrent aussi des **liens entre les campagnes et la ville** dont ils portent le nom. Une communauté de goût.
Des madeleines de Proust pour migrants

I- Des fromages et des beurres au lait cru ou de « cru » témoins et enjeux pour les cultures locales

Ces liens dans l'entre-deux-guerres sont particulièrement revendiqués :

- autour de l'agrarisme et de la célébration des "paysans"

- mais aussi des cuisines régionales

En lien avec l'évolution des travaux des microbiologistes sur l'identification des ferments (déterminisme caricatural)

Extraits du Tour de France gastronomique de Curnonsky années 1920

Des résistances face à “l’urbanité” et à la modernité incarnées par la standardisation

Résistances dans les régions rurales “qui ne veulent pas mourir”

Ex. concours pour les beurres

Des formes “d’isolats” de fromages qui ne sont plus produits et consommés que localement comme le fromage aux artisous.
Avec le maintien de pratiques d’achat également spécifiques

Georges Bréart et le congrès de la Fédération française d’économie montagnarde 1954 :
« *Les aptitudes naturelles ou acquises des régions de montagne, l’expérience accumulée par la pratique des usages constants de production, de fabrication, de commercialisation, l’équipement implanté pour cela, la notoriété attachée aux appellations d’origine, aux dénominations traditionnelles sous lesquelles sont désignées les produits constitue, à la vérité, un patrimoine régional commun* ».

Un renouveau des années 1990 : des fromages au lait cru identitaires, authentiques…

La recherche de diversité du « goût », de l'« authentique » et la crise agricole : **les relances**

- Recherche du fermier et de l'artisanal / retrouver les savoir-faire et les goûts différents

- Relances fermières / diversification à la ferme

Nouvelles images du **rural**

L'institutionnalisation du **développement local**

Les fromages au lait cru “d’à côté”

Nouvelles revendications de **liens à l’espace et au local** :

- autour des enjeux de proximité

- de nouveaux rapports ville-campagne

De nouvelles “cultures alimentaires ?”

II - Des produits patrimoniaux à protéger

Tous ces éléments concourent à faire des produits au lait cru, des produits patrimoniaux devant être protégés.

Au titre des appellations d'origine :

des produits symbolisant des liens aux lieux (savoir-faire, terroir..) et cela dès le début du XX^{e} siècle

Au titre du patrimoine rural français :
rapport Chiva

Des produits qui participent de la revendication de l'identité nationale

Dans les années 1930 autour des beurres de cru

Puis pour les fromages le début des années 1990 / identité nationale face à l'Europe

Collecte de sauvegarde de souches locales

Des enjeux qui s'internationalisent :

patrimoine culturel immatériel

- Au Brésil culture locale …comme les produits coloniaux dans la Serra du sud du Brésil revendiquant une histoire particulière et des habitudes de consommation tout en portant un autre modèle de développement agricole et agro-alimentaire. Un fromage protégé au titre du patrimoine culturel immatériel
- Avec des associations comme Slow Food / Amérique du Nord
- Programme Interreg AlpFoodway

Les « citoyens » des « communautés » dans les Bauges. Oct 2019

Forum final Milan novembre 2019

Un patrimoine qui prend une nouvelle dimension autour de la **biodiversité domestique** et de nouveaux rapports au **« naturel »** :

Tous ces débats participent des interrogations actuelles sur **les biens communs**