

L'histoire du fromage

Introduction

Sophie Chaulaic

Bonjour à toutes et à tous, et bienvenue sur *On R*, le podcast de l'Université Toulouse Jean-Jaurès. Je m'appelle Sophie Chaulaic, je suis journaliste et je vous propose, le temps d'un trajet en métro ou en bus, de tout comprendre sur un sujet de recherche. Le sujet du jour est ô combien savoureux puisque nous allons parler de l'histoire du fromage.

Bonjour Sylvie Vabre.

Sylvie Vabre

Bonjour.

Sophie Chaulaic

Vous êtes maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'Université Toulouse Jean-Jaurès, chercheuse au sein du laboratoire FRAMESPA (France, Amérique, Espagne, Société, Pouvoir, Acteurs) à l'UT2J. Vous présidez un réseau de chercheurs européens en histoire de l'alimentation, réseau qui s'appelle ICREFH (*International Commission For Research into European Food History*). Vous êtes également l'autrice du livre *Le sacre du Roquefort : l'émergence d'une industrie alimentaire* qui est parue aux Presses universitaires de Rennes et aux Presses universitaires François Rabelais dans la collection « Table des hommes ».

Apparition du plateau de fromages

Sophie Chaulaic

Sylvie Vabre, il y a beaucoup de choses à dire sur ce sujet. On commence par un objet emblématique qui est le plateau de fromages, parce qu'il n'a pas toujours existé. Alors ma première question : quand et comment est apparu le plateau de fromages ?

Sylvie Vabre

On R : L'histoire du fromage

Le plateau de fromages apparaît dans les revues dédiées aux femmes durant l'entre-deux-guerres, surtout après mille-neuf-cent-quarante-cinq. Dans *Marie-Claire*, par exemple, on apprend aux femmes à présenter sur une planche à fromage. Plus tard, cela deviendra un plateau, avec plusieurs types de fromages, en fonction de leur couleur, de leur forme, de leurs qualités gustatives. Il y a un choix qui est fait et cela correspond à l'industrialisation des procédés fromagers, puisqu'à ce moment-là, après mille-neuf-cent-quarante-cinq, on a pasteurisé le lait et on a des fromages qui ont une odeur moins forte, qui ne sont plus au lait cru et qui peuvent être présentés de façon collective, sur un même plateau de fromages, en fin de repas.

Ce plateau de fromages devient emblématique de la fin d'un repas français. C'est pour cela que, lorsque le repas français est intégré au patrimoine immatériel de l'humanité, on insère les fromages. C'est typiquement français de présenter un plateau de fromages ainsi.

Sophie Chaulaic

Avant, est-ce qu'on présentait déjà le fromage avant le plateau ou était-ce quelque chose qu'on mangeait sur un coin de table ?

Sylvie Vabre

On peut toujours le manger sur un coin de table. Mais effectivement, sur les tables renommées, sur les belles tables pour un grand repas, l'objectif était de choisir un excellent fromage, savoir le choisir et de le proposer sur la table, couvert d'une cloche par exemple. On proposait le fromage dans son entier, c'est-à-dire que l'on montrait que la personne qui avait invité les convives savait véritablement être un expert à ce propos.

Sophie Chaulaic

Et là, on se situe vers quelle époque ?

Sylvie Vabre

Du dix-neuvième siècle et jusqu'aux années trente, on propose généralement un seul fromage bien choisi parce que la qualité n'est pas régulière. C'est l'industrie qui apporte la régularité. Savoir choisir un bon fromage, avoir un bon crémier fromager, c'est fondamental.

Sophie Chaulaic

On R : L'histoire du fromage

Si j'ai bien compris, en l'occurrence, quand on parle d'experts, c'est une affaire d'hommes.

Sylvie Vabre

C'est une affaire d'hommes, parce que les femmes sont tenues loin des fromages, notamment les plus forts. Ce ne sont pas elles qui sont appelées à choisir le meilleur des fromages. Effectivement, parfois, il est même déconseillé aux femmes de consommer du fromage. Les femmes ont toujours été considérées, du moins au dix-neuvième siècle, comme fragiles du point de vue olfactif. Et ces fromage au lait cru avaient une odeur assez prononcée.

Incidence de la pasteurisation

Sophie Chaulaic

Alors sur ce plateau de fromages, vous l'avez évoqué, on a les fromages au lait cru, mais on a aussi les fromages au lait pasteurisé. La fabrication de fromages au lait pasteurisé, qu'est-ce que cela a changé dans la production et dans la consommation ?

Sylvie Vabre

La pasteurisation a changé énormément de choses. Pasteur est un homme de la fin du dix-neuvième siècle. C'est lui qui a trouvé la pasteurisation. Il s'agit de faire bouillir le lait, c'est-à-dire détruire tous les microbes, puis ensuite ensemer le lait à nouveau avec les bons champignons, pour avoir un fromage beaucoup plus sain. Évidemment, en tuant tout ce qui fabrique le lait, on tue aussi certaines particularités du lait. Donc on uniformise le goût.

Ce procédé mis au point par Pasteur ne devient véritablement industriel qu'après mille-neuf-cent-quarante-cinq. Entre la découverte, la mise au point et l'introduction dans l'industrie, il y a tout un cheminement, un processus, qui est long. C'est après mille-neuf-cent-quarante-cinq que l'on va trouver des fromages pasteurisés de plus en plus nombreux, et que les industriels vont mettre au point toutes sortes de fromages que l'on va retrouver sur les plateaux.

À ce moment-là, effectivement, quand on est capable de mettre deux ou trois fromages différents sur un plateau, c'est aussi une notion de bien-être, de richesse. On commence véritablement à consommer, donc on multiplie les fromages, on multiplie les choix pour les convives.

Sophie Chaulaic

Donc on est dans une production beaucoup plus variée et qui se démocratise.

Sylvie Vabre

Alors, « démocratisation », le mot n'est peut-être pas exact parce que tout le monde consomme du fromage, quel que soit le niveau social. Tout le monde consomme du fromage, mais cela ne va pas être le même et il ne va pas avoir le même goût. Le fromage est une nourriture qu'on dit « canaille », car elle convient aux riches comme aux pauvres. Mais le riche mange peut-être un autre fromage et le pauvre mange un bout de fromage sec. Ce n'est pas le même prix.

Classement scientifique du fromage

Sophie Chaulaic

Vous avez évoqué le classement scientifique quand on a préparé ce podcast. Cela fait partie du plateau de fromage, la disposition particulière qui respecte ce fameux classement scientifique. Déjà, je ne savais pas qu'il existait. Quand est-ce qu'il est né, ce classement ?

Sylvie Vabre

À la fin du dix-neuvième siècle, on regroupe les fromages : pâte persillée, les fromages qui sont de pâte molle, les fromages qui ont une pâte pressée... Les scientifiques forment des groupes pour identifier les fromages et les regrouper. À ce moment-là, après mille-neuf-cent-quarante-cinq, on va conseiller à la ménagère d'acheter un persillé, un chèvre, pour composer son plateau au mieux.

Le roquefort

Sophie Chaulaic

Sur ce plateau de fromages, Sylvie Vabre, il y en a un auquel vous avez consacré vos recherches en grande partie, c'est le roquefort, fabriqué dans l'Aveyron. Pourquoi le roquefort ? Pourquoi le roquefort est un sujet d'étude et de recherche intéressant ?

Sylvie Vabre

Plusieurs raisons à cela. D'abord, pour faire l'histoire, il faut avoir des sources, des archives. Le fromage est consommé par tous et fabriqué par tous, dans les

fermes avec le lait qui reste. Mais on ne tient pas forcément de cahier de production. Il faut véritablement avoir une raison tout à fait particulière pour avoir des cahiers, une comptabilité, par exemple, si on doit vendre son fromage avec succès à la petite ville du coin. Donc ce sont de petites industries qui doivent tenir une comptabilité, comme par exemple les fruitières en Gruyère, ce sont des sortes de coopératives qui fabriquent pour le collectif ces énormes meules de gruyère. Le lait est réuni et à ce moment-là, on a besoin d'une comptabilité. Ce sont évidemment des petites structures. Or, à Roquefort, il se passe quelque chose d'extraordinaire au milieu du dix-neuvième siècle : se constituent de grandes entreprises commerciales, qui se transforment en sociétés anonymes et qui sont cotées en bourse. Donc on a véritablement le capitalisme qui entre dans cette fabrication. Et nous avons des archives d'entreprises qui ont été conservées. À ce moment-là, on peut travailler avec le document interne de l'entreprise. C'est important.

Ensuite, la seconde raison qui pousse à faire des études sur ce fromage, c'est qu'avec ces grandes entreprises est née l'exportation. Dès les années mille-huit-cent-soixante, on s'est dirigé vers l'exportation de manière directe depuis le village de Roquefort, par exemple, vers les États-Unis, New York notamment. Le port de New York accueille du fromage de Roquefort, mais aussi l'Argentine, l'Europe évidemment, jusqu'à Moscou et Saint-Pétersbourg. Nous avons véritablement une exportation qui se fait. Ce fromage est connu et reconnu, ce qui fait qu'aujourd'hui il a une renommée internationale. Quand vous parlez du roquefort à l'étranger, même si les gens ne savent pas à quoi il ressemble, s'ils ne l'ont jamais goûté, ils savent que c'est un fromage français. C'est devenu un symbole français.

Sophie Chaulaic

Ce n'est pas le cas pour d'autres fromages emblématiques français ?

Sylvie Vabre

On a des fromages qui sont reconnus comme français, comme le camembert, c'est vrai, mais le roquefort reste un fromage tout à fait particulier. D'ailleurs, quand il y a des querelles commerciales entre l'Europe et les États-Unis, généralement ce sont les fromages français qui sont taxés. Et on parle surtout du roquefort.

Sophie Chaulaic

Le roquefort devient une vraie star, puisque déjà Diderot et d'Alembert dans leur encyclopédie le qualifient de « roi des fromages ». Et vous venez de le dire, c'est

On R : L'histoire du fromage

un fromage qui a beaucoup voyagé. Il a même été présent dans de nombreuses expositions universelles.

Sylvie Vabre

« Roi des fromages » est un nom qui est apparu dans les années mille-huit-cent-vingt, mille-huit-cent-trente. Par contre ils disent que c'est « le meilleur fromage de toute l'Europe ». Diderot ayant voyagé, étant passé sur de grandes tables, on peut imaginer que c'était un expert. Ce qu'il apprécie, c'est son esprit piquant et son savoir-faire, il y a un goût qui est tout à fait particulier et qui demande une éducation du palais. C'est cela qui est très important. Le fromage est véritablement un produit européen. Quand on consomme du fromage, il faut avoir une éducation et une culture pour pouvoir, en ce qui concerne le roquefort mais aussi les autres fromages, mettre dans sa bouche une partie de moisissure.

Sophie Chaulaic

Là, vous me parlez de la bonne société, c'est-à-dire la société citadine. Dans l'Aveyron, j'imagine qu'on mange le roquefort sans problème.

Sylvie Vabre

C'est un fromage de table, comme le Cantal. Cela veut dire que c'est un fromage que l'on pose quotidiennement ou presque, sur la table. Et tout le Languedoc, y compris Toulouse, consomme largement du roquefort au début du dix-neuvième siècle.

Sophie Chaulaic

Par contre, quand il arrive à Paris, là il y a une éducation au Roquefort.

Sylvie Vabre

C'est un produit de luxe réservé aux meilleures tables et c'est cela qui est intéressant aussi. Il y a ces deux consommations qui marchent de pair. Quand on produit au dix-neuvième siècle un fromage comme le roquefort, on ne parvient pas à avoir une qualité égale. Sur la production d'une cave, en une année, on a trente pourcents de fromages qui peuvent être commercialisés vers Paris. Le reste est de la première qualité, de la deuxième qualité, parce qu'on ne maîtrise pas véritablement l'affinage. Donc les fromages qui ne peuvent pas voyager, qui ne sont pas suffisamment résistants, par exemple, sont consommés dans le Languedoc et dans Toulouse.

Appellation AOC

Sophie Chaulaic

Concernant le roquefort, il a aussi cette autre particularité, et pas des moindres, c'est qu'il a ouvert la voie au fromage AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Sylvie Vabre

C'est vrai. Cette année, en deux-mille-vingt-cinq, on va célébrer le centenaire de la première Appellation d'Origine. Alors, « Appellation d'Origine », qu'est-ce que cela veut dire ? Cela veut dire qu'on a relié l'élevage, la production et l'affinage à un territoire précis, qui va être un territoire d'élevage qu'on appelle le « rayon », qui va être donc un territoire d'affinage : les caves de Roquefort. Ce lien qui est fait entre les populations éleveurs, affineurs et territoires, c'est la première fois qu'on le nomme « Appellation d'Origine ». C'est cela qui est intéressant.

Cela relève d'une loi de mille-neuf-cent-dix-neuf, qui était à l'origine faite pour essayer de pacifier la filière vin qui connaissait énormément de difficultés. Pour la première fois dans cette loi de mille-neuf-cent-dix-neuf, apparaît le terme « d'Appellation d'Origine », défini selon les us et coutumes. Et en mille-neuf-cent-vingt-cinq, ce n'est pas un vin, mais un fromage qui s'empare de cette idée. Et donc c'est la première Appellation d'Origine.

Il y a une explication parce que c'est une loi. Par la suite, tous les vins et tous les fromages ne vont pas bénéficier d'une loi mais d'un décret. Pour l'économie de Roquefort, il était très important que ce soit une loi qui puisse être reconnue dans les transactions d'État à État. Quand vous faites des transactions commerciales, vous pouvez demander à ce qu'on reconnaisse telle ou telle loi. Un décret ne se reconnaît pas. Donc, internationalement, c'était très important que ce soit une loi française que l'on pouvait demander à être reconnue, mentionnée, dans les différentes négociations entre États. Tout simplement, après la Première Guerre mondiale, le commerce flamboyant de Roquefort à l'extérieur avait été noyé, a disparu dans la Première Guerre mondiale et il était très important de regagner des parts de marché.

Sophie Chaulaic

L'AOC est une particularité française. Elle est née en France, puis s'est étendue à l'Europe et est devenue l'AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Sylvie Vabre

Il y a d'abord l'Appellation d'Origine, puis quand on a une Appellation d'Origine, il faut assurer un certain contrôle. Donc vient l'Appellation d'Origine Contrôlée avec la naissance de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). À Roquefort, ils se sont organisés en filières, en confédérations en mille-neuf-cent-trente, en s'organisant pour fixer les prix du lait et pour fixer les contrôles de l'élevage à la fabrication. Donc c'est encore autre chose.

Puis nous avons l'Appellation d'Origine Contrôlée qui est transformée, puisque cette loi, qui est tout à fait particulière, va passer dans la législation européenne en mille-neuf-cent-quatre-vingt-seize. C'est véritablement toute une philosophie qui passe au niveau européen, une philosophie qui consiste à dire : « Nous avons, sur notre territoire européen, des liens entre l'élevage, les individus, les hommes, les femmes qui fabriquent, les savoir-faire et le territoire, qui sont importants ». Et ce lien est reconnu.

Sophie Chaulaic

On comprend dans votre propos Sylvie, à quel point la recherche scientifique en histoire autour du fromage est importante.

Sylvie Vabre

Tout à fait. C'est très important. C'est un objet d'histoire, le fromage.

Sophie Chaulaic

C'est révélateur d'une époque, d'une consommation.

Sylvie Vabre

La façon de consommer, les goûts, le commerce aussi. Évidemment, sans commerce, sans structure commerciale, on ne peut pas exporter. Cela touche finalement à tout.

Recommandation

Sophie Chaulaic

On a une tradition sur *On R*, Sylvie Vabre, c'est de vous demander un conseil de lecture, exposition, films, ce que vous voulez, sur ce beau sujet des fromages ou pourquoi pas du roquefort.

Sylvie Vabre

Je vous donnerai deux conseils. Cette année, on va entendre parler du roquefort puisque c'est le centième anniversaire de l'Appellation d'Origine, donc il va y avoir quantité de festivités à Roquefort début juin dans le village.

Sophie Chaulaic

Les 7 et 8 juin !

Sylvie Vabre

Il y en aura aussi à l'Assemblée nationale. Le vingt mars, il va y avoir un colloque organisé par les sénateurs et députés parlementaires de la zone, et l'université Toulouse Jean-Jaurès, pour célébrer cet anniversaire. C'est le premier conseil que je donnerai. On peut participer d'une manière ou d'une autre.

Et le second conseil que je donnerai aussi pour s'intéresser aux fromages, est une invitation à aller au cinéma regarder le film *Vingt Dieux* qui est en train de passer sur les écrans, d'une jeune réalisatrice. On est dans le Jura, c'est la production de comté qui est en sous-main, mais on a véritablement une belle histoire, autour d'un fromage qui sous-tend évidemment cette histoire. Et on voit très bien, à un moment donné, dans une petite scène, le jeune qui a fabriqué son fromage et qui veut le présenter à un concours et on lui dit que cela relève d'une appellation, donc il faut le contrôle du lait. Bref, il égrène le cahier des charges. Et effectivement, un produit d'Appellation d'Origine a un cahier des charges très strict qu'il faut suivre.

Remerciements

Sophie Chaulaic

Un très grand merci Sylvie Vabre d'avoir accepté notre invitation.

Sylvie Vabre

Merci à vous.

Sophie Chaulaic

ON R est une production de l'Université Toulouse Jean Jaurès, portée par le

On R : L'histoire du fromage

Centre de promotion de la recherche scientifique, le service Communication et le Pôle Production – Le Vidéographe de la Maison de l'Image et du Numérique de l'UT2J. Réalisation Cédric Peyronnet du Pôle Production– Le Vidéographe. *ON R* est diffusé sur *Miroir* le webmédia de l'Université Toulouse Jean-Jaurès et est accessible via le site www.univ-tlse2.fr de l'université et vous pouvez bien sûr retrouver *ON R* sur les différents comptes de l'UT2J et sur les plateformes numériques.