

Environnements Alimentaires en Transition (EAT)

Tristan FOURNIER, CNRS-Iris
Olivier LEPILLER, Cirad-Moisa
Guillaume SIMONET, Indépendant

Toulouse, 8 janvier 2020
Séminaire annuel OHM Haut-Videssos et Vallée du Gave de Pau



Bilan du projet

Environnements Alimentaires en Transition

1^{er} fil directeur :
le fromage
(Vicdessos)

2^e fil directeur : la **restauration**
(Vicdessos + Gave de Pau)

Final : le fromage
(Vicdessos)



Méthodologie : observations de terrain, entretiens (41), archives.

2015

2016

2017

2018

2019

Conférence
AISLF, Montréal

Stagiaire L3

Ethnologie française

Restitution
finale (Auzat)

Film reconstitution
du Bleu d'Auzat

Cours ISTHIA
Toulouse L3

Conférence
ODELA, Barcelone



Il était une fois un célèbre fromage...

« Bleu d'Auzat », « Persillé d'Auzat », « Bleu de Bassiès »

Les régions d'Ā, des Cabannes et même de Tarascon, ne produisaient que du mauvais fromage de brebis ne faisant l'objet d'aucune commercialisation, alors que le fromage d'Auzat (fromage « persillé » ou *bassiès*¹⁶⁵) jouirait d'une bonne réputation, de sorte qu'il s'en commercialisait pour 30 000 à 40 000 francs à la foire de Saint-Michel de Tarascon en 1846¹⁶⁶.

(Poujade, 2008, Dérioz et al., 2014)



Témoignages d'archives

*Les départements pyrénéens ne produisent pas assez de fromages pour leur propre consommation (...) comme celui **d'Auzat** dont le **principal centre de fabrication** est dans la vallée du Vic-de-Sos.*

(Paringaux, 1894)

*Les montagnards fabriquaient du fromage, mais la consommation était purement locale; on ose à peine parler d'une industrie laitière. (...) La vallée du Vic-de-Sos fabrique le « **fromage des Pyrénées** ».*

(Jorré, 1938)

*Le **fromage d'Auzat**, notamment celui des montagnes de Bassiès, était le fromage le plus **réputé** des Pyrénées Ariègeoises.*

(Chevalier, 1982)

Témoignages d'archives (2)

*Près d'une **centaine d'orrys** devaient émailler les pâturages d'Auzat. (...) Aucune autre commune n'a des troupeaux aussi nombreux, ni des pâturages aussi étendus et aussi éloignés que ceux d'Auzat. (...) **La plus grande partie des fromages vient des orrys d'Auzat.** A Auzat même, des revendeurs concentrent la production. Ils écoulent leur marchandise aux foires du département, expédient peu au delà, sauf dans l'Hérault.*

***Le fromage d'Auzat a connu une célébrité locale qu'il devait, semble-t-il, à sa puissante odeur.** Mais, tout comme le Cantal, il est attaqué par un acarien (*tyroglyphus siro*), **et la substitution du lait de vache au lait de brebis l'a déprécié.** Il reste pour les bergers une ressource importante. En 1938, un berger qui possédait 800 brebis a vendu pour 17.000 francs de fromage.*

(Taillefer, 1939)

Production fromagère du Vicdessos

| | <u>Communes</u> | <u>Nbre d'établissements</u> | <u>Nbre d'employés</u> | <u>Production</u> |
|-------------------------------------|-----------------|------------------------------|------------------------|-------------------|
| <u>1861 3^m trimestre</u> | 1 AUZAT | 20 | 40 | 10 000 Kg |
| | 1 SIGUER | | | |
| | 1 GESTIES | 10 | 20 | 4 000 Kg |
| <u>1862 2^m trimestre</u> | 1 AUZAT | 25 | 50 | 20 000 Kg |
| | 1 SIGUER | 5 | 10 | 2 000 Kg |
| | 1 GESTIES | 12 | 25 | 10 000 Kg |
| <u>1863 2^m trimestre</u> | 1 AUZAT | 20 | 40 | 21 000 Kg |
| | 1 SIGUER | 4 | 8 | 1 200 Kg |
| | 1 GESTIES | 10 | 20 | 7 500 Kg |

NB : pas de chiffres pour les 1^{er} et 3^e trimestres car les bêtes sont en estive et le lait est réservé pour la consommation de la vallée et l'élevage.

(Source donnée par Claude Buile)

Témoignages directs

« *Le fromage était très **goûteux**, un peu **fort** pour moi, mais le goût n'était pas insipide comme aujourd'hui.* » (E3 – 2016)

« *Mon grand-père était **fan** du fromage d'Auzat.* » (E12 – 2018)

« *Le fromage d'Auzat, en tous cas celui que l'on a **goûté**, dans les années 80, ressemblait à une tome.* » (E39 – 2018)



2015

Fin du 1^{er} fil conducteur...

- La commercialisation s'arrête à la fin des années 60...
 - Sur le terrain (2015), peu d'engouements pour un renouveau et faible mémoire collective
- > Comment comprendre la **faible patrimonialisation** du fromage dans le Vicdessos, alors que :
- il existe une **longue tradition** de production fromagère à l'échelle de la vallée
 - les **patrimoines alimentaires**, notamment en montagne, ont le vent en poupe
- > **Étude de la patrimonialisation par le biais de l'offre de restauration locale**

2016-2017

Les obstacles à la construction d'un patrimoine alimentaire « Vicdessos »

Des contraintes territoriales “ordinaires”, mais aussi :

- Le poids de la “Péchineysation”
 - un projet déçu de “faire ville”, basé sur l’activité industrielle et reléguant les activités agri-alimentaires
- Peu de néo-ruraux par rapport à d’autres vallées
- Initiatives peu encouragées
 - difficultés dans l’accès au foncier, méfiance envers les producteurs locaux, mise à l’épreuve des restaurateurs...
- Recensement patrimonial non publié ou valorisé

2018-2019

Un patrimoine alimentaire endormi... qui semble se réveiller !

Plusieurs initiatives dans la filière ovine/caprine :

- Yanling Wang Santasusagna (fromage de chèvre)
- Johnny et Aline Marche (savon au lait de chèvre)
- Claire Forgeron (fromage brebis)
- Edith Denjean...

+ acteurs de sa patrimonialisation (Francis Fontès)



Photos : <https://www.savonsdepyrene.com>
et <https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr>

La patrimonialisation par la transmission...



Extraits du film « Transmission du savoir – Yan et Jean - le Fromage d'Auzat » de Francis Fontès, 2019

Extrait du film « Le bleu d'Auzat » - projet EAT, 2016

Quels décryptages du « renouveau » ?

- 4 profils, 4 voies de légitimité possible
 - Quels mécanismes d'un renouveau de la profession ?
- Les origines de l'abandon de la production
 - Quels liens avec la fluorose (santé publique et environnementale...) ?
- « Timing » : fin d'un cycle (deuil, générations)
 - Élections 2014 (et 2020 ?)
 - Recomposition (CdC Haute-Ariège, Val-de-Sos)

« Car tandis que les montagnards quittaient leur pays, des étrangers le transformaient » (Taillefer, 1939)



VICDESSOS

VENDREDI 21 SEPTEMBRE 2018

GRANDE FOIRE OVINE
de la St Matthieu

• Repas (Maison Lacube) et produits ariégeois
• Marché de producteurs et des commerçants

INFORMATIONS
Mairie de Vicdessos :
05 61 64 88 25
Office de Tourisme des Pyrénées Ariégeoises :
05 61 64 87 53

> Article « Fromage » en préparation (2020)