

Ruralia

Ruralia

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

02 | 1998

Varia

Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses

Claire Delfosse et Jean-Antoine Prost



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/27>

ISSN : 1777-5434

Éditeur

Association des ruralistes français

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 1998

ISSN : 1280-374X

Référence électronique

Claire Delfosse et Jean-Antoine Prost, « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses », *Ruralia* [En ligne], 02 | 1998, mis en ligne le 01 janvier 2003, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/27>

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Tous droits réservés

Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses

Claire Delfosse et Jean-Antoine Prost

- 1 Les savoir-faire fromagers régionaux et les pratiques pastorales afférentes sont aujourd'hui reconnues comme des éléments du patrimoine ; un patrimoine rural à conserver et à mettre en valeur¹. Mais ces éléments de la culture rurale n'ont pas toujours eu ce statut. Longtemps les cultures techniques agricoles propres à une région ont été déniées. Elles étaient qualifiées de pratiques routinières et irrationnelles auxquelles il fallait opposer le savoir agronomique². Il en était de même pour les savoirs fromagers locaux considérés comme empiriques et auxquels il fallait substituer les savoirs issus des progrès de la microbiologie laitière et de la technique laitière³. Les cultures « locales » étaient-elles alors dominées ? Oui certes, mais cette lecture en termes de dominant et dominé occulte ce que Jean-Luc Mayaud appelle la culture de l'ouverture des sociétés rurales du XIXe siècle et du début du XXe siècle⁴. Des échanges et des apports réciproques entre les deux formes de culture n'ont-ils pas eu lieu ?
- 2 Les relations qui se sont établies depuis la fin du siècle dernier entre deux cultures laitières et fromagères, toutes deux fondées sur l'exploitation du petit bétail permettent d'envisager les transmissions, les échanges ou les appropriations successives qui ont pu s'opérer entre deux cultures rurales. L'une, celle de la Corse, est considérée, aujourd'hui encore, comme un conservatoire de races, de pratiques d'élevage et de fabrications traditionnelles. L'autre, celle des Causses, essentiellement fondée sur la production de roquefort, a un statut plus ambigu : elle peut être qualifiée de traditionnelle, le roquefort bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1925, tout en s'apparentant à une culture industrielle « performante ». En effet, dès la fin du siècle dernier, les industriels du roquefort se sont intéressés à la production laitière ovine et sont encore impliqués dans la filière lait insulaire. La rencontre entre les deux cultures fromagères est

d'autant plus intéressante à étudier qu'il y a discontinuité géographique liée à l'insularité corse.

- 3 Étudiée sur un siècle, la chronique de leurs relations permet de considérer l'évolution du statut des cultures techniques régionales dites traditionnelles par rapport aux modèles de développement industriel. Elle se place aussi au cœur de l'histoire des appellations d'origine fromagères et par conséquent de celle de la valorisation et de la protection des cultures fromagères. En effet, roquefort est le premier fromage à obtenir une appellation d'origine et le brocciu est protégé depuis 1983.

La rencontre entre deux cultures fromagères (fin XIXe-début XXe siècle)

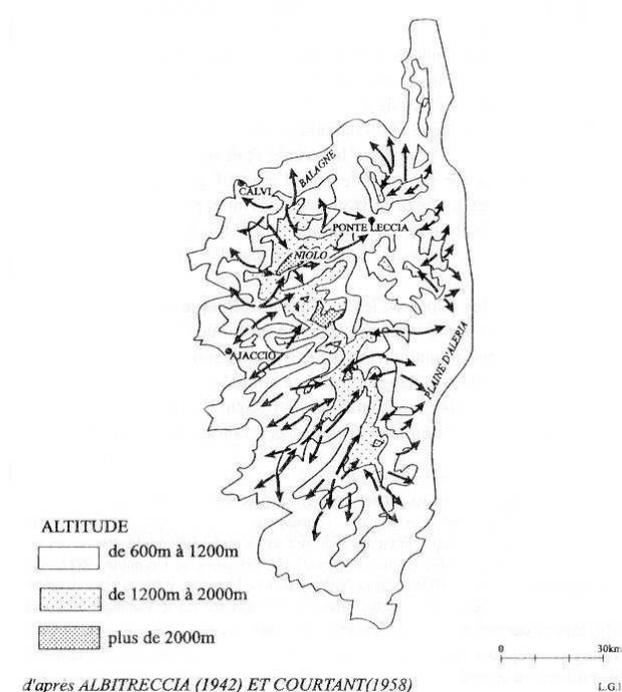
- 4 La production fromagère est centrale dans l'économie rurale de la Corse et des Causses. Ce sont deux régions où prédomine l'élevage de petits ruminants brebis et chèvres, essentiellement élevés en vue d'une production laitière transformée en fromages. Toutes deux doivent s'accommoder d'une caractéristique importante de ce type d'élevage, le fort saisonnement de la production laitière. En effet, les femelles laitières sont tariées pendant plusieurs mois, mais pas à la même époque de l'année suivant les régions. Cette interruption de la lactation et par donc de la production fromagère est une des causes de l'extension de la collecte de fromages blancs par les industriels de Roquefort en Corse à la fin du XIXe siècle. À cette époque, l'économie pastorale corse se caractérise par une semi-autarcie, alors que l'économie fromagère de Roquefort peut être considérée comme industrielle.

La Corse, un système agro-pastoral semi-autarcique ⁵

- 5 Le pastoralisme corse s'intègre dans un système complexe de gestion du territoire et de ses ressources qui a longtemps permis une certaine autarcie. Il s'adapte aux conditions de relief et climatiques particulièrement difficiles ⁶ à travers une double transhumance : l'hiver dans les régions littorales, plaines marécageuses et désertes où la douceur du climat permet une pousse continue d'herbe ; zones montagneuses l'été, avec des étapes plus ou moins longues au niveau intermédiaire où se trouvent les villages. Cette double transhumance n'est pas seulement le fait des bergers, mais de l'ensemble de la famille, c'est pourquoi les géographes du début du siècle la qualifiaient de nomadisme pastoral ⁷ (Voir carte 1).
- 6 La plupart des fromages sont produits à l'estive. Les chèvres et brebis corses sont rustiques et aptes à des conduites extensives, mais les ressources fourragères disponibles en zone de plaine l'hiver, la taille des troupeaux et les époques de mise-bas, comme la consommation de lait en nature, laissent supposer que la production fromagère hivernale était minime, voire inexistante. D'ailleurs, la langue corse ne possède pas d'adjectif pour définir le fromage d'hiver, alors qu'il en existe pour le fromage de printemps (*veraninchu*) ou pour celui fabriqué l'été à la montagne (*muntanacciu*) ⁸. Ici, le berger est fromager. Les savoir-faire sont diffusés au sein de la famille et de la communauté villageoise.
- 7 Comme dans les Alpes ou les Pyrénées où chaque vallée a sa spécialité, ici chaque *pieve* - unité administrative instaurée par les Génois et correspondant à une communauté rurale, a donné son fromage de brebis, de chèvre et le plus souvent de mélange ; fromage

auquel on donne la dénomination géographique du *pieve* (Niolu, Venacu, etc.). Seul le *brocciu*, fromage de lactosérum et sous-produit commun à toutes ces fabrications, est élaboré dans l'ensemble de l'île⁹. Tous les voyageurs, curieux des pratiques alimentaires corses, en vantent la finesse, tel Émile Bergerat qui, en 1886, précise que « le broccio est le met national et le régal de la Corse. Il est célèbre entre tous les fromages, et qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'île »¹⁰. Il joue, en effet, un très grand rôle dans l'alimentation de la famille et de nombreux plats et pâtisseries le font entrer dans leur composition, contrairement au fromage. Celui-ci avait une autre valeur et était généralement utilisé, soit pour payer la location des pâturages ou les contrats d'élevage, soit comme monnaie d'échange dans le troc pour l'approvisionnement d'hiver. Les fromages de printemps étaient vendus alors qu'ils étaient pratiquement frais, aux gens des villages qui effectuaient eux-mêmes l'affinage dans leurs caves. En revanche, lorsque l'éleveur était en transhumance d'été, il affinait sa production. Rares sont les fabrications fromagères qui passent par des affineurs spécialisés, les produits sont directement vendus par les membres de la famille des bergers à d'autres insulaires. Seuls quelques fromages sont exportés vers le port de Marseille.

Carte n°1 : Zones traditionnelles de transhumance



Les Causses, une des régions fromagères les plus innovantes¹¹

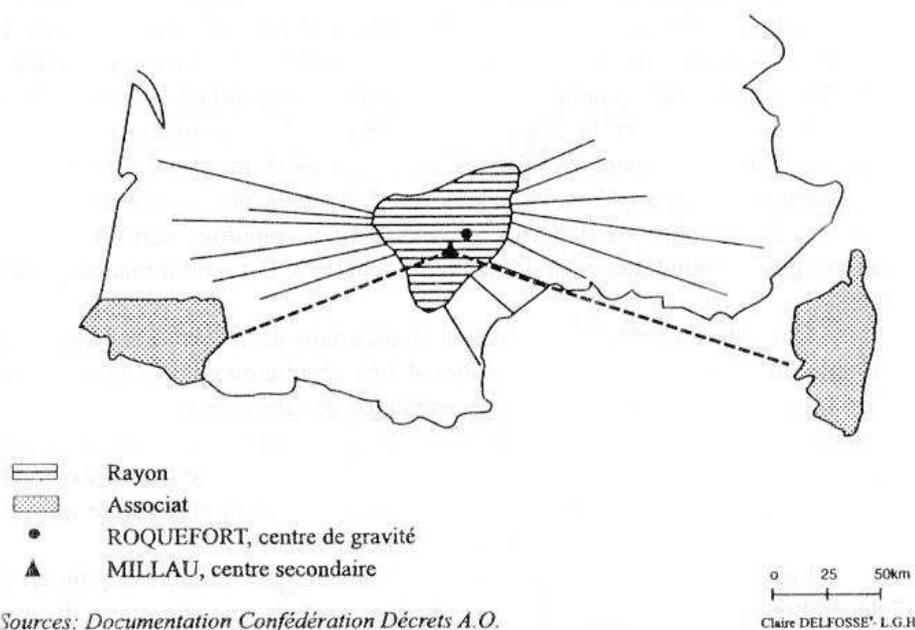
- 8 Sur les Causses, l'élevage des petits ruminants constitue la principale ressource économique de cette région souvent qualifiée de déshéritée : la production fromagère y bénéficie, à la fin du XIXe siècle, d'une grande prospérité. Le berger est rarement le propriétaire du troupeau, il est un employé des grands domaines ou des petites exploitations. Il ne fabrique pas le fromage, ce rôle est dévolu aux femmes. Le principal produit de vente est le roquefort. Certes on fabrique du fromage de lactosérum appelé « recuite », mais celle-ci ne saurait égaler la renommée du roquefort¹².

- 9 La production de roquefort a très tôt été intégrée dans un système marchand : les agriculteurs produisent des fromages blancs qui sont affinés et vendus par de grandes maisons de négoce. Ils disposent de contrats avec ces négociants auxquels ils livrent eux-mêmes ou par l'intermédiaire de ramasseurs. Si l'affinage est strictement localisé dans les caves du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), la production de fromage, quant à elle, a lieu sur les Causses environnants. L'intégration des agriculteurs aveyronnais ne cesse de s'accroître. En effet, à la fin du XIXe siècle, l'aire de production « roquefort » constitue l'un des quatre pôles majeurs de diffusion de l'industrie fromagère¹³. À l'instigation de Société des caves, la plus puissante maison de négoce de Roquefort, des premiers essais d'industrialisation des fromages blancs ont lieu vers 1876 et c'est en 1885 qu'elle installe les premières fromageries « industrielles ». Ainsi, alors que la fabrication de fromages blancs était du ressort des éleveurs de brebis, elle est désormais contrôlée par les maisons d'affinage et de commerce. Le développement des laiteries leur permet d'étendre l'aire d'approvisionnement des caves de Roquefort, le passage du stade fermier à l'industriel levant les blocages liés à la transmission des savoir-faire domestiques.
- 10 L'extension de l'aire de production des fromages blancs est également facilitée par l'évolution des conditions de transport et de stockage des fromages affinés¹⁴ : les industriels utilisèrent très tôt le froid industriel¹⁵. L'amélioration des transports permet également d'accroître les ventes, et le succès du roquefort ne se démentit pas. Aussi, les maisons de Roquefort se livrent-elles une âpre lutte pour trouver du lait, installant des laiteries de plus en plus loin des caves du Combalou. Disposant d'un débouché sûr, les exploitations des départements voisins de l'Aveyron se tournent vers l'élevage de brebis laitières. Toutefois, l'extension spatiale de la collecte se heurte à d'autres productions agricoles rentables¹⁶. Ainsi, à la fin du XIXe siècle, ce que l'on dénomme désormais le Rayon, ne s'étend plus de façon continue. Les industriels laitiers vont chercher du lait dans d'autres bassins de production ovine : en Corse, et quelques années plus tard dans les Pyrénées-Atlantiques (Voir carte 2).

Le succès d'une installation

- 11 La légende veut que l'origine de l'installation des industriels de Roquefort en Corse tienne à « la rencontre fortuite, aux eaux de Vichy, d'un négociant aveyronnais, d'un Corse et d'un fromage de Niolo, blanc et gras, qui ne pouvait échapper à son sort d'être mangé »¹⁷. Plus que cette rencontre factuelle, l'intérêt que les industriels du roquefort vont porter à la Corse tient à deux facteurs : d'une part la nécessité d'étendre leur aire de collecte pour faire face à la demande croissante de fromage une extension que facilite l'amélioration des transports maritimes, et d'autre part, le décalage des dates de lactation entre Corse et Rayon. En effet, en Corse les mises-bas ont lieu à l'automne pour les brebis, la traite a donc lieu de novembre à mai, alors que dans le Rayon elle est plus tardive, de février-mars à juillet.

Carte n°2 : L'extension de la collecte du fromage de Roquefort

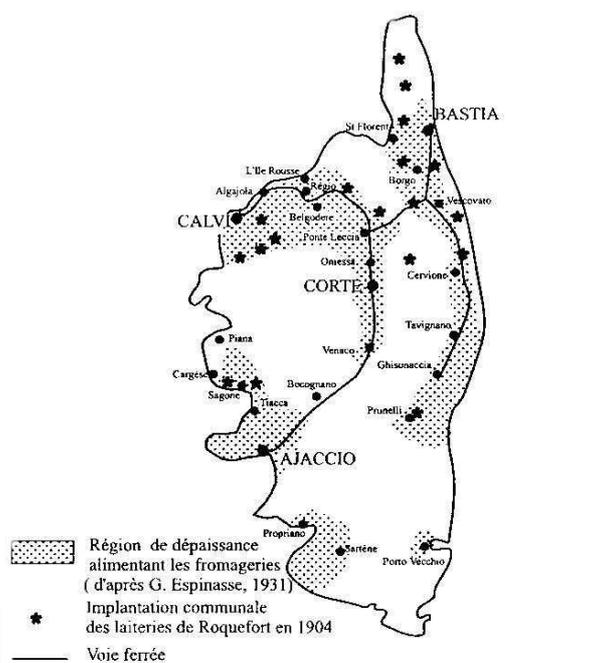


- 12 Des grandes maisons de Roquefort, c'est Louis Rigal qui, le premier, a entrepris la fabrication de roqueforts blancs en Corse. Il était à la recherche de lait et ne pouvait plus surenchérir sur ses concurrents pour leur « voler » des producteurs dans le Rayon. Il se serait également aperçu à la lecture de sa correspondance commerciale que, de Paris et de la région du Nord, on lui demandait surtout des fromages frais « n'ayant pas acquis ce piquant, ce relevé qu'ils prennent d'habitude à l'affinage »¹⁸. Or, le désir de cette clientèle n'était facile à satisfaire que durant les premiers mois de traite (de mars à août) ; c'est alors qu'il se serait avisé que « la Corse était un pays essentiellement adonné à la culture pastorale, que, grâce à l'influence du doux climat maritime, le pacage des bestiaux y était possible à un moment où les rigueurs hivernales obligent les fermiers de nos régions aveyronnaises à nourrir les troupeaux dans les bergeries »¹⁹. La période de traite corse est d'autant plus intéressante qu'elle correspond au pic de consommation (septembre à mai). Non seulement elle permet d'offrir des roqueforts primeurs aux consommateurs, mais aussi de réduire les frais de stockage en chambre froide.
- 13 Dès 1894, Louis Rigal réalise des essais. Il éprouve un certain nombre de difficultés à discipliner les bergers, « toujours errants à travers le maquis »²⁰. Mais il finit, en 1899, par installer une fromagerie et par faire des bénéfices. En 1901, il est à la tête de six laiteries réparties en Balagne, Casinca et dans la plaine d'Aléria. Le succès aidant, il est imité par d'autres industriels : en 1901, la maison Maria Grimal et la Société des caves et des producteurs réunis de Roquefort créent également six laiteries. Ainsi dès 1905, près de 1 400 000 litres de lait sont collectés en Corse, soit environ 5 % de la production de pâtes de roquefort. Le nombre de laiteries progresse avec rapidité, surtout après la Première guerre mondiale, période pendant laquelle le lait tend à manquer sur le Rayon²¹.
- 14 Ces laiteries sont principalement situées dans les zones de transhumance hivernale du nord de l'île et s'échelonnent très régulièrement sur la côte (voir carte 3). Les industriels

recherchent le voisinage des ports pour réduire les frais de transport. Ils en installent également au centre des pâturages sur des routes accessibles aux véhicules. Dans l'Entre-deux-guerres, une zone fromagère tend à s'établir dans la dépression centrale de part et d'autre de la voie ferrée qui relie Calvi à Ajaccio par Ponte-Luccia (voir carte 3).

- 15 Les établissements corses ne fonctionnent que durant cinq mois, du 1er décembre au 31 mars. Les fromages sont conservés une vingtaine de jours avant d'être expédiés vers les caves de Roquefort. D'après l'enquête sur l'industrie laitière de 1901²², leur organisation ne diffère pas de celle du Rayon, notamment pour ce qui est de la composition du personnel : on y trouve un contremaître, deux aides et une cabanière²³. Toutefois, G. Espinasse note, quelques années plus tard (1931), que l'éloignement de l'île et la douceur des hivers littoraux ont nécessité des installations plus complexes : outre le local habituel de la laiterie, il a fallu créer des saloirs et dans certains cas aménager un frigorifique²⁴.
- 16 Ainsi, l'implantation des industriels de Roquefort en Corse peut être considérée comme un succès du point de vue économique, tant pour les maisons de négoce que pour les bergers. En effet, les industriels en se concurrençant, ici comme sur le Rayon, font augmenter le cours du lait²⁵.

Carte n°3 : Les aires de collecte du lait de brebis en Corse (1930)



L'hégémonie des industriels de Roquefort et le bouleversement des cultures techniques corses

- 17 Si cette rencontre semble être un succès du point de vue économique, il est plus difficile d'évaluer ses effets en termes d'appropriation/transmission des cultures techniques. Les sources sont rares et on ne dispose que d'écrits d'agronomes, de spécialistes de l'agriculture locaux, voire de quelques articles de presse locale.

La faiblesse des échanges culturels

Des industriels du roquefort à la recherche de lait et non de savoir-faire fromagers

- 18 Il est clair que les industriels de Roquefort ne sont pas venus s'approprier des savoir-faire fromagers en Corse, mais chercher une matière première pour produire leur propre fromage et selon leur propre logique industrielle. D'ailleurs les laiteries de Roquefort sont dénommées « succursales » et le lait corse n'est collecté qu'en fonction des besoins de Roquefort : lorsque la campagne roquefortaine n'est pas commencée. Les maisons de négoce ne revendiquent pas non plus la provenance corse, même si les fromages blancs corses revêtent des qualités particulières et ont des destinations précises²⁶. L'installation de laiteries dans l'île suscite un certain nombre de débats sur le Rayon de la part des agrariens aveyronnais dont A. Boyer se fait le porte-parole dans sa thèse d'économie intitulée *L'industrie fromagère à Roquefort et économie des entreprises de cette industrie* (1909). Il avance une série d'arguments condamnant cette extension de la collecte de fromages blancs. Selon lui, elle serait à l'origine de la surproduction des premières années du XXe siècle²⁷. Par ailleurs, les fromages corses nuiraient à la réputation du roquefort, le lait des brebis insulaires n'ayant pas, selon lui, les qualités de celui des brebis caussenardes, leur nourriture, le terroir n'étant pas les mêmes. Cet argument n'a pas seulement une connotation économique, qui viserait à réserver le monopole du lait de brebis destiné à la fabrication du roquefort aux Aveyronnais, mais présente aussi quelques relents régionaliste : le roquefort tiendrait ses qualités du terroir et de la brebis de l'Aveyron. Il suggère également des accents agrariens dans la mesure où il condamne des pratiques déloyales des industriels. Ce débat doit être replacé dans celui de la naissance des appellations d'origine. En effet, la loi de 1905 sur la répression des fraudes a lancé juridiquement les discussions sur la protection de la provenance et de l'origine ; discussions qui aboutissent au vote de la loi sur les appellations d'origine de 1919. C'est pourquoi certains auteurs, comme le directeur des services agricoles de l'Aveyron Émile Marre²⁸, soulignent l'importance primordiale des caves sur le terroir de production du lait de brebis : le roquefort tiendrait principalement sa qualité des fleurines, particularité géomorphologique des caves du Combalou²⁹. De tels arguments ne sauraient satisfaire les défenseurs des éleveurs aveyronnais. Ainsi A. Boyer avance que la production en Corse favorise la fraude : il affirme que tous les fromages produits en Corse ne passent pas par les caves de Roquefort, mais sont directement écoulés à Marseille et, de là, destinés à l'exportation. Il dénonce également l'ajout de lait de chèvre au lait de brebis, fréquemment pratiqué par les éleveurs corses. Il est vrai que dans l'île le lait des deux petits ruminants est mélangé pour la fabrication des fromages locaux. Toutefois, ce type de « fraude » est également pratiqué sur le Rayon. A. Boyer remarque, enfin, un danger supplémentaire : la diffusion des savoir-faire et par-là même, une source nouvelle de contrefaçon de roquefort, contrefaçon dont les industriels cherchent à se protéger depuis longue date.

Un apport industriel mais peu d'appropriation de savoir-faire pour les Corses

- 19 La plupart des agronomes ou économistes agricoles corses qui se prononcent sur l'arrivée des industriels de Roquefort se félicitent de leur installation car ils introduisent l'industrie fromagère en Corse et intègrent l'île à l'économie continentale. Leur arrivée correspond à une période de bouleversement de l'économie insulaire face au

développement des liaisons maritimes avec le « continent ». Les auteurs soulignent combien la prospérité des industriels de Roquefort a été bénéfique à l'agriculture des Causses, et espèrent que la Corse bénéficiera des mêmes effets. Effectivement, leur installation permet aux Corses de s'orienter résolument vers l'élevage et d'abandonner la céréaliculture « vivrière » : le cheptel ovin augmente et atteint son maximum en 1930 ; la Corse devient ainsi le troisième département ovin-lait français. Toutefois la prospérité n'est pas partagée dans les mêmes termes que sur le Rayon. Si dans un premier temps les industriels se font concurrence et contribuent à l'augmentation du prix du lait en Corse, ce prix demeure inférieur à celui pratiqué sur le Rayon. Par ailleurs, les industriels qui se retrouvent au sein d'un syndicat sur le Rayon à partir de la fin des années 1920, vont aussi s'entendre sur le prix corse. Enfin, les éleveurs corses ne seront pas représentés au sein de la Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort, organisme interprofessionnel qui s'est mis en place sur le Rayon pour gérer l'appellation d'origine obtenue en 1925 par le fromage de roquefort. Cette Confédération a non seulement pour vocation de défendre et de promouvoir l'appellation, mais elle doit aussi régler les relations entre industriels et éleveurs, et notamment établir le prix du lait ³⁰.

- 20 Dès 1900 les auteurs corses émettent quelques critiques qui portent surtout sur le partage des compétences fromagères. Le berger, autrefois fromager, n'est plus désormais qu'un livreur de lait : perdant ainsi de son prestige, ses compétences fromagères ne sont plus valorisées. En effet, les bergers ne sont pas initiés aux savoir-faire du Roquefort. On peut lire dans un article de la *Revue laitière* que les industriels aveyronnais devraient « écarter pour la création de leurs succursales les intermédiaires étrangers au monde des bergers, qu'ils nous envoient de préférence des contremaîtres, en leur donnant pour mission non de fermer l'accès de leurs fromageries à ceux qui leur fourniraient le lait, mais de les initier à leurs travaux [...] » ³¹. Dans un premier temps, les fromageries sont gérées par du personnel aveyronnais rompu à la fabrication et inoccupé durant l'hiver sur le Rayon, le personnel corse étant souvent cantonné dans les emplois subalternes. Plus tard quelques fromagers insulaires seront formés par les maisons de négoce : on compte quelques noms d'origine corse dans la liste des « maisons installées » sur l'île et recensées en 1919 ³². Malgré le souci des industriels de Roquefort de ne pas divulguer les techniques de fabrication du roquefort, un certain nombre de petits industriels locaux peut-être d'anciens fournisseurs à façon des industriels aveyronnais se sont essayés à la fabrication « sur une assez petite échelle » de fromage bleu ³³. La fabrication de ce type de fromage, auparavant inconnue en Corse, y a été introduite, tout comme la technique industrielle. Toutefois, peu de fromageries indépendantes de Roquefort sont créées et surtout peu réussissent à survivre. Ici comme sur le continent, les industriels de Roquefort cherchent à s'assurer un monopole et à éviter ou contrôler les contrefaçons ³⁴. Aussi, en 1949, alors que des fromages bleus ont été fabriqués en Corse durant la Seconde guerre mondiale, ils créent pour le bassin insulaire une association en participation (dont la gestion est confiée à Société des caves) qui met fin à la concurrence dont profitaient les éleveurs. L'objectif de cette association est de mieux maîtriser le secteur et de mieux organiser transports et regroupement des pains de fromage. Très vite, elle leur permet d'empêcher l'installation de toute concurrence importante. Ainsi, jusqu'en 1971, les industriels de Roquefort transforment entre 90 et 100 % du lait de brebis collecté en Corse ³⁵. Ils s'assurent un monopole de collecte peu favorable à la diffusion de l'industrie fromagère par les insulaires.

Des pratiques pastorales et une culture fromagère corse bouleversées

- 21 Les industriels de Roquefort n'ont pas diffusé leur race laitière, la lacaune ; les brebis corses sont adaptées à leurs besoins. Ils suscitent toutefois des concours ovins. Surtout ils modifient considérablement les pratiques pastorales et bouleversent l'économie fromagère traditionnelle. Les effets de « Roquefort » seront différents entre les systèmes caprins et ovins. En effet, à partir de 1925, Roquefort bénéficie d'une appellation d'origine qui consacre le lait de brebis aux dépens des laits de mélange dont ceux pratiqués en Corse. Il est désormais impossible de remettre du lait de chèvre aux laiteries.

Les modifications des systèmes d'élevage ovin

- 22 Les bergers des troupeaux ovins livrent de plus en plus leur lait au détriment des fabrications fromagères locales³⁶. Toutefois, les industriels ne collectant dans un premier temps que durant les périodes de déficit du Rayon, on peut supposer que les bergers ont continué à produire un peu de fromage de type corse, ainsi que du brocciu. Mais il y a de moins en moins de lait disponible pour les fabrications locales et cela d'autant plus que les industriels de Roquefort encouragent la production précoce de lait. Petit à petit, grâce à une bonne aptitude au désaisonnement de la brebis de race corse, les dates de mise-bas ont évolué vers la fin de l'été, et, dans certaines régions, vers le milieu de l'été. Cette évolution transforme les pratiques pastorales. De la même façon, certains éleveurs, qui transhumaient encore à la fermeture des laiteries pour fabriquer en estive, ont commencé à ne plus transhumer qu'après le tarissement des femelles laitières, avant de se sédentariser complètement. Ainsi les pratiques d'élevage sont de plus en plus déterminées par les besoins des industriels et une forme de dépendance se crée. En effet, produire du lait de plus en plus tôt en campagne coûte de plus en plus cher dans la mesure où le système d'élevage n'est plus en adéquation avec les ressources naturelles disponibles. Ces innovations ont aussi un coût que les éleveurs, dont le statut ne permet pas toujours l'accès aux sources classiques de financement, ne peuvent pas entièrement assurer par autofinancement. Par des avances sur les campagnes, les industriels deviennent rapidement leurs financiers et insidieusement s'établit une dépendance sur laquelle se construit le monopole d'approvisionnement.

Les éleveurs caprins, gardiens de la culture technique ?

- 23 On pourrait penser que, compte tenu des besoins en lait de consommation et en fromage, les éleveurs caprins ont tiré parti de l'installation des industriels de Roquefort en Corse et ont conservé leurs pratiques traditionnelles. Dans un premier temps, eux aussi ont livré à Roquefort et trouvé un débouché rentable à leur production laitière en fournissant, seuls, le marché du lait de consommation. Aussi, beaucoup abandonnent la transformation fromagère, qui, rappelons-le, mettait en œuvre les mêmes technologies en brebis et en chèvre. Avec la loi de 1925, les éleveurs qui détenaient un troupeau mixte (ovin-caprin) et certains éleveurs caprins se spécialisent dans la production ovine-laitière. Les éleveurs caprins qui ne peuvent changer d'espèce doivent revenir à la vente de lait en nature ou à la transformation. La deuxième voie sera privilégiée, la consommation de lait de chèvre en nature diminuant au profit du lait de vache. Des éleveurs bovins s'installent en effet

près des centres urbains. Enfin, les laits concentrés ou stérilisés qui arrivent du continent tendent à être préférés au lait de chèvre, dont le goût est désormais considéré comme trop fort.

- 24 Les éleveurs de chèvres sont donc, malgré eux, devenus comptables du maintien et de la transmission de pratiques fromagères. Mais l'attrait pour ce type d'élevage est de plus en plus faible, non seulement face à celui de brebis, mais même plus généralement face à d'autres métiers comme le fonctionnariat. De même, si la chèvre est un bon moyen de tirer parti de certaines zones difficiles, la valorisation de ses produits reste précaire : les fromages traditionnels sont eux-mêmes concurrencés, notamment dans les centres urbains qui se développent, par les produits du continent. Le discrédit du lait de chèvre s'étend aux fromages. Ce déclin de la fabrication des fromages traditionnels, tant ovins que caprins, porte aussi préjudice à la production de brocciu. Cette dernière n'est que faiblement développée avec du lait issu des laiteries de Roquefort.
- 25 En définitive, les effets de l'installation des industriels de Roquefort se mesurent plus en terme de désorganisation de la vie pastorale et des fabrications traditionnelles qu'en terme d'apport de savoir-faire, voire même de culture économique. Leur installation se présente comme une forme d'acculturation suffisamment forte pour susciter quelques réactions, sous couvert de revendications alimentaires au cours des deux premières décennies de ce siècle³⁷, mais pas suffisante pour être à l'origine de la création de syndicats de défense des produits de pays comme dans d'autres régions. Savoir-faire et pratiques alimentaires insulaires sont sûrement malgré tout encore trop vivants. Toutefois, l'évolution de la vie pastorale corse ne peut seule être imputée à l'installation des industriels de Roquefort : les produits du continent arrivent sur l'île, les régions intérieures sont désenclavées, ainsi l'économie pastorale semi-autarcique ne saurait résister aux nouvelles conditions économiques et sociales.

La redécouverte d'un patrimoine fromager

- 26 À partir des années 1970, la situation change. La production laitière augmente dans le Rayon alors que les ventes de roquefort stagnent : il n'est plus question pour les industriels aveyronnais, à moins de dévaloriser leur fromage, de transformer tout le lait de brebis du Rayon, de Corse et du Pays basque en roquefort. Cette nouvelle situation, jointe à celle de la redécouverte des fromages régionaux et au développement spectaculaire du tourisme insulaire, fait que les rapports entre les deux cultures évoluent. Les différents acteurs reconsidèrent le patrimoine fromager corse et tendent à le revaloriser.

Un nouvel intérêt pour les fromages corses

La tentative d'appropriation par les industriels aveyronnais

- 27 Dès 1970, les programmes techniques sur la sélection génétique ovine, l'alimentation des animaux et les conditions de travail des éleveurs portent leurs fruits dans le Rayon. L'efficacité de l'intensification de la production laitière ovine explique l'augmentation importante de la collecte qui permet au Rayon de couvrir les besoins en lait nécessaires au roquefort³⁸. Les industriels mettent alors en place une politique de diversification fondée à la fois sur l'exportation de lait en nature vers l'Italie et sur la fabrication

d'autres fromages. Cette diversification n'est pas sans poser des problèmes et notamment celui de la rémunération du lait, elle remet en cause le statut des bassins laitiers autres que le Rayon.

- 28 En Corse, les éleveurs perçoivent cette évolution et réclament plus que jamais d'être représentés à la Confédération. Alors qu'il est question leur désengagement de Corse, les industriels initient un Groupement des producteurs de lait de brebis de Roquefort qui a pour vocation de représenter, avec voie consultative, les éleveurs corses à la Confédération. Faut-il y voir la volonté des industriels de s'appuyer sur des partenaires locaux pour une politique de diversification fondée sur les produits régionaux ? L'attrait des fromages traditionnels corses est grand. Ils bénéficient d'une image porteuse de spécificité et d'authenticité, facilement valorisable auprès de la clientèle que le développement massif du tourisme estival conduit dans l'île. Les techniciens de « Roquefort » n'ont aucun mal à adapter les recettes traditionnelles à la fabrication laitière, aux locaux dont ils disposent en Corse et aux exigences économiques des coûts de main d'œuvre. En fait, ils s'inspirent des « recettes traditionnelles » plus qu'ils ne les reproduisent. Le fromage à pâte molle qu'ils lancent a une croûte fleurie et non lavée, et la pâte pressée est étuvée ; une technique qui n'est pas insulaire. Pour faire plus authentique et attirer les consommateurs, les industriels de Roquefort donnent à ces produits des dénominations génériques ou géographiques traditionnelles en langue corse. La pâte molle est donc baptisée « Corsica », compte des sous-marques « Corso » ou « Casano » (fermier), et la pâte pressée « Golo » du nom de la plus grande rivière de l'île, ancienne dénomination du département de Haute-Corse. Ainsi les industriels de Roquefort ne redécouvrent pas seulement le patrimoine fromager corse, mais le réinventent.

Les réactions des autres acteurs de la filière

- 29 Dans le même temps, la production laitière continue à croître dans le Rayon et au Pays Basque ; aussi les industriels de Roquefort cherchent-ils à se désengager progressivement de la filière laitière insulaire. Le début des années 1980 marque un ralentissement significatif de la collecte de lait de brebis par les industriels³⁹. Face à cette situation, se produit un double mouvement : une augmentation sensible de la production fromagère fermière et l'installation d'un nouveau secteur laitier.
- 30 Abandonnés par les industriels, au fur et à mesure des restructurations internes et des fermetures de laiteries (Corte en 1977, Île Rousse en 1980, Appietto en 1981), d'anciens apporteurs redeviennent producteurs fermiers. Le volume de litres de lait transformés en production fermière passe de 1,6 millions en 1980 à 3 millions en 1990 (SRSA Corse). C'est le signe d'une certaine capacité d'adaptation des producteurs et d'une culture technique encore vivante après un abandon pourtant souvent assez long des pratiques de transformation. C'est aussi à cette époque que se développent les installations de jeunes éleveurs, favorisés par la politique nationale d'aide à l'installation. Nombreux sont ceux qui font le choix de la production fermière. Ainsi, même si elle reste stable autour de 30 % de la production totale transformée, cette production fermière ovine double pratiquement son litrage entre 1980 et 1990. Cette évolution est favorisée par la demande de produits régionaux fermiers, considérés comme plus authentiques.
- 31 Parallèlement un nouveau secteur laitier se met en place. Tous les anciens apporteurs ne peuvent se transformer en fromager, certains d'entre eux étant dans des systèmes de

production qui ne peuvent fonctionner que dans le cadre d'une collecte de la production laitière. Ainsi de petites unités de transformation se développent, et leur part dans la collecte passe de 10 % en 1980 à 30 % en 1990. Toutes essaient, avec plus ou moins de succès, de mettre au point des types de fromages s'inspirant eux aussi des fabrications traditionnelles. Chacune met sur le marché « sa » pâte molle dans un premier temps, puis « sa » pâte pressée. De la même façon, elles choisissent des marques utilisant des dénominations géographiques corses ou des qualificatifs en langue corse. Cette stratégie tient à la fois à un effet d'imitation des industriels de Roquefort ainsi qu'à une même logique commerciale en faveur des produits dits de terroir.

- 32 Les industriels de Roquefort suscitent une véritable émulation, émulation qui s'exerce à travers la production de fromages de type corse et non plus de type bleu. Le transfert de technologie qui s'opère entre les industriels de Roquefort et les insulaires est parfois encouragé par l'État. Ainsi la reprise par les anciens apporteurs de l'ancienne fromagerie de Société des caves à Appietto (Société coopérative « a Pecurella ») s'est faite sous la pression de l'État en intégrant le principal produit fabriqué (une pâte pressée). Société des caves a transmis une technologie, un produit et le personnel capable d'en assumer la fabrication. Aujourd'hui cette expérience est une réussite au point que la « tomme corse », marque commerciale déposée par la coopérative, est pratiquement devenue un terme générique pour désigner ce type de fromage.

La production de fromages « corses » sur le Rayon

- 33 La production de lait de brebis ne cessant de croître sur le Rayon, là aussi, les industriels de Roquefort engagent une politique de diversification et instaurent un système de quanta comportant trois classes de prix suivant le mode de valorisation du lait (poudre, fromages, roquefort). L'unité de Saint-Georges-de-Luzançon (Aveyron) est chargée de transformer les laits destinés à la diversification et a ainsi pour vocation de faire des « produits naturels fabriqués suivant des recettes millénaires »⁴⁰. Cette politique de prix amène les industriels, soucieux de valoriser au mieux le litre de lait, à s'intéresser au lactosérum. Aussi se mettent-ils à produire sur le Rayon non seulement des fromages de type corse, mais aussi de la « brousse : une copie du broccio corse ». Comment résister, en effet, à l'attrait des fromages de type corse qui véhiculent une image susceptible de séduire les consommateurs du continent ? D'ailleurs, le personnel d'encadrement de la laiterie de Saint-Georges-de-Luzançon provient d'une laiterie de la Société des caves en Corse. Fort opportunément, les industriels de Roquefort vont même redécouvrir et faire la promotion de la flaune, vieille pâtisserie du terroir aveyronnais, dont l'un des ingrédients principaux est la « brousse traditionnelle de brebis ». La flaune ressemble à certaines pâtisseries corses à base de brocciu que l'on trouve dans toutes les boulangeries et pâtisseries insulaires. Les industriels de l'Aveyron redécouvrent-ils leur patrimoine culinaire grâce à l'expérience corse ? La question du brocciu et de la brousse est le facteur déclenchant d'une rivalité grandissante entre producteurs fermiers de brebis et de chèvre regroupés à cette occasion et producteurs laitiers, qu'ils soient industriels de Roquefort ou d'origine insulaire.

La défense de l'origine corse

De l'Appellation « brocciu »...

- 34 Face à des industriels toujours vécus comme étrangers, les producteurs insulaires se sont toujours considérés comme investis de la légitimité que leur conférait leur origine corse pour revendiquer la protection et la valorisation des fromages corses. La première manifestation de cette revendication a été la demande d'appellation pour le brocciu présentée à la fin des années 1970, époque où les industriels de Roquefort ont commencé à fabriquer du brocciu. Des conflits sont alors apparus dans la mesure où ils concurrençaient sur le marché local les producteurs fermiers. Considérant l'importance attachée à la production et à la consommation de ce fromage par les insulaires, il s'agissait sûrement non seulement d'une frustration économique, mais aussi culturelle, comme une sorte d'appropriation de ce que l'on peut considérer comme un des éléments de l'identité corse.
- 35 Ce sont les représentants professionnels des producteurs fermiers qui ont demandé cette appellation sur la base d'éléments techniques simples, supposés liés à la fabrication fermière traditionnelle. S'estimant dépositaires du patrimoine culturel que représentent les savoir-faire de fabrication, leur objectif était d'exclure les industriels de Roquefort, dont les choix techniques s'écartaient des « usages locaux, loyaux et constants »⁴¹.
- 36 Une appellation est accordée en 1983. Conflits et procès autour du mode de chauffage du lactosérum ou de l'utilisation de poudre de lait et/ou de lactosérum de vache ou de brebis émaillent cette période. Les conflits opposent les fermiers et leurs représentants aux industriels (insulaires et extérieurs). Aujourd'hui tous ces acteurs sont regroupés dans une structure interprofessionnelle, ce qui ne signifie nullement la fin des conflits internes, bien au contraire : les appellations d'origine font aujourd'hui l'objet d'enjeux très importants. Or, on est toujours en présence d'un opérateur, à la stratégie industrielle claire et dont le centre de décision est extérieur à l'île, avec face à lui des opérateurs insulaires, dont certains ont atteint des dimensions et des pratiques que l'on peut également qualifier d'industrielles. Ceux-ci tentent de mettre en avant une stratégie, elle aussi fondée sur la valorisation des potentialités locales, mais que l'on pourrait considérer comme plus patrimoniale et plus autocentrée, dans le cadre d'un développement régional. Ainsi les producteurs corses cherchent à se ré-approprier un patrimoine fromager notamment par le biais de l'appellation d'origine : mais ici comme dans le Pays basque où l'évolution a été similaire, l'opérateur extérieur s'y est aussi intéressé et y demeure partie prenante.

...à la revendication de la protection du patrimoine identitaire

- 37 Plus encore, Société des caves, désormais rattachée au groupe Besnier, est toujours à la recherche de débouchés pour le lait de brebis. Ses dirigeants évoquent la mise place d'une stratégie méditerranéenne en s'alliant avec des partenaires espagnols, italiens et grecs⁴². Dans ce schéma, la Corse joue le rôle de « position avancée » en Méditerranée, et, en 1992, le redéploiement industriel est annoncé avec l'abandon des deux derniers sites et la construction d'une nouvelle laiterie dans la région bastiaise. Cette unité doit produire du « carré corse »⁴³. L'intérêt de « l'origine corse » conduit le groupe Besnier à évoquer un

projet de demande d'appellation d'origine pour un « produit traditionnel qui pourrait être inspiré du “corsica” de Bastia »⁴⁴. Ce projet n'a toujours pas vu le jour.

- 38 Parallèlement, elle annonce vouloir installer une nouvelle unité capable de traiter dix millions de litres de lait de brebis, ce qui ne manque pas d'alerter les autres membres de la filière, car c'est précisément le volume total de la production insulaire. Certains interprètent cette annonce soit comme la volonté de collecter sur place, mais alors de faire disparaître les industriels insulaires et de revenir à une situation proche des années 1960, soit comme la volonté d'importer en Corse du lait de l'extérieur, singulièrement de l'Aveyron où du lait est disponible à un prix trois fois inférieur à celui pratiqué dans l'île. Toutefois, dans un entretien accordé à la revue *Pâtre*, le directeur général de Société des caves s'engage « à respecter l'autonomie des trois bassins laitiers où nous intervenons, c'est-à-dire de garantir l'étanchéité en nous interdisant d'envoyer du lait d'un bassin à l'autre »⁴⁵.
- 39 Mais ce qui a été perçu comme une menace par les insulaires, ajoutée à la présentation de « nouveaux produits » inspirés des fabrications corses traditionnelles ont conduit certains producteurs corses à adopter une stratégie de défense sur le terrain qu'ils considèrent comme le leur : celle de la protection de l'origine corse. Certains corses allant plus loin encore, alors que le groupe Besnier, héritier de Louis Rigal, sollicite aujourd'hui la modification de l'appellation roquefort et l'exclusion de l'aire de production et de transformation, de la Corse et du Pays basque⁴⁶ se demandent si le fromage de roquefort ne fait pas partie du patrimoine fromager de l'île ?

* * *

- 40 La « chronique » des relations entre cultures fromagères corse et aveyronnaise a permis d'approcher les causes de l'évolution des cultures techniques traditionnelles et notamment de montrer que les cultures rurales considérées comme les plus traditionnelles, voire les plus archaïques sont loin d'être figées dans le temps et l'espace. Nous avons pu ainsi considérer la diffusion des pratiques fromagères et des processus d'innovation à travers l'extension de certains pôles de développement. La chronique éclaire aussi les réactions des espaces ainsi « annexés », notamment quant au maintien ou à la disparition des fabrications traditionnelles, en montrant comment les parties ont pu mobiliser la réglementation sur les appellations d'origine.
- 41 Cette chronique a également permis de voir les tribulations des cultures rurales traditionnelles et l'évolution de leur statut : de la négation durant la période scientifique à leur reconnaissance, voire à leur sur-valorisation et leur ré-invention aujourd'hui. Résultat de processus économiques, cette reconnaissance est portée par la nécessité de maintenir des populations rurales par le biais de l'agriculture dans certaines régions de faible densité comme la Corse. Toutefois, on peut s'interroger aujourd'hui sur le devenir de ces cultures, qui font l'objet de nombreux réinvestissements, et cela de la part d'acteurs aux intérêts parfois contradictoires⁴⁷.

NOTES

1. Voir le rapport d'Isac Chiva à Jacques Toubon : Isac CHIVA, *Une politique pour le patrimoine culturel local*, Paris, Ministère de la Culture et de la francophonie, 1994.
2. Jean-Luc MAYAUD, « Pour une histoire des cultures rurales », dans Claude-Isabelle BRELOT et Jean-Luc MAYAUD [dir.], *Voyages en histoire. Mélanges offerts à Paul Gerbod*, Besançon, Annales littéraires de l'Université de Besançon, 1995, pp. 153-165.
3. Claire DELFOSSE, « Le savoir-faire des fromagers suisses de la France de l'Est (1850-1950) », dans Henry BULLER [dir.], *Être étranger à la campagne.- Études rurales*, n° 135-136, juillet-décembre 1994, pp. 133-144.
4. Jean-Luc MAYAUD, « Pour une histoire des cultures rurales... », art. cité.
5. Pour plus de détails sur le pastoralisme corse et les productions fromagères voir : Georges RAVIS-GIORDANI, *Bergers corses. Les communautés villageoises du Niolo*, Aix-en-Provence, Edisud, 1983, 500 p. ; François PERNET et Gérard LENCLUD, *Berger en Corse. Essai sur la question pastorale*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1977, 192 p. ; Jean-Antoine PROST, A. LEDDA et Guy MOCQUOT, « Éléments pour la connaissance des fromages corses. Fromages à pâte molle : enquête préliminaire sur le fromage de Venaco », dans *Greghje e Rughjoni*, n° 18, INRA Publications, 1989.
6. La montagne corse est à la fois plus élevée et plus massivement présente que la montagne méditerranéenne en général.
7. La famille suit le troupeau et le berger avec les sacs à provision, la batterie de cuisine, ainsi que les menus meubles (M. ARRIGHI, « Le pays de Porto et de Sagone », dans *Annales de géographie*, 1933, pp. 500-505). L'été, elle s'installe dans les villages de montagne, mais ne gagne pas les endroits les plus élevés des pâturages où se rendent le berger et le troupeau.
8. Jean-Antoine PROST, A. LEDDA et Guy MOCQUOT, « Éléments pour la connaissance des fromages corses... », art. cité.
9. Le brocciu est obtenu en chauffant un mélange de deux tiers de petit lait et un tiers de lait de chèvre ou de brebis à une température inférieure à l'ébullition. La coagulation de la caséine s'obtient sans ajout de présure.
10. Émile BERGERAT, *La chasse au mouflon*, Paris, Librairie Ch. Delagrave, 1886.
11. Pour plus de détails voir : Claire DELFOSSE, *La France fromagère*, Thèse pour le doctorat en géographie, Université Paris I, 1992, 2 volumes, 343 f° et 166 f° (chapitre V entièrement consacré au roquefort, f° 163-201).
12. Émile Marre, directeur des Services agricoles de l'Aveyron, donne la description suivante de la fabrication de la recuite : « le petit-lait est chauffé à 70° environ, dans une chaudière ; à mesure que l'on chauffe, le liquide produit tout d'abord une mousse blanche que l'on supprime avec une écumoire. On fabrique, avec le caillé obtenu que l'on appelle recuite, un fromage frais, d'une qualité inférieure, se conservant mal, que l'on vend dans le voisinage à des prix très minimes. » (Émile MARRE, *Le Roquefort*, Rodez, E. Carrière éditeur, 1906, p. 99).
13. Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité.
14. La disparition quasi effective de la transformation fermière au début du XXe siècle a porté un grave préjudice à la fabrication de la recuite.

15. Les industriels de Roquefort sont parmi les premiers à utiliser le froid industriel (Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité) qui a révolutionné l'affinage du roquefort. Il devient alors possible de conserver plus de fromages et d'alimenter le marché toute l'année, tout en réduisant les pertes. De plus, l'emmagasiner au frigorifique diminue l'encombrement des caves naturelles qui causait une hausse de température préjudiciable à la qualité du fromage. Enfin, il permet de stocker des volumes bien plus importants.
16. Élevage bovin transhumant vers Espalion, et élevage ovin-viande vers Villefranche-de-Rouergue.
17. L. BOYER, « L'industrie du roquefort en Corse et l'alimentation en lait de la population », dans *Corse agricole*, n° 1, 1922, pp. 3-8.
18. A. BOYER, *L'industrie fromagère à Roquefort et économie des entreprises de cette industrie*, Thèse pour le doctorat d'économie, Paris, Larose et Tenon, 1909, pp. 46-47.
19. *Ibidem*, p. 47.
20. *Ibidem*.
21. Hommes et bêtes ont subi le contre-coup de la guerre : le travail du berger est particulièrement assujettissant pour l'élevage des brebis (garde des troupeaux et traite longue et difficile), or la main d'œuvre se raréfie ; en même temps, les troupeaux ont diminué.
22. Ministère de l'Agriculture, *Enquête sur l'industrie laitière*, Paris, Imprimerie nationale, 1903.
23. La cabanière est un terme du Rayon désignant les femmes qui travaillent dans les caves de Roquefort, lui incombent les soins et l'emballage des fromages.
24. G. ESPINASSE, « Le rayonnement d'une industrie locale, le roquefort », dans *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 1931, pp. 377-430.
25. Le prix du lait est passé de 0,18 franc en 1890, à 0,50 en 1914, puis 1,50 en 1920 : Daniel FAUCHER, « L'évolution industrielle de l'élevage ovin en Corse », dans *Revue de géographie alpine*, 1923, pp. 277-283..
26. Le lait des brebis de race corse permet de produire des fromages qui résistent mieux au voyage à longue distance que les fromages issus de la race lacaune (race du Rayon) : Yves BATICLE, *L'élevage ovin dans les pays européens de la Méditerranée occidentale*, thèse de géographie, Université Paris I, 1971, 2 volumes, 578 f° + 14f° d'annexes, photographies, cartes.
27. Cette crise n'est pas propre au roquefort, elle a touché l'ensemble des productions fromagères. Par ailleurs l'histoire du roquefort est jalonnée de crises : aux périodes de prospérité, pendant lesquelles de nombreuses maisons se créent, succèdent des périodes de crise qui sont à chaque fois l'occasion de concentration des maisons et notamment d'affirmation du pouvoir de la Société des caves : Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité.
28. Émile MARRE, *Le Roquefort...*, ouv. cité.
29. Courant d'air froid parcourant les éboulis du Combalou, qui permettent aux caves d'atteindre une température et un degré hygrométrique favorables à l'affinage du fromage.
30. Pour plus de détails, voir : Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité, f° 177-185.
31. DONATI, « Les fromageries de Roquefort. Succursales en Corse », dans *La laiterie*, n° 20, 1900, pp. 153-154.
32. Archives départementales de Corse, série M.

33. G. DEGOS, « L'élevage ovin en Corse », dans *Bulletin de la Fédération française d'économie alpestre*, n° 6, 1956, pp. 155-175.
34. Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité.
35. Le lait est traité dans un nombre de laiteries qui passe de 81 en 1955 à 8 en 1965.
36. En Corse, la production de fromage laitier (produit en fromagerie) passe de 182 tonnes en 1913-1914 à 1 900 tonnes en 1953-1954 (G. DEGOS, « L'élevage ovin en Corse... », art. cité). La production insulaire représente environ 15 % de la production totale de roquefort.
37. Plusieurs articles de la presse corse incriminent les industriels de Roquefort, leur reprochant d'affamer les habitants de l'île en drainant tout le lait produit.
38. Jean-Claude Flamant note qu'en 20 ans la taille moyenne des troupeaux est passée de 56 à 162 brebis, la collecte de 37 à 76 millions de litres ; 60 % des éleveurs ont adopté la traite mécanique, 280 000 brebis sur un total de 600 000 sont au contrôle laitier : Jean-Claude FLAMANT, « La production de lait de brebis, le modèle de Roquefort et son avenir en France méridionale », dans *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 54, 1983, pp. 327-340.
39. D'environ 80 % de la collecte, avec un peu plus de cinq millions de litres pour la campagne 1980, elle passe à trois millions, ce qui représente 45 % de celle de 1985 (SRSA Corse).
40. Françoise MOREL, « Une diversification obligatoire pour les industriels de Roquefort », dans *Process*, n° 1041, 1989, pp. 19-22.
41. Jean-Antoine PROST, François CASABIANCA, E. CASALTA, François VALLERAND et Christine de SAINTE-MARIE, « La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'appellation d'origine brocciu corse », dans *Études et recherches agraires, développement*, n° 28, 1994, pp. 143-156.
42. P. LE COROLLER, « Où va Perrier ? », dans *Libre-Service actualités*, n° 1244, 1991, pp. 22-31.
43. Les deux anciennes laiteries n'étaient plus aux normes européennes. Par ailleurs, le classement de la Corse en « objectif 1 » par l'Union européenne facilite la nouvelle implantation.
44. *La Corse*, 4 décembre 1993.
45. *Pâtre*, numéro spécial « Production laitière ovine », octobre 1997, n° 447, 104 p. (p. 54).
46. Jean-Antoine PROST et François CASABIANCA, « Aire de production de la matière première et certification AOC : stratégies divergentes des industries fromagères en Sardaigne et en Corse », dans *Actes du séminaire « Qualification des produits et des territoires »*, Toulouse, 1995, à paraître.
47. Bibliographie complémentaire : ALBITRECCIA, *La Corse. Son évolution au XIXe siècle et au début du XXe siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1942, 296 p. ; Raoul BLANCHARD, « Les genres de vie en Corse et leur évolution », dans *Recueil des travaux de l'Institut de géographie alpine*, II, 1914, pp. 187-238 ; Jean CARLOTTI, *Monographie agricole de la Corse*, Ajaccio, Éditions de la Corse agricole, 1936, 320 p. ; Isac CHIVA, « Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France », dans *Encyclopedia universalis*, 1990, pp. 229-241 ; M. COURTANT, « L'évolution de la vie pastorale en Corse », dans *Bulletin de la Fédération française d'économie alpestre*, 1957-1958, pp. 309-337 ; Claire DELFOSSE, « Noms de pays et produits de terroir. Enjeux des dénominations géographiques », dans *L'Espace géographique*, n° 3, 1997 ; Claire DELFOSSE Claire et Marie-Thérèse LETABLIER, « Comment renaissent les produits ? observation sur trois relances fromagères », dans Christian BROMBERGER et Denis CHEVALLIER [dir.], *Carrières d'objets*, Paris, Éditions de la Maison

des sciences de l'homme, à paraître en 1999 ; Claire DELFOSSE, « Quand l'économie partage les sociétés : une approche géo-ethnologique des frontières culturelles. L'exemple des régions fromagères en Haute-Marne », dans *Frontières culturelles*, collection Ethnologie de la France, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, à paraître en 1999 ; E. PION, « Les laiteries et leurs produits en Corse », dans *La laiterie*, 1903 ; Jean-Antoine PROST et François VALLERAND, « Organiser la valorisation d'un patrimoine fromager régional. Le cas de la Corse », dans *Ethnozootecnie*, n° 47, pp. 19-29 ; Jean-Pierre SAEZ [dir.], *Identités, cultures et territoires*, Paris, Desclée de Brouwer, 1995, 267 p. ; Jean VERCHERAND, « La question du développement de l'élevage en Corse. Analyse économique de la régression de l'élevage et des conditions de son développement », dans *Études corses*, n° 32, 1989, pp. 5-77.

RÉSUMÉS

À travers la chronique d'un siècle de relations entre les industriels aveyronnais du Roquefort et les producteurs corses, cet article se propose d'analyser les transmissions, les échanges ou les appropriations successives qui ont pu s'opérer entre les deux cultures laitières et fromagères. Cette chronique peut être analysée en trois temps. Celui de la rencontre à la fin du siècle dernier. Celui de l'hégémonie des industriels de Roquefort en Corse, période où la culture fromagère traditionnelle corse est bouleversée alors que celle de l'industrie du Roquefort est à son apogée. Celui, enfin, courant des années 1970 à nos jours, qui serait le temps du repli de la fabrication du roquefort et de la redécouverte du patrimoine régional corse, tant par les Corses que par les industriels de Roquefort.

Handing down and appropriation of cheese knowledge : one century of relationship between Roquefort industrials and Corsican transformers

Throughout the century chronicle of relationship between "Roquefort aveyronnais" industrials and Corsican producers, this contribution intend to analyse transmissions, exchanges or successive appropriations witch could bring down between the two dairy and cheese cultures. This chronicle can be analysed in three steps. Firstly, the meeting in the end of the century. Secondly, the Corsican Roquefort industrials hegemony. This period correspond to a overthrow of Corsican traditional cheese culture even though the Roquefort industry is at the height. Thirsty, from 70's till today, which correspond to a roquefort manufactory crease and the re-discovery of Corsican regional patrimony, as much for Corsicans as Roquefort industrials.

INDEX

Index chronologique : XIXe siècle, XXe siècle