

Les FROMAGES AU LAIT CRU, au prisme du patrimoine

Colloque Fromage au lait cru – Aurillac – 16-17 novembre 2023
Session : vers de nouveaux cadrages pour les fromages au lait cru ?

Elise Demeulenaere
Chargée de recherche CNRS en anthropologie
(anthropologie environnementale, anthropologie des savoirs)
Centre Alexandre Koyré d'Histoire des sciences et des techniques
elise.demeulenaere@cnrs.fr



La France, pays de tradition fromagère

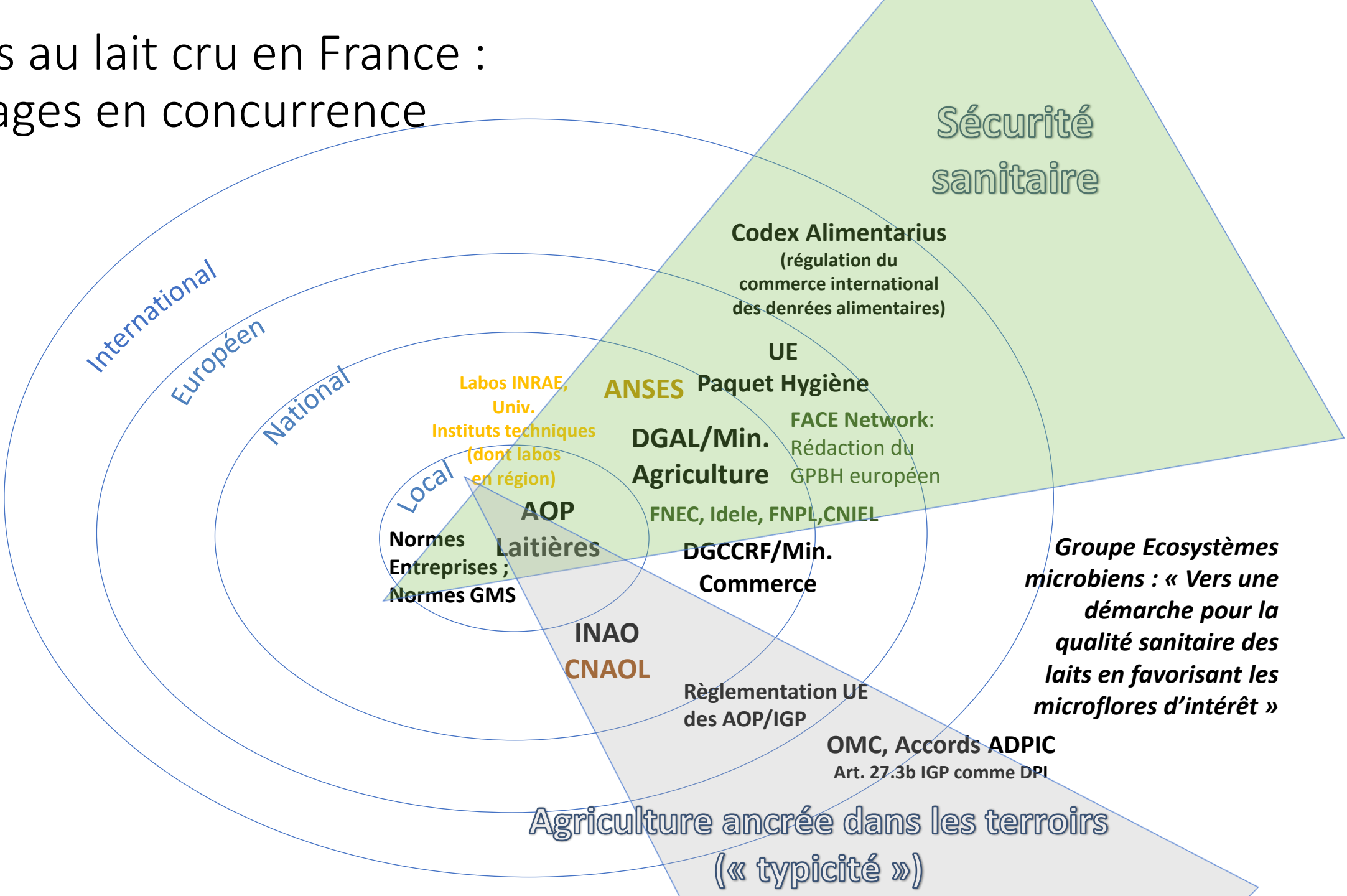
- « Le pays aux 300 fromages ».
- Le plateau de fromages, élément du repas gastronomique français (inscrit à l'UNESCO 2010).
- 15% de la production fromagère est au lait cru (en hausse); 75% en AOP
- 46 fromages AOP, 77% au lait cru
- **Lien intrinsèque entre lait cru et terroir : promesse de l'expression du goût du lieu**
- Implication diplomatique de la France dans la défense des fromages au lait cru (1980, négociations du Codex Alimentarius, qui régule le commerce international). **Tension récurrente entre pasteurisation (supposée) assurer la qualité sanitaire et défense des laits crus au nom d'une agriculture de terroir**



Sanitaire, terroir : deux cadrages en concurrence

- Depuis les années 1950, la production de fromages au lait cru est prise entre deux « cadrages », en concurrence bien que de poids inégal :
 - le cadrage « risque sanitaire »,
 - le cadrage « produit de terroir ».
- Par *cadrage*, nous entendons :
 - les *opérations de construction de sens*, qui se stabilisent dans des normes, dispositifs ou institutions, et qui finissent par cristalliser des formes de problématisation communément admises d'un objet ou d'un fait social.

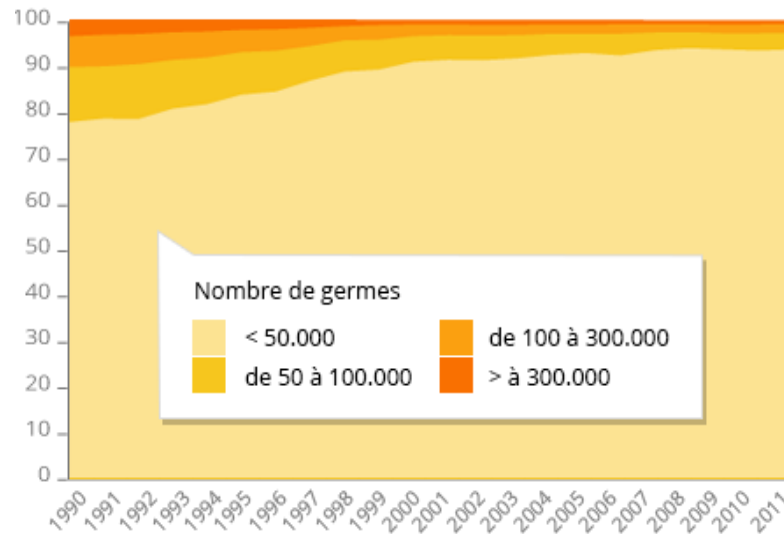
Fromages au lait cru en France : des cadrages en concurrence



Le cadrage sanitaire a été à l'origine d'une pression hygiéniste, lourde de conséquence

- sur les qualités organoleptiques des fromages, et la biodiversité qui la sous-tend (Demeulenaere et Lagrola, 2021)
- sur les conditions de travail des producteurs (laitiers et fermiers) (Lagrola 2022), la viabilité des exploitations (coût des analyses, de la réorientation du lait, de la destruction de lots...)

“Un process qualité qui produit des résultats: Au fil des ans, la composition du lait s'améliore. (...) Le niveau de germes a sensiblement diminué depuis les années 70 et témoigne aujourd'hui d'une excellente qualité sanitaire” (Source CNIEL)



Demeulenaere, Lagrola, 2021, « Des indicateurs pour accompagner 'les éleveurs de microbes'. Une communauté épistémique face au problème des laits 'paucimicrobiens' dans la production fromagère au lait cru (1995-2015) », *Revue d'anthropologie des connaissances* 15/3

Lagrola, 2022. *Des fromages sous surveillance : la construction du « sanitaire » dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et Ariège*. Thèse de l'UMPV



Contexte récent : durcissement sanitaire lié à l'émergence d'un nouveau pathogène

- Emergence dans les chaînes alimentaires, d'un nouveau pathogène, ***Escherichia coli* productrice de shigatoxine (S-TEC)**, responsable de syndromes urémiques invalidants voire létaux chez les jeunes enfants.
- Avril 2019 : la DGAL (Ministère de l'Agriculture) diffuse un avis officiel, **déconseillant la consommation de fromage au lait cru aux enfants de moins de 5 ans.**
 - S'ensuit une interdiction des fromages au lait cru dans les cantines scolaires pour les moins de 5 ans).
- Juin 2019 : *Repères alimentaires pour les populations spécifiques. Enfants, femmes enceintes & allaitantes, personnes âgées** de l'ANSES portent à **10 ans**, l'âge à partir duquel la consommation de fromages au lait cru est considérée sans risque majeur
 - *bases scientifiques qui permettront la mise en place de mesures de santé publique afin de garantir une nutrition de qualité pour prévenir certaines maladies chroniques

Une réponse de la profession, et au-delà...

- La Confédération Paysanne dénonce une **communication anxieuse** ;
- Le CNAOL (organisation structurant les Appellations d'Origine Laitières) s'inquiète d'une **réglementation de plus en plus hygiéniste**, et appelle à la **compilation d'éléments scientifiques permettant d'appréhender la consommation de fromages au lait cru, non plus seulement sous l'angle des risques mais aussi des bénéfices**
 - « Colloque Lait Cru » jan. 2020 (entre risques et bénéfices) ; nov. 2023 (nécessaire approche systémique)...
- Juin 2021 : **Fondation pour la Diversité Fromagère**
 - Mobilise au-delà des professionnels fromagers (crémiers, amateurs...)
 - « Livre Blanc » : revue de la littérature scientifique sur les liens entre consommation de fromages au lait cru et fonctionnement du microbiote intestinal (rendu prévu fév 2024).

Fromages au lait cru

Entre risques et bénéfices,
la diversité au cœur du débat!

30 janvier 2020 • Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



Sous le haut patronage de Didier Guillaume, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation



Synthèse réalisée par
Profession fromager

Profession Fromager
1,73 k abonnés

S'abonner

bénéfices santé de...

À regarder...

Partager

Fondation Biodiversité Fromagère
A paraître en 2023
Livre Blanc
Bénéfices et risques de la consommation de fromages riches en biodiversité pour la santé humaine

- Naissance officielle deux ans plus tard, en juin 2021
- 24 janvier 2022 : décision de lancer le Livre Blanc
- Trois partenaires : VetAgro Sup, l'Institut de l'Élevage et le Cnaol.

PLUS DE VIDÉOS

3:28 / 51:42

YouTube

La piste patrimoniale...



- En 2019, lors de sa recontractualisation par le Ministère de l'Agriculture pour la période 2020-2025, le Réseau Mixte Technologique (RMT) « Filières fromagères valorisant leur terroir » inscrit dans sa feuille de route l'objectif de faire reconnaître les fromages au lait cru comme patrimoine (axe 1.3 : Distinction et reconnaissance des fromages au lait cru)
 - Idée de déplacer la focale des pouvoirs publics sur les fromages au lait cru, pour l'heure trop exclusivement tournée vers les risques sanitaires.
 - Utiliser un nouvel outil : le PCI !
 - Convergence d'idée avec un producteur fermier et anthropologue impliquée dans le RMT

L'outil du Patrimoine Culturel Immatériel

- Convention sur le Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) signée en 2003 à l'UNESCO
 - Résultat de l'engagement d'anthropologues pour faire valoir d'autres conceptions du patrimoine que celles qui prévalent dans la Convention sur le Patrimoine Mondial (1972) (patrimoine culturel vs. naturel).

Définition : les « *pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés- que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce PCI, transmis de génération en génération, **est recréé en permanence** par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur **interaction avec la nature** et de leur histoire, et leur procure **un sentiment d'identité et de continuité**, contribuant ainsi à promouvoir le respect de **la diversité culturelle et la créativité humaine.***

Le PCI se manifeste notamment dans les domaines suivants :

- *les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du PCI;*
- *les arts du spectacle ;*
- *les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;*
- *les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;*
- ***les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.***

Les buts de la convention sont

- *la sauvegarde du PCI ;*
- *le respect du PCI des communautés, des groupes et des individus concernés ;*
- *la sensibilisation aux niveaux local, national et international à l'importance du PCI et de son appréciation mutuelle ;*
- *la coopération et l'assistance internationales ». (art. 2)*

« Des pratiques vivantes » en perpétuel renouvellement

L'outil du Patrimoine Culturel Immatériel (2)

- Deux niveaux d'inscription : 1) Inventaire national 2) UNESCO
- Ratifiée en 2006 par la France
 - L'Inventaire national du PCI en France accueille exclusivement **des pratiques vivantes**, en perpétuel renouvellement, conformément aux Principes éthiques de la Convention : « *La nature dynamique et vivante du patrimoine culturel immatériel doit être respectée en permanence* » (principe n° 8).
Notion de patrimoine vivant.
 - Nouvelle approche patrimoniale : *sauvegarde, protection et action collective* (et pas seulement approche *scientifique* ou *pédagogique*).

Quelques exemples de dossiers acceptés

- Patrimoines liés à la gastronomie :
 - Le repas gastronomique des Français (2009 → 2010 UNESCO) ;
 - Les savoir-faire artisanaux et la culture de la **baguette** de pain (2018 → 2023 UNESCO)
- Cas de fromages :
 - La fabrication de la **fourme de Montbrison** (2018)
 - La fabrication du **Salers** (2018)
 - Initiatives des collectivités locales, dossier rédigé par [Green&Craft](#) (entreprise de consulting spécialisée en dossiers PCI)
 - La culture du **Camembert traditionnel de Normandie** (porté par « la Confrérie du Véritable Camembert de Normandie ») (en cours)
- Originalité de la présente démarche : **dossier transversal**, sur les savoir-faire de fabrication au lait cru en général (en **sortant d'une logique territoriale**)



Etat d'avancement

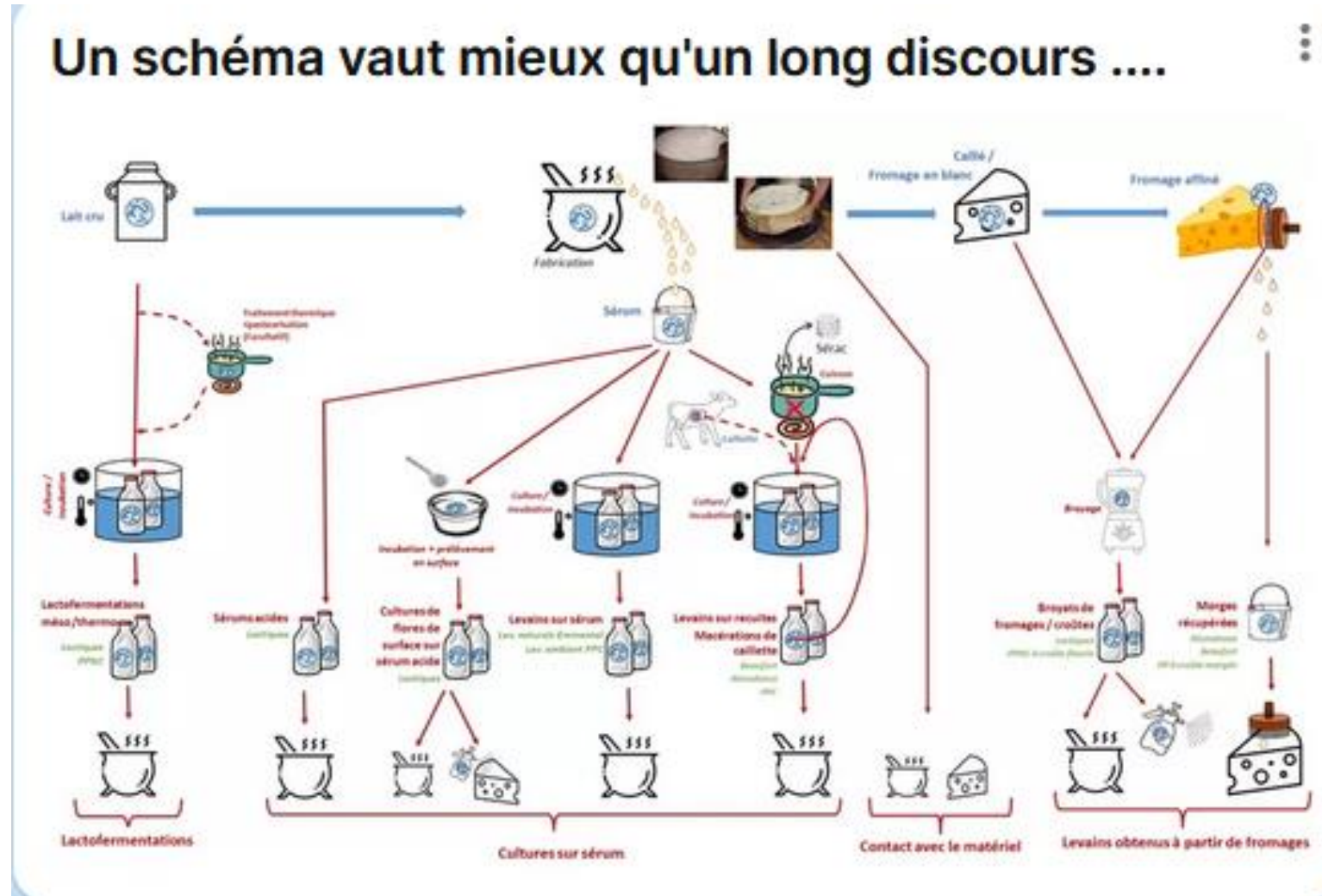
- Initiative approuvée formellement par le Comité national des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) + Fondation pour la Diversité Fromagère.
- Comité de pilotage.
- Rédaction de la fiche à venir (printemps 2024) ; Capitalisation de travaux menés de longue date, au sein du RMT... et ailleurs



The screenshot shows the homepage of the DOCAMEX portal. The header is blue with the DOCAMEX logo on the left. A navigation menu on the left side includes: Accueil, La plateforme Docamex, Moteur de raisonnement Capex, Livres de connaissances, Espace de travail collaboratif, Ressources à télécharger, Contact, and Liens utiles. The main content area features the text 'Bienvenue sur le portail DOCAMEX' and 'Les fabrications fromagères traditionnelles reposent sur une multitude de savoirs' above a photograph of a cheese wheel and a wooden cheese knife.



Groupe de travail « Ensemencement »



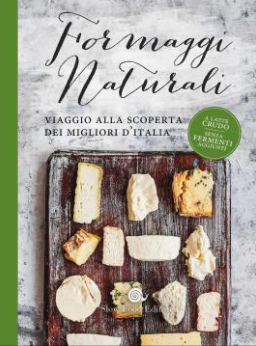
Conclusion :

- Le patrimoine, nouvelle emprise du passé sur le présent ?

L'Inventaire national du PCI en France accueille exclusivement **des pratiques vivantes**, en perpétuel renouvellement, conformément aux Principes éthiques de la Convention : « *La nature dynamique et vivante du patrimoine culturel immatériel doit être respectée en permanence* » (principe n° 8).

... Vivantes et non figées, constamment recrées par les communautés et transmises de génération ;

- Dans le cas présenté ici, plutôt, rééquilibrage entre deux cadrages : sanitaire versus culturel.
 - Levier pour la défense de pratiques menacées par une pression sanitaire croissante



Inscrire les savoir-faire de fabrication fromagère au lait cru au PCI ?
 une stratégie (parmi d'autres) de rééquilibrage du cadrage
 dominant pour les fromages au lait cru, qui rappelle la dimension
 patrimoniale des fromages au lait cru

