
L'affinage du roquefort ou la valorisation par la conservation

Vers un affinage actif

Katia Fersing

**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/tc/8805>

DOI : 10.4000/tc.8805

ISSN : 1952-420X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 17 mai 2018

Pagination : 42-55

ISBN : 978-2-7132-2750-9

ISSN : 0248-6016

Référence électronique

Katia Fersing, « L'affinage du roquefort ou la valorisation par la conservation », *Techniques & Culture* [En ligne], 69 | 2018, mis en ligne le 17 mai 2020, consulté le 05 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/tc/8805> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.8805>

Tous droits réservés



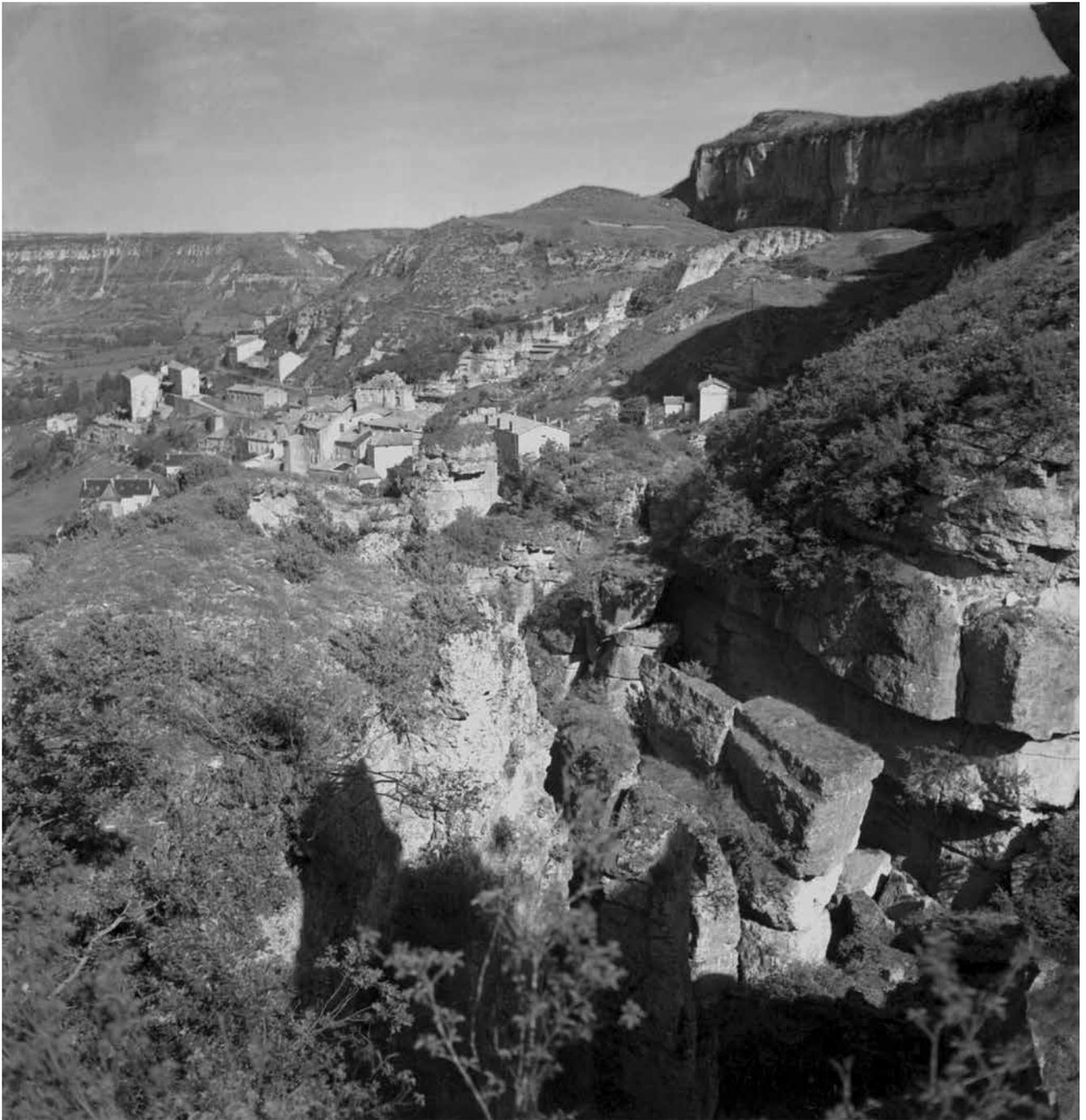
L'affinage du roquefort ou la valorisation par la conservation

Vers un affinage actif

Situées dans le sud de l'Aveyron, au pied des falaises du plateau du Combalou, dont la fracturation et le glissement engendrèrent, à l'ère quaternaire (Geze 1984), la formation de l'éboulis dans lequel elles ont progressivement été aménagées, les caves de Roquefort constituent une sorte de frigo naturel : la combinaison de divers facteurs (topographique, géologique, géomorphologique, hygrométrique, climatique) crée, en effet, des conditions particulièrement favorables à la conservation alimentaire (fromages, vins, charcuterie, etc.). Les grottes ont ainsi servi d'espaces de stockage et, par là même, d'affinage : le fromage y poursuivait sa maturation à l'air libre, naturellementensemencé par les spores de *Penicillium roqueforti* présentes dans le chaos rocheux (contrairement aux charcuteries préalablement salées ou fumées, et donc protégées de pareille colonisation). Partant de là, l'enjeu, pour les exploitants du lieu, a consisté 1) en la domestication du souffle des fleurines¹ pour s'assurer le contrôle total du processus d'affinage ; 2) en la reconnaissance de leurs caves comme seul et unique lieu d'affinage.

Contrôler le processus de fabrication et d'affinage

L'organisation de la filière évolue peu entre le XI^e siècle et le XIX^e siècle : le fromage est fabriqué à la ferme puis déposé en cave (à Roquefort ou ailleurs, dans les caves dites « bâtarde ») pour y être affiné. Une première mutation du système amène peu à peu l'affineur, devenu négociant, à acheter le caillé au producteur avant son passage en cave, prenant alors en charge sa commercialisation. Le second changement s'opère à partir de 1887 avec l'apparition des premières laiteries industrielles qui permettent d'élargir le rayon de collecte du lait et donnent au négociant la main sur la fabrication du caillé. La troisième et dernière étape intervient à la fin du XIX^e siècle avec la



mise en place, par ces derniers, de contrôles laitiers, dans l'objectif de faire du lait de brebis la seule et unique matière première pour la fabrication de leur fromage. Les affineurs roquefortais ont ainsi pris la main sur l'ensemble du processus de fabrication.

À cela vient s'ajouter, tout au long du XIX^e siècle, une série d'innovations techniques illustrant à la fois l'ambition progressiste des Roquefortais mais aussi leur volonté d'homogénéiser et de rationaliser la production fromagère afin de répondre aux besoins du marché et aux évolutions du goût des consommateurs : apport supplémentaire, sous la forme de poudre de pain moisi, de spores de *Penicillium roqueforti* dans la fabrication du caillé, adoption de moules en terre cuite standards en laiterie (les fromages fabriqués pèsent alors entre 2,5 et 3 kg), arrivée des brosseuses et piqueuses mécaniques mais aussi du frigorifique et de la feuille d'étain en cave.

1. Autre vue de Roquefort-sur-Soulzon et de l'éboullis du Combalou sur lequel est bâti le village et au creux duquel sont aménagées les caves d'affinage.



2. Fromages plombés sur des travées éclairées par la lueur d'un bougeoir : le plombage consistait, pour les cabanières (ouvrières chargées des différentes opérations liées à l'affinage) à envelopper le fromage dans une feuille d'étain afin de ralentir sa maturation. Cette opération supposait, de leur part, la mise en œuvre de pratiques spécifiques requérant dextérité, précision et rapidité.



3. Un berger et son troupeau dans les années 1940

Jusqu'au xvii^e siècle, le producteur de lait reste propriétaire du fromage fabriqué à la ferme. Il en assure, après affinage en cave (à Roquefort ou dans les environs), la vente aux particuliers ou aux marchands *via* notamment les foires et les marchés.

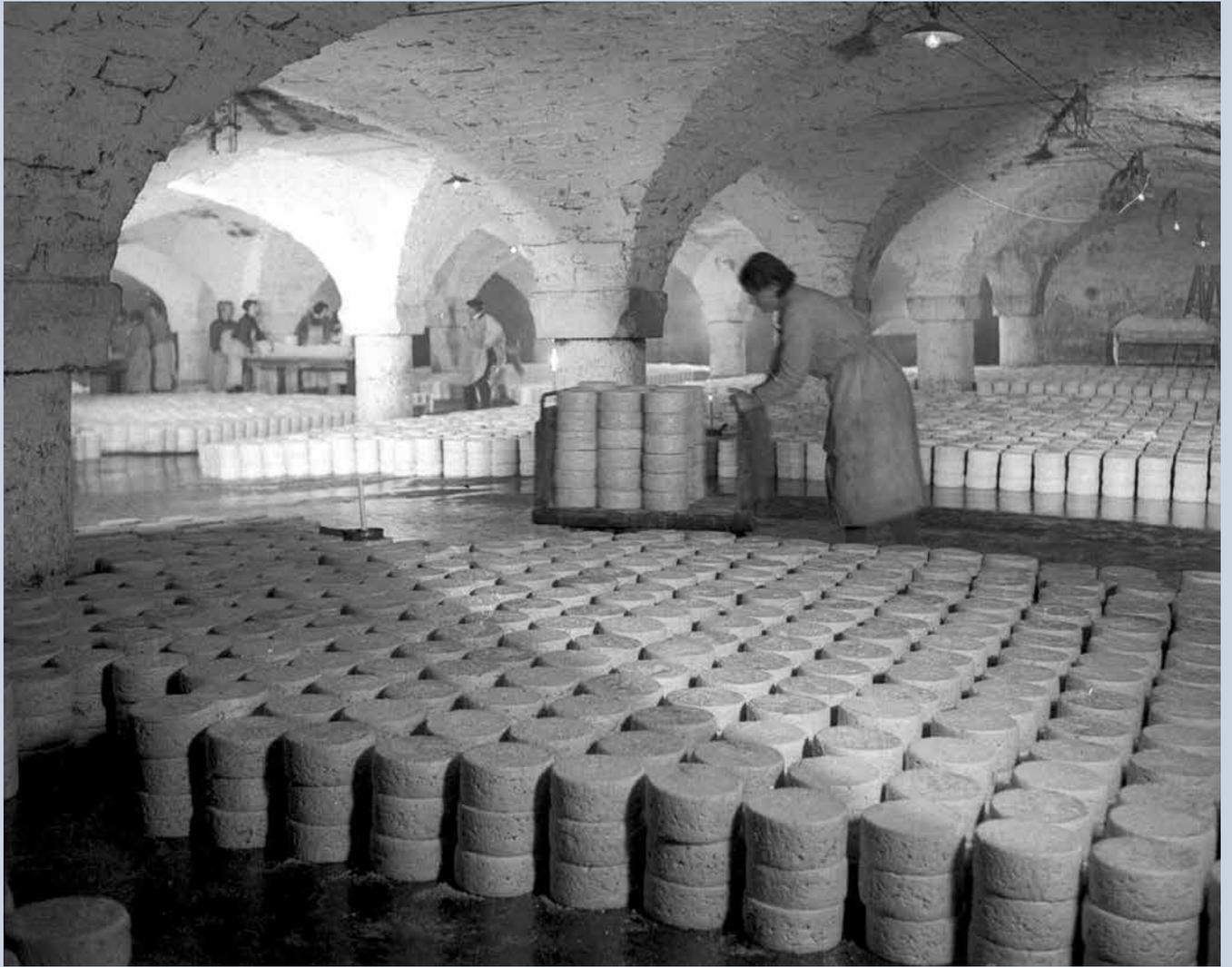


4. Transport du lait, ferme des Fournials, plateau du Larzac

Jusque dans les années 1830, le lait servant à la fabrication du Roquefort provient essentiellement du plateau du Larzac. Les besoins en matière première augmentant, le « Rayon » de collecte s'étend ensuite vers la région de Camarès et le département du Tarn (Monts de Lacaune). Avec la création et le développement des laiteries industrielles à la fin du XIX^e siècle, Le Lévezou, les départements de l'Hérault, du Gard ou encore la Corse et les Pyrénées-Orientales deviennent également des zones d'approvisionnement. Dans les années 1950, les pays du Maghreb (Tunisie, Maroc, Algérie) mais aussi la Sardaigne (1921 à 1964), sont à leur tour convoqués au banc des producteurs de lait. Aujourd'hui, le Rayon est constitué par les départements de l'Aveyron et limitrophes.



5. **Salage du roquefort par des équipes de saleuses (cabanières)**
On remarque, sur la table, le *majou*, récipient servant à stocker le sel.



6. Intérieur du saloir où sont entreposés, par pile de trois, les fromages au cours du processus de salaison
Une cabanière transportant les fromages sur un wagonnet.

Connaître le milieu pour affiner les techniques de conservation

La connaissance et l'appréhension du milieu souterrain représentent, dans ce cadre-là, un enjeu majeur : les savoirs et savoir-faire liés à l'affinage font ainsi l'objet, depuis le XVIII^e siècle, de nombreuses descriptions mettant en lumière les gestes et techniques utilisés (Marcorelle 1753) : le salage, le revirage (raclage de la croûte du fromage tout au long du processus d'affinage) ou encore le plombage, constituent des opérations fondamentales sur le plan de la conservation. Réalisés dans le cadre d'une recherche autour des mémoires orales de l'AOP Roquefort, les entretiens menés auprès de cabaniers révèlent la dimension expérientielle du métier, dont l'apprentissage se faisait « sur le tas » : à travers la relation aux aînées qui transmettaient les gestes et techniques propres à chaque opération ; à travers la relation aux pairs avec qui se tissaient des liens de réciprocité et de solidarité. Ainsi, selon l'ancien chef de cave Robert Aussibal, « au saloir, c'était la chef saleuse qui déterminait le poids de sel à la poignée, et qui veillait à ce que les femmes répartissent bien le sel sur le fromage » (entretien 15/10/08). Supervisant l'ensemble des opérations, le chef de cave cultivait, quant à lui, un certain « sens » du milieu : utilisation d'une bougie au débouché des fleurines pour évaluer l'intensité et le sens des courants d'air, fermeture et ouverture des soupiraux pour faciliter ou ralentir la circulation de l'air en cave. La connaissance scientifique du milieu a également



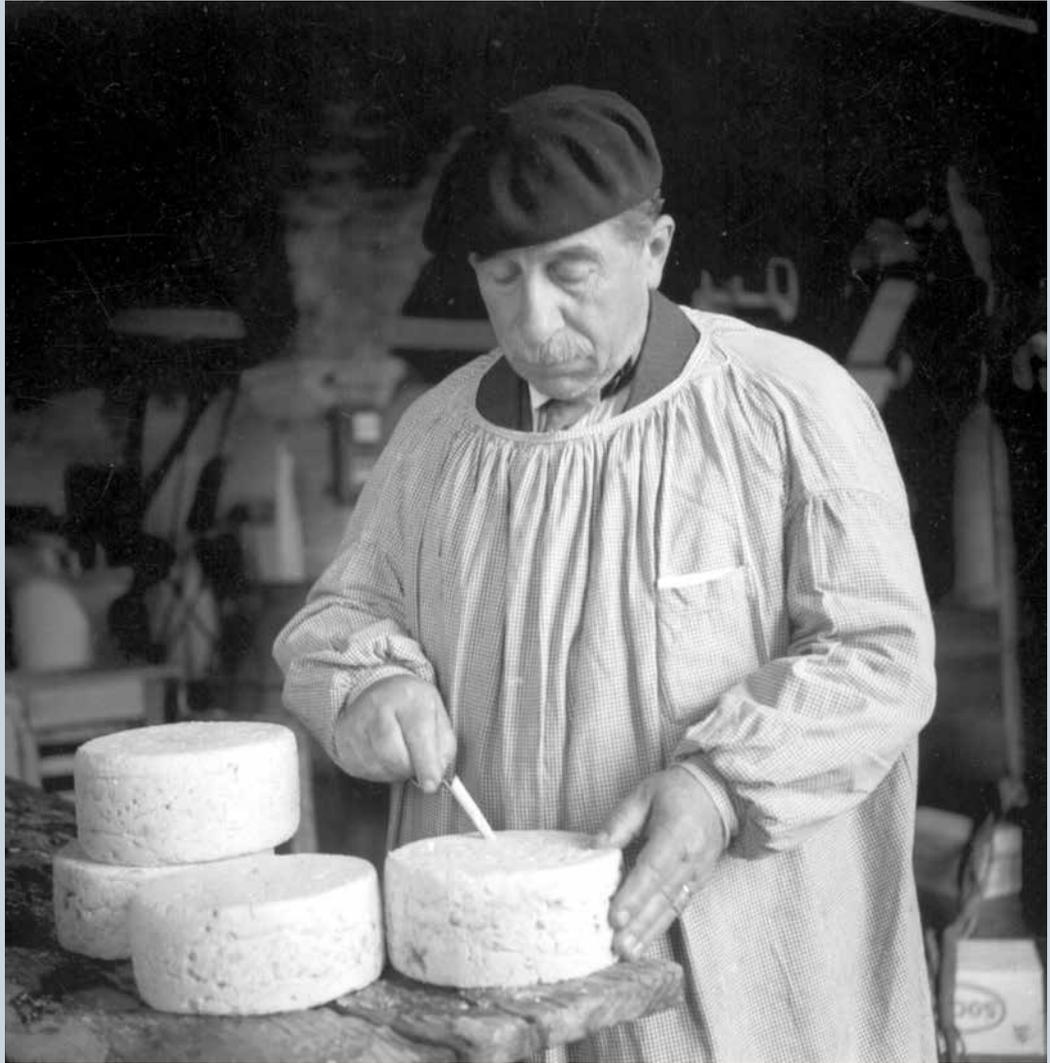
7. Affinage de roqueforts sur travées de chêne en cave



favorisé l'appréhension des facteurs naturels à l'œuvre dans le processus de domestication du vivant (Girou de Buzareingues en 1830, Marcel de Serres en 1845 ou, plus récemment, le comité d'étude de l'affinage naturel, etc.). Souvent convoquées en faveur des caves roquefortaises, ces ressources ont parfois joué en leur défaveur : l'étude réalisée par le physicien Charles Blondeau à la fin du XIX^e siècle a ainsi démontré la possibilité de « construire en tout pays des caves qui réunissent toutes les qualités que possèdent naturellement celles de Roquefort ». De la même manière, l'idée d'abandonner le Combalou pour des usines frigorifiques fut-elle un temps envisagée. Face à de telles éventualités, comment les Roquefortais ont-ils réussi à négocier leur légitimité ?

La conservation de l'affinage à travers la défense des caves

Depuis le Moyen-Âge, on fabrique, dans des caves dites « bâtardes », un « fromage façon roquefort », « parfois supérieur à bon nombre de fromages authentiques mal soignés » (Mergoïl 1987). Pour faire valoir la supériorité de leurs souterrains et de leur fromage, les négociants roquefortais ont imposé le « goût » de leur produit, les spécificités du lait de brebis qui le constitue, la singularité des conditions naturelles de leurs caves, l'ancrage de savoirs et savoir-faire dans le temps. Plusieurs lettres patentes et arrêtés parlementaires ont, entre 1411 et 1785, peu à peu esquissé les contours d'un cadre juridique servant à protéger les intérêts du village et de ses habitants. Cet encadrement législatif



8. Chef de cave (Eugène Pailhès) sondant un roquefort pour évaluer son degré d'affinage



9. Fromages arrivant de laiterie et en instance de pesage avant d'entrer au saloir



10. **Affinage des fromages, cave Rigal. Société des Caves**

Si elle a permis d'exclure de la fabrication du caillé tout autre lait que celui de la brebis, la loi sur l'Appellation d'Origine de 1925 n'a pas réglé, pour autant, la question du territoire d'affinage. C'est, en effet, à coups de procès opposant les affineurs roquefortais à leurs homologues des environs proches ou plus lointains que s'est finalement dessiné le périmètre. Cette délimitation a été entérinée par l'article 2 du décret du 22 octobre 1979 relatif à l'appellation d'origine « roquefort » qui précise : « caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron), situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou délimitée par le jugement du Tribunal de Grande Instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires (fleuries) de cette montagne ».

s'est précisé avec l'Appellation d'Origine accordée en 1925. En 1996, le label européen AOP a ensuite assuré la continuité de cette reconnaissance. Comme le souligne Sylvie Vabre, « la législation a participé à la fabrication d'une tradition où l'ancrage dans le territoire et l'histoire du produit sont devenus les composantes essentielles » (Vabre 2015).

À Roquefort, au-delà des enjeux de stockage et de conservation, l'affinage du fromage en cave constitue le lieu et le moment d'une prise de valeur. Cette valorisation est le fruit d'une construction dont les négociants roquefortais ont été les principaux artisans : 1) d'un point de vue technique, à travers la mise au point de savoirs et savoir-faire spécifiques fondés sur une connaissance à la fois empirique et scientifique du milieu ; 2) d'un point de vue économique, à travers la structuration d'une filière territorialisée, l'homogénéisation de la production fromagère et l'étalement des ventes tout au long de l'année ; 3) d'un point de vue politique, à travers la prise en main du processus de fabrication fromagère et la mise en place de stratégies, y compris juridiques, visant à défendre la légitimité de leurs caves au détriment des autres ; 4) d'un point de vue symbolique enfin, à travers la patrimonialisation du roquefort, décrit et considéré, encore aujourd'hui, comme le fruit d'un équilibre entre artisanat et industrie, tradition et modernité.



Notes

1. De l'occitan *fleurar* : « souffler » ; fissure due à l'érosion, assurant la ventilation de cavités souterraines (Le Robert 2000).
2. <http://www.histoiresdephotographie.fr/?p=797>.

L'auteure

Katia Fersing est docteure en anthropologie de l'université de Nice-Sophia Antipolis. Sa thèse a porté sur les pratiques de graff en milieux urbains. Depuis, elle mène des recherches appliquées sur différents projets de développement culturel territorial au sein de collectivités locales (Roquefort, Saint-Affrique). Elle est chercheure associée au laboratoire UMR-208 PALOC (IRD, MNHN).

Iconographie

Image d'ouverture. Photographie du village de Roquefort-sur-Soulzon prise par Jean Roubier dans les années 1930-1940. Jean Roubier est un photographe français né en 1896, dont les œuvres sont caractéristiques de « la photographie pure à la française » (Jean Leplant)². Il est un des représentants de la tendance humaniste de la photographie française, aux côtés de Robert Doisneau. La série consacrée à Roquefort comprend 60 photographies mais l'on ne connaît pas précisément le contexte

dans lequel elle a été réalisée (commande? reportage?). La première publication connue est celle du 1^{er} mai 1936 dans la revue *Plaisir de France*. En 1937, elles illustrent un reportage très détaillé paru dans *La France à table* sous la direction de Curnonsky.

Crédits pour l'ensemble des images : ©Fonds photographique Jean Roubier.

Références

- Aussibal, R. 1984 *Les caves de Roquefort. Inventaire des mots, des instruments et des procédés traditionnels de l'affinage*. Rodez : Musée du Rouergue.
- Blondeau, C. 1999 [1877] *Les caves de Roquefort*. Nîmes : Éditions Lacour.
- Geze, B. 1984 *Roquefort et le Larzac occidental, guide géologique, Roquefort*. Roquefort-sur-Soulzon : Société d'Études Roquefortoises.
- Marcorelle, baron de. 1753 *Mémoire sur le fromage de Roquefort*. [s.l.] : [s.n.].
- Mergoil, G. 1987 « Du roquefort au bleu des Causses » in P. Brunet dir. *Histoire et géographie des fromages*, Actes du colloque de Caen (18-20 septembre 1985). (*Cahiers du Cervir* 11). Caen : Presses universitaires de Caen.
- Vabre, S. 2015 *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire*. Rennes : Presses universitaires de Rennes (Tables des hommes).

Pour citer l'article

Fersing, K. 2018 « L'affinage du roquefort ou la valorisation par la conservation. Vers un affinage actif », *Techniques & Culture* 69 « Le temps des aliments », p. 42-55.