Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine

110-2 | 2022
Montagne et Alimentation : dynamiques et enjeux actuels dans les montagnes européennes

Des fromages en friches. Le difficile renouveau de la production fromagère dans une vallée post-industrielle ariégeoise

Tristan Fournier, Olivier Lepiller et Guillaume Simonet

Édition électronique
URL : https://journals.openedition.org/rga/10664
DOI : 10.4000/rga.10664
ISSN : 1760-7426

Traduction(s) :
Cheeses Lying Fallow. The Difficult Revival of Cheese Production in a Post-industrial Ariège Valley (Pyrenees, France) - URL : https://journals.openedition.org/rga/10702 [en]

Éditeur :
Association pour la diffusion de la recherche alpine, UGA Éditions/Université Grenoble Alpes

Ce document vous est offert par CIRAD Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

Référence électronique
Tristan Fournier, Olivier Lepiller et Guillaume Simonet, « Des fromages en friches. Le difficile renouveau de la production fromagère dans une vallée post-industrielle ariégeoise », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine* [En ligne], 110-2 | 2022, mis en ligne le 16 décembre 2022, consulté le 18 janvier 2023. URL : http://journals.openedition.org/rga/10664 ; DOI : https://doi.org/10.4000/rga.10664

Ce document a été généré automatiquement le 18 janvier 2023.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International - CC BY-NC-ND 4.0
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

Des fromages en friches. Le difficile renouveau de la production fromagère dans une vallée post-industrielle ariégeoise

Tristan Fournier, Olivier Lepiller et Guillaume Simonet

Nous tenons à remercier les enquêté·e·s qui ont bien voulu nous accorder de leur temps, ainsi que les relecteur·trice·s anonymes et le comité de suivi du numéro dont les remarques ont permis d'améliorer notre article. Les résultats présentés sont issus d'une enquête financée par l'Observatoire Hommes-Milieux Pyrénées Haut Vicdessos, LabEx DRIIHM, ANR-11-LABX0010. Merci à Didier Galop (UMR 5602 GEODE) pour ses pistes archivistiques judicieuses et à Hugues Barcet (UMR 5602 GEODE) pour l'élaboration de la carte.

1 En 2021, la France comptait 46 fromages labellisés par une appellation d'origine protégée (AOP) et 9 par une indication géographique protégée (IGP) (CNAOL, 2021). Une grande partie de ces fromages proviennent de régions de montagnes et de piémonts. Alors que de nombreux fromages de montagne labellisés sont produits dans les Alpes et le Massif central, ils ne sont que deux dans les Pyrénées : l'AOP Ossau-Iraty (Pyrénées-Atlantiques), et l'IGP Tomme des Pyrénées (ensemble des départements pyrénéens). En Ariège, on trouve une dizaine de fromages de lait de vache, dont le Bethmale, non labellisé mais qui jouit d'une réputation régionale, plusieurs fromages de chèvre et quelques-uns de brebis. Les Pyrénées ariégeoises, où l'élevage boucher domine largement (Lazaro, 2015), sont, après les Pyrénées atlantiques, le second bassin de production fromagère du massif (PNR, 2019).

2 Le fromage est un objet heuristique pour suivre et analyser les dynamiques de « re-territorialisation » (Rieutort, 2009), de « relocalisation » (Frayssignes *et al.*, 2021) et de « patrimonialisation » de l'alimentation en montagne (Linck, 2005 ; Boëtsch et Hubert, 2007 ; Delfosse et Le Gall, 2018), la patrimonialisation étant ici entendue comme « une dynamique de valorisation […] consistant à actualiser, à adapter, à réinterpréter des traits puisés dans l'histoire d'un groupe, c'est-à-dire à combiner héritage et innovation,

stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé » (Bessière, 2012, p. 40). Plus largement, le fromage constitue un marqueur des évolutions socioculturelles, économiques, spatiales et écologiques contemporaines des territoires ruraux de montagne (Whited, 2018).

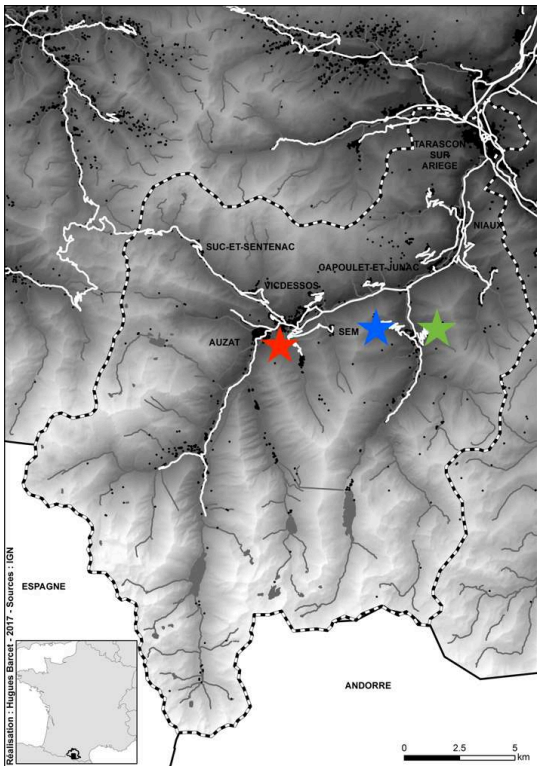
L'enquête dans la vallée de Vicdessos

3 La vallée du Vicdessos, située en haute Ariège, arbore plusieurs strates historiques de la présence humaine : grotte de Niaux (paléolithique), château de Montréal-de-Sos (Moyen Âge), Mines de Rancié (en activité de l'Antiquité au XXe siècle). De 1907 à 2003, une aluminerie Péchiney matérialisait l'ère industrielle à Auzat. Aujourd'hui, les activités touristiques de pleine nature apparaissent comme le nouvel horizon du développement de la vallée. Une composante, habituellement essentielle dans le tourisme vert (Poulain, 1997), est absente de cette réorientation : aucun patrimoine alimentaire propre à la vallée n'est mis en avant, au point que l'on peut parler d'un « patrimoine alimentaire endormi » (Fournier *et al.*, 2018).

4 En 2014, à l'occasion d'une enquête sur l'impact des changements climatiques, un enquêté affirmait qu'« avant, dans la vallée, le fromage d'Auzat était réputé » (Simonet *et al.*, 2017). Alors que le Couserans voisin est connu pour son fromage, comment ce produit renommé avait-il pu disparaître dans le Vicdessos ? Cette interrogation a initié le projet Environnements Alimentaires en Transition (EAT), lancé en 2015 au sein de l'Observatoire Homme-Milieu (OHM) du Haut-Vicdessos. Nos premières enquêtes confirmaient le constat, partagé par les touristes comme les habitants, de la rareté des produits alimentaires locaux. Significativement, la boulangerie située sur la route menant à la vallée n'offrait d'autres sandwichs au fromage qu'au… reblochon !

5 Cependant, nous avons eu vent d'initiatives fromagères en germe. Comment pouvaient-elles éclairer les conditions d'un retour du fromage dans ce territoire ? Et comment ce renouveau s'appuyait-il, ou non, sur la tradition éteinte ? Ces questions étaient distinctes de celles soulevées, d'un côté, par les processus de patrimonialisation compatibles avec la grande distribution (Camembert, Roquefort, Comté…) et, de l'autre, par les processus de patrimonialisation tardifs de fromages « oubliés » mais maintenus vivants au sein de réseaux locaux (Delfosse et Le Gall, 2018). De surcroît, il s'agissait de saisir par quels acteurs — locaux et/ou exogènes — ce renouveau était porté, notamment pour appréhender les rapports de pouvoir structurant les dynamiques d'ancrage territorial de l'alimentation (Ricard et Rieutort, 1995 ; Delattre *et al.*, 2005 ; Sonnino, 2007 ; Bowen et De Master, 2011 ; Naves, 2016 ; Guillot et Blatrix, 2021). L'existence passée d'un fromage réputé nous a conduits à approfondir l'enquête : comment était-il désigné, fabriqué et commercialisé ? Quels furent les moments clés de son histoire, les piliers de sa réputation et les conditions de sa disparition ?

Figure 1. Carte de la vallée du Vicdessos (Ariège, Pyrénées).



Les étoiles indiquent la localisation des producteurs de fromage étudiés

6 Cet article propose d'analyser la dynamique de relocalisation de l'alimentation en territoire rural de montagne en suivant un fil problématique, celui de la biographie sociale de ce fromage (Appadurai, 1986), ou de sa trajectoire (Marache *et al.*, 2018), reconstituée grâce à une enquête ethnographique combinant plusieurs outils de collecte de données (Tableau 1).

Tableau 1. Méthodes d'enquête utilisées

Outils	**Détails**
Entretiens semi-directifs (n=42)	Acteurs de l'élevage, de la production alimentaire, de la restauration, du tourisme et de la politique locale,
Observations *in situ*	Lieux de vente, de restauration, d'élevage et de documentation, manifestations locales (foire de la Saint-Ma
Analyse documentaire	Revue de la littérature gastronomique et folkloriste régionale, archives départementales d'Ariège (Foix)

Trajectoire du fromage d'Auzat

7 En 1870, le Dr Speleus (1870, p. 60) conseillait aux excursionnistes d'aller jusqu'à Auzat « pour y faire provision de fromages imitant celui de Roquefort ». Un siècle et demi plus tard, nous ne trouvions plus de trace physique, ni guère mémorielle, de ce fameux fromage désormais non seulement éteint, mais oublié.

Le « meilleur fromage d'Ariège »

8 Nos premiers pas sur le terrain ont été déroutants : les avis divergeaient à propos du fromage d'Auzat, tant sur sa réputation que sa composition ou même son existence. Le chef d'un restaurant expliquait qu'« il y avait le Bleu d'Auzat, qui était très bon ». Un berger nous a appris qu'il existait bien un fromage local autrefois « mais bon, tu mangeais un petit morceau et il fallait boire un litre de vin avec ! ». Un documentariste amateur nous a confié l'avoir goûté dans les années 1980, « mais il n'était ni bleu ni persillé, il ressemblait à une tomme de vache classique. » La seule certitude était qu'aucune production locale n'existait plus. Ce fromage, s'il avait existé, semblait échapper non seulement à la transmission de savoir-faire mais aussi à la transmission mémorielle. La rencontre d'un éleveur de la vallée nous a encouragés à poursuivre l'enquête : il validait l'existence d'un fromage réputé et affirmait que ses parents et grands-parents avaient continué de le fabriquer pour leur consommation jusqu'aux années 1980. Il possédait encore l'outillage en bois et a accepté de reconstituer sa fabrication. Les archives départementales ont confirmé qu'un fromage réputé au niveau régional s'était vendu dans des quantités importantes : les données statistiques indiquent qu'en 1872, plus de 9 tonnes de fromage de brebis étaient produites annuellement à Auzat, générant un revenu de 14100 francs et impliquant le travail de 180 personnes (archive AD09, 7P56). Ainsi, Auzat apparaissait à la fin du XIXe siècle comme la principale commune fromagère de la haute Ariège.

Figure 2. Extraits d'archives

« Les régions d'Ax, 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) 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 1846 »
(Chevalier, 1956, p. 297)

« Aucune autre commune n'a des troupeaux aussi nombreux, ni des pâturages aussi étendus et aussi éloignés que ceux 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 »
(Taillefer, 1939, p. 214)

« Chaque fromage pesait de 6 à 7 kg, une brebis donnant en moyenne 2 kg de fromage par saison. On le vend de 1,50 à 2 fr. le kg. C'est un très bon fromage, qui a l'avantage de se garder d'une année sur l'autre. Celui qu'on estime le plus est fabriqué dans les vacants de Bassiès »
(Lapparent, 1890, p. 3)

9 Il semblait donc s'agir d'un fromage de brebis, fabriqué en estives et commercialisé hors de la vallée. La mémoire locale a confirmé cette réputation : un élu nous a raconté que son grand-père « était fan du fromage d'Auzat. Il était persillé, plus ou moins bleu, avec beaucoup de goût, qui dépendait de la qualité du lait […] Il s'en vendait à Vicdessos, Tarascon et même à Toulouse ». Un habitant très âgé ayant grandi dans la vallée se souvenait que, petit, il en achetait au village de Mounicou, où une cave affinait le fromage descendu des estives à dos d'âne : « il faisait 15-18 cm de diamètre, il était très goûteux, un peu fort pour moi, mais le goût n'était pas insipide comme aujourd'hui ». Interrogé quant à sa composition, il a formulé l'hypothèse selon laquelle

il s'agissait d'un fromage de laits mélangés de brebis et de vache, tout en précisant qu'« il n'était pas persillé ».

Vers le déclin… puis l'oubli

10 Les souvenirs de cet enquêté soulevaient plusieurs paradoxes : d'abord à propos de la taille du fromage (comment aurait-il pu peser 6 ou 7 kg tout en ne mesurant que 15 à 18 cm de diamètre ?), ensuite de sa composition (brebis, vache, ou mélange ?) et enfin de sa fabrication (persillé ou non ?).

11 En réalité, deux grandes périodes dans la trajectoire du fromage d'Auzat se sont superposées durant quelques décennies. Durant la première, de la deuxième moitié du XIXe siècle aux années 1930-1940, le fromage était fabriqué en estives à partir de lait de brebis, il était persillé, pesait de 6 à 7 kg et jouissait d'une réputation régionale. La seconde période démarre à la fin du XIXe siècle avec la croissance relative de l'élevage bovin par rapport à l'élevage ovin. Chevalier (1949) a expliqué la dépécoration ovine par le dépeuplement humain, les bovins étant moins demandeurs de main-d'œuvre que les ovins. Si ce déclin de l'élevage ovin a été moins prononcé dans le Vicdessos que dans le reste de la haute Ariège, il n'en a pas moins été sensible. Des fromages de vache ont d'abord été fabriqués en estives en parallèle des fromages de brebis, puis en vallée avec un système de collecte[1], enfin dans un cadre de plus en plus domestique d'autoconsommation jusqu'aux années 1980 ; ils étaient alors plus petits, moins réputés et le persillage était moins fréquent. Ainsi, la dénomination de « fromage d'Auzat » a désigné des fromages différents.

Figure 3. Extraits d'archives

« Dans l'entre-deux-guerres encore, une monographie agricole consacrée au département de l'Ariège précise qu'à Vicdessos, outre l'importante fabrication fromagère au lait de vache, une faible quantité de lait de brebis est toujours utilisée pour la fabrication du fromage dit d'Auzat ».
(Bérard *et al.*, 1996, p. 218).

« Le lait de vache n'entrait pas autrefois dans le fromage d'Auzat. Sauf de très rares exceptions, on l'emploie largement aujourd'hui, et le goût du fromage en est transformé, affadi […] 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, p. 214).

12 L'éleveur avec qui nous avons reconstitué sa fabrication ne disait pas autre chose : « il y a bien longtemps que c'est un fromage de vache, dans ma famille on l'a toujours préparé comme ça ». L'ancien moule en bois a permis de fabriquer un fromage d'environ 1,5 kg. Après affinage, aucune trace de moisissure bleue n'a été repérée. Rien d'étonnant à cela selon notre informateur : « en estives il y avait un assemblage du lait du jour et du caillé de la veille » qui favorisait l'apparition de moisissures, tout comme l'affinage en mazuc — une cabane de pierres sèches (à côté de l'*orri*, l'abri du berger), souvent réfrigérée par une source, où étaient stockés les fromages en estives. Une technicienne de l'Association des fromagers fermiers artisans des Pyrénées (Affap[2]) nous a confirmé qu'un champignon aérobie du type penicillium roqueforti pouvait se développer dans un fromage même sans ensemencement volontaire, à condition que des cavités remplies d'air existent : « si de la poussière de foin est dans l'air et que les

grains sèchent un peu avant d'être agglomérés, ça peut créer des cavités ». La fabrication en deux temps et l'affinage en mazuc pouvaient créer ces conditions.

13 Un berger retraité de la vallée nous a précisé que « parfois il y avait de la moisissure, parfois non. Ça dépendait des conditions de fabrication et d'affinage ». Tout en ajoutant qu'« il s'en est vendu jusqu'en 1970, la production venait de Marc [village de la vallée] mais c'était très artisanal et ça fonctionnait avec un système de troc avec les bouchers ». Un autre enquêté, ancien berger lui aussi, situait à 1976 la fin de la collecte de fromage à Auzat, suite au décès du commerçant qui continuait de la pratiquer d'une manière confidentielle. L'autoconsommation perdurera, dans certaines familles, une dizaine d'années de plus.

Une vallée industrielle tournant le dos à son pastoralisme

14 Comment expliquer ce lent déclin de la production fromagère ? Il existe d'abord des contraintes communes à d'autres territoires ruraux et de montagne, comme l'exode rural massif du XXe siècle (Milian *et al.*, 2012). Dans le Vicdessos, les effets de l'émigration ont été doublés par ceux de l'absorption de la main-d'œuvre restée au pays par l'usine d'aluminium Péchiney durant tout le XXe siècle. Moreno (2006) évoque un glissement progressif, à partir de 1945, d'une population de « paysans-ouvriers » à une population « d'ouvriers-paysans », embauchés à plein temps à l'usine et maintenant un lien de plus en plus distendu avec l'activité agricole. La déprise agro-pastorale s'est intensifiée (Dérioz *et al.*, 2014) et avec elle la perte progressive des savoir-faire en matière de production fromagère. Après-guerre, dans le contexte de la spécialisation agricole des territoires, l'élevage a progressivement été cantonné à un système naisseur d'animaux à viande — un aliment dont la consommation, en France, croissait fortement (Campion, 1968). Le déclin de la production fromagère s'explique. Mais sa disparition est plus étonnante, de même que le voile d'oubli à son sujet.

15 Le poids sociopolitique et mémoriel du passé métallurgique — résumé par le terme de « péchineysation » (Fournier *et al.*, 2018) — doit être considéré. L'usine a offert un récit collectif moderniste, matérialisé par les avantages du capitalisme paternaliste. Une ambition collective de « faire ville » (Fournier *et al.*, 2018), encore visible dans le bâti (villas des ingénieurs, horloge géante), a accentué la disqualification sociale de l'agro-pastoralisme. Avec l'essoufflement de l'industrie et l'obsolescence de ce récit, cette disqualification s'est muée en un deuil collectif mâtiné de colère : il avait fallu tuer l'agro-pastoralisme, hors de question de le ressusciter. De fait, nous avons rencontré des discours négatifs virulents sur l'élevage, y compris chez des éleveurs, pointant un territoire impropre, peu ensoleillé, aux pentes trop raides. Face aux difficultés d'intégration des agriculteurs non autochtones, les propos que nous tenait l'un d'eux résumaient ce climat mortuaire : « la vallée se meurt donc tout le monde doit mourir avec ». Dans cette ambiance de deuil difficile, le pouvoir politique de l'ère Péchiney ne mettait pas les questions « agri-alimentaires territoriales » (Lamine, 2012) au rang de ses priorités. Elles n'ont été mises à l'agenda du développement local qu'à partir de l'alternance de 2014, par une équipe en rupture avec le pouvoir antérieur, jugé compromis, sinon corrompu, par beaucoup d'habitants. Des évolutions démographiques (départ de la population ouvrière, « migrations d'agrément » [Rieutort *et al.*, 2018]) ont pu jouer dans le succès de cette nouvelle offre politique.

16 Une seconde série de contraintes découle de la précédente : avec la disqualification de l'agro-pastoralisme, les vagues de retour à la terre des années 1970 et 1980 n'ont pas atteint la vallée. D'autres fronts de transition rurale plus séduisants ont eu la faveur des néo-ruraux, comme dans le Couserans voisin. Ainsi, la vallée n'a pas bénéficié de l'action ni du regard extérieur sensible aux atouts locaux de ces acteurs exogènes, dont le rôle compte dans les processus de patrimonialisation (Bessière et Mognard, 2012).

17 Une troisième série de contraintes demeure plus hypothétique. L'activité industrielle a entraîné son lot de pollutions, notamment par des composés fluorés. Un médecin retraité de la vallée nous a expliqué avoir constaté des fluoroses chez le bétail et les habitants. Dans d'autres sites, comme à L'Argentière-La-Bessée (Kovacic, 2012) ou Lannemezan (Dujardin, 1978), la fluorose animale a donné lieu à des conflits entre éleveurs et Péchiney dès les années 1970. Un « silence ouvrier [...] moins complice que contraint » (Elsig, 2019) s'est en revanche abattu sur le problème de la fluorose humaine. Lors d'une restitution de notre recherche à Auzat, un ancien syndicaliste déclara que la pollution tuait les bêtes et avait nuit à la production fromagère. Plus tard, en aparté, un habitant nous indiqua qu'à l'époque de Péchiney, personne ne parlait de pollution, pas même les syndicats, « tant ils étaient arrosés ». Tangibles pour les éleveurs, comme ce fut mesuré à Lannemezan, les effets de la pollution semblent être longtemps restés tabous. L'étude de leur rôle dans l'abandon de l'élevage laitier dans le Vicdessos demande à être approfondie.

18 Ces trois séries de contraintes éclairent la disparition de l'élevage laitier. Plusieurs initiatives récentes renseignent sur les conditions nouvelles qui ont favorisé son retour.

Le renouveau des fromages

19 Depuis 2018, nous avons rencontré les porteurs de trois initiatives de production fromagère dans la vallée.

Profil 1 : Jeanne[3], productrice à Gestiès (Fig. 1, étoile verte)

20 Entamé en 2016, ce projet de fromagerie est porté par Jeanne, une jeune femme non-originaire de la vallée mais dont le compagnon, Hervé, y travaille depuis douze ans en tant qu'éleveur. Jeanne ambitionne de produire une tomme au lait de brebis inspirée de l'Ossau-Iraty, un produit qui lui « parle » depuis qu'elle a suivi une formation spécifique à la production de fromage de brebis. La première étape a été de construire la fromagerie, avec un laboratoire et une cave d'affinage enterrée. À terme, la production visée est d'une tonne par an. Lors de la première année (2018), la production ne fut que de 400 kg car la fromagerie n'était pas terminée. Jeanne table sur une commercialisation en vente directe à la ferme et sur les marchés régionaux. L'exploitation bénéficie désormais d'un site internet richement illustré détaillant les produits : brousse et tommes au lait cru de brebis, viande d'agneau. Au total, le couple possède 300 brebis que Hervé fait paître en estives à proximité de ce village haut perché : 200 sont de race tarasconnaise et destinées à la viande, 100 sont de race laitière manech à tête noire.

21 Plusieurs obstacles se sont érigés lors du cheminement du projet, parmi lesquels des réticences de néo-ruraux et de résidents secondaires à cause du bruit et de l'odeur des

animaux. Le projet a toutefois bénéficié d'appuis décisifs. D'abord, le fait que Hervé soit reconnu par les éleveurs locaux pour son travail en tant que berger et qu'il soit installé depuis longtemps ont été deux éléments ayant clairement joué en leur faveur. L'aide de l'Affap et son accompagnement pour la construction de la fromagerie ont été nécessaires à la concrétisation du projet, tout comme l'aide de la commune au regroupement des parcelles, initialement très morcelées.

Profil 2 : Mei, productrice à Olbier (Fig. 1, étoile rouge)

22 Ouverte en 2017, la fromagerie d'Olbier est tenue par Mei, originaire de Chine et compagne de Javier, retraité agricole d'origine catalane. L'objectif du projet est de produire des produits (fromage, yaourt, faisselle) à base de lait de chèvre de race pyrénéenne. Mei avait déjà une expérience du secteur. Souhaitant s'installer dans la région, elle a répondu à un appel à candidatures du Parc naturel régional (PNR) qui cherchait un chevrier dans une perspective d'ouverture paysagère, objectif également recherché par la commune qui rajoutait la condition de vivre à l'année dans le village. La réponse formulée par Mei incluait le projet de transformation. Dès leur arrivée, une réunion a été organisée par la mairie pour présenter le projet aux habitants. L'intégration a été facile, le village étant situé en hauteur et principalement composé de jeunes retraités qui ont vu dans le projet une possibilité de redynamiser le territoire. Mei trait les bêtes le matin, s'occupe ensuite de la vente (à la ferme et sur les marchés régionaux) puis sort le troupeau l'après-midi. Elle transforme elle-même le lait dans le laboratoire installé dans un ancien gîte communal loué par la mairie. Le couple est logé à l'étage.

23 Parmi les obstacles relevés, Mei décrit un système administratif fastidieux et un accès au foncier extrêmement compliqué du fait d'un morcèlement dont les propriétaires eux-mêmes ont du mal à définir les limites. Les soutiens ont été nombreux. Le PNR, à l'origine de l'appel à candidatures, est également un fort soutien de visibilité (site internet, communication). Soulignons l'important accompagnement des autorités municipales, tant au niveau de la location du bâtiment, du financement du laboratoire et de sa mise aux normes qu'en termes d'aide à l'intégration auprès de la population et des éleveurs locaux. C'est également la mairie qui a choisi le nom de la fromagerie. L'Affap a envoyé un technicien pour installer le laboratoire et c'est avec cet organisme que Mei fait le contrôle de ses fromages. Enfin, l'AFP[4] fut également d'une aide non négligeable dans les compromis qu'il a fallu trouver pour l'accès au foncier : Mei loue ainsi 34 hectares de terrain sur Auzat et Olbier, avec une convention pluriannuelle de pâturage (CPP) de 9 ans[5].

Profil 3 : Estelle et Eddy, producteurs à Lercoul (Fig. 1, étoile bleue)

24 En 2014, Estelle et Eddy apprennent que la mairie de Lercoul cherche des chevriers en vue d'une ouverture paysagère. Non-originaires de la vallée, ils s'installent alors sur un terrain en friche, qu'ils vont eux-mêmes nettoyer avant d'y construire leur maison et leur bâtiment d'exploitation. Le projet démarre avec 30 chèvres de race pyrénéenne : avec le lait, ils produisent du savon et vendent la viande de chevreau en direct. Dès le début ils ont également l'ambition de produire du fromage de manière « traditionnelle ». En 2018, ils achètent ainsi des brebis manech à têtes noires et des vaches vosgiennes. La fromagerie est opérationnelle au printemps 2020. Depuis, les

fromages proposés sont fabriqués à partir de laits de chèvre, de brebis ou de vache. La majorité des produits sont vendus à la ferme et leur communication est assurée par le site internet d'une association qu'ils ont créée avec six autres producteurs et éleveurs de la vallée et avec qui ils partagent le goût pour des « techniques authentiques ».

25 Le principal obstacle qu'ils ont rencontré est l'accès au foncier : « ici sur une parcelle de 20 m^2, vous avez six propriétaires (*sic*) et souvent y en a cinq d'entre eux qui ont disparu, on ne sait pas où ils sont et quand ils sont là ils ne s'entendent pas forcément ! », explique Eddy. C'est la mairie de Lercoul qui leur a trouvé plusieurs parcelles pour constituer d'une part le terrain d'habitation et d'exploitation, d'autre part des zones de pâturage. Ils en louent une partie en baux de petites parcelles[6] (3,6 ha de zones de pâturage autour du village) et ont constitué en parallèle des conventions pluriannuelles de pâturage[7]. Le PNR a soutenu le projet dans le cadre de l'ouverture paysagère et la prévention incendie. Ils ont aussi bénéficié de l'aide financière à l'installation progressive proposée par la Région. En 2020, Eddy est élu au conseil municipal de Lercoul. Cette implication dans la vie politique locale ne se traduit pas par une simplification de leur situation. La création d'une AFP leur est refusée, de même que l'accès de leurs chèvres aux estives. Courant 2021, ils se résignent à arrêter la production de fromage et actent leur départ de la vallée en 2022. Ils s'installeront ailleurs, mais « pas en Ariège » où « les gens ont peur qu'on leur pique leurs terrains ».

L'inscription des initiatives étudiées dans le système alimentaire local

26 Ces initiatives, de petite taille, relèvent des « filières courtes alternatives » qui se développent dans la production fromagère de montagne depuis quelques décennies (Delfosse et Le Gall, 2018). Elles soulignent le rôle des acteurs exogènes dans la relocalisation de l'alimentation en territoire rural. Initialement moins pris dans les réseaux locaux parfois conflictuels, ces acteurs sont susceptibles d'oser s'engager plus fermement dans la réalisation de leurs projets.

27 Le renouveau et la relocalisation de la production fromagère s'inscrivent ici dans le « paysage alimentaire » du territoire (Vonthron *et al.*, 2020). Les trois producteurs vendent leurs fromages directement à la ferme, et sont référencés au drive fermier de Tarascon-sur-Ariège (agglomération de 5000 habitants à quinze kilomètres d'Auzat). Deux d'entre eux sont présents sur les marchés de producteurs de Tarascon et sur un marché touristique saisonnier. Aucun d'entre eux n'est certifié en agriculture biologique. La valorisation de leurs produits relève plutôt d'une « proximité géographique et relationnelle » qui articule un « pays rural » avec le paysage alimentaire commercial d'une petite ville, rendant le « maintien de relations fonctionnelles avec l'agriculture environnante » sensible aux habitants et aux touristes (Rouquier et Perrin, 2022).

28 Leurs sites internet et leur couverture médiatique locale témoignent d'un certain talent pour mettre en récit leurs histoires de vie et leurs volontés délibérées d'ancrage territorial (sur le site du PNR, Mei possède par exemple une page biographique au ton poétique où elle est qualifiée de « chevrière tellurique »). Ce mode de valorisation du fromage rappelle l'« économie des sentiments » observée dans la production fromagère artisanale de l'État du Vermont (Paxson, 2013 ; Gérard, 2022).

29 En revanche, ces trois initiatives ne cultivent pas explicitement le lien avec l'histoire fromagère de la vallée. En ce sens, elles ne s'inscrivent pas à proprement parler dans un processus de patrimonialisation. Cependant, deux des productrices ont signifié leur intérêt pour les techniques traditionnelles de fabrication du fromage disparu d'Auzat. L'une nous a confié vouloir essayer l'affinage en mazuc, tandis que l'autre s'est prêtée, dans le cadre d'un documentaire, à la mise en scène de son initiation à la fabrication traditionnelle par une figure connue de la vallée.

30 Les cas de Mei et d'Estelle et Eddy permettent de souligner l'importance de la multifonctionnalité de l'élevage dans le Vicdessos. Les contrats conclus avec les collectivités locales et le PNR ont expressément engagé les éleveurs à rendre des services écosystémiques et sociaux de réouverture paysagère, tant souhaitée par les habitants. Le fromage apparaît ici comme un co-produit de la multifonctionnalité de l'élevage, et les éleveurs de montagne, comme des « jardinier[s] de la nature », autant que comme des « producteur[s] de biens alimentaires » (Eychenne, 2018).

31 L'origine exogène de ces producteurs possède un revers. Ne venant pas de la vallée, ils ne sont pas propriétaires fonciers et doivent composer avec la dislocation foncière, résultat du jeu des migrations et des héritages. De plus, le passé marqué par le dépeuplement et la déprise agricoles ont conduit à un affaiblissement des modes de gestion traditionnelle des communs pastoraux (Eychenne, 2018), ce qui rend les éleveurs vulnérables aux variations des décisions collectives. Le succès précaire des initiatives dépend ainsi de la capacité des autorités locales à enrôler les propriétaires derrière un même objectif d'ouverture paysagère, comme dans le cas de Mei.

32 Un article sur la restauration dans la vallée, étudiant une période légèrement antérieure (Fournier *et al.*, 2018), a souligné l'absence de mise en réseau des producteurs agricoles dans le Vicdessos. Avant de se résoudre à quitter les lieux, Estelle et Eddy avaient contribué, en 2020, à mettre en place une association de producteurs de type panier de biens (maraîchage, fromage, miel, viandes). Leurs difficultés foncières auront eu raison de cet engagement dans la structuration d'un circuit alimentaire de proximité.

Conclusion : quel rôle des dispositifs publics pour la territorialisation de l'alimentation dans le Vicdessos ?

33 La mise à l'agenda politique des questions agri-alimentaires lors de l'alternance de 2014 à Auzat s'inscrit dans un contexte plus large d'émergence des dispositifs locaux de relocalisation de l'alimentation, en contexte urbain (Fouilleux et Michel, 2020), comme en contexte rural (Guillot et Blatrix, 2021 ; Rouquier et Perrin, 2022). À l'échelle départementale, le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) de l'Ariège s'est emparé de ces questions dès sa création en 2015, et a obtenu en 2021 des financements pour la mise en place d'un Projet alimentaire territorial (PAT) visant la relocalisation du système alimentaire.

34 Le PETR (2021a) a lancé des groupes de travail, identifiant notamment le « maillage des petites exploitations agricoles » comme une opportunité du territoire ariégeois. Un « Conseil local de l'alimentation » (CLA), s'est réuni pour la première fois le 3 mars 2022. Ses conclusions résonnent avec notre enquête : « les différents acteurs du CLA [...] sont unanimes : la mise en place d'une politique foncière alimentaire sera un point

saillant du PAT » ; nécessité de mieux « connaître les productions historiques/abandonnées qui manquent aujourd'hui sur le territoire » (PETR, 2021b). Il reste à étudier la manière dont les producteurs des vallées en déprise agricole seront associés au CLA, ainsi que les effets des politiques qu'il préconisera, en particulier sur le volet foncier, crucial pour la production fromagère du Vicdessos. En 2017, les communes de la vallée se sont rattachées à une nouvelle communauté de communes de la Haute-Ariège incluant des territoires dynamiques en termes de relocalisation de l'alimentation (Ax-les-Thermes, Les Cabannes…). Comment cette institution portera-t-elle la voix des producteurs du Vicdessos dans le cadre du CLA et du PAT, et comment défendra-t-elle les dynamiques de relocalisation alimentaire dans la vallée ?

35 Finalement, soulignons l'importance, pour les éleveurs fromagers du Vicdessos, des « boîtes à outils » (conseils zootechniques, accompagnement sur le foncier, promotion commerciale) proposées par l'Affap et le PNR. Fondé en 2009 et décrit, en 2012, comme n'ayant « pas encore atteint la plénitude de ses moyens d'action », le PNR semble aujourd'hui pleinement jouer son rôle de « tiers acteur » au service de la territorialisation de l'alimentation (Milian *et al.*, 2012). Un rôle qu'il devra défendre au sein du CLA et du PAT.

BIBLIOGRAPHIE

Appadurai A. (dir.), 1986.– *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective, Londres/New-York,* Cambridge University Press.

Bérard L., Froc J., Hyman M., Hyman P. Marchenay P. (dir.), 1996.– L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. *Midi-Pyrénées : produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel.

Bessière J., 2012.– « L'innovation patrimoniale alimentaire : analyse d'un processus au service des territoires », dans J. Bessière (dir), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles, Quae, p. 35-48.

Bessière J., Mognard E., 2012.– « Sources et conditions d'émergence de l'innovation patrimoniale alimentaire », dans J. Bessière (dir.), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles, Quae, p. 87-101.

Boëtsch G., Hubert A. (dir.), 2007.– *L'alimentation en montagne*, Gap, Éditions des Hautes Alpes.

Bowen S., De Master K., 2011.– « New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice », *Journal of Rural Studies*, vol. 27, n° 1, p. 73-82.

Campion N., 1968.– « L'évolution de la consommation de viande de 1950 à 1966 », *Annales du CREDOC*, 1968, n° 2, p. 89-108. En ligne : <https://www.credoc.fr/download/pdf/Sou/Sou1968-3122.pdf>.

Chevalier M., 1949.– « Les caractères de la vie pastorale dans le bassin supérieur de l'Ariège », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest. Sud-Ouest Européen*, vol. 20, n° 1, p. 5-84. En ligne : <https://doi.org/10.3406/rgpso.1949.1252>.

Chevalier M., 1956.– *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, Genin.

CNAOL, 2021.– *Chiffres clés 2020 des produits laitiers AOP et IGP*, Montreuil, Conseil national des appellations d'origine laitières, Institut national de l'origine et de la qualité.

Delattre F., Hauwuy A., Perron L., 2005.– « Les Appellations d'Origine Contrôlée fromagères des Savoie : Dynamiques passées, acquis et risques de rupture face aux évolutions en cours (PAC, urbanisation) », *Journal of Alpine Research|Revue de géographie alpine*, vol. 93, n° 4, p. 111-117. En ligne : <https://doi.org/10.3406/rga.2005.2374>.

Delfosse C., Le Gall P., 2018.– « Des fromages locaux oubliés ou maintenus dans des réseaux locaux (1950-2015). Analyse de la trajectoire de deux fromages de moyenne montagne, le Bargkass et le fromage aux artisous », dans C. Marache, P. Meyzie et M. Villeret (dir.), *Des produits entre déclin et renaissance (xvie-xxie siècle)*, Bruxelles, Peter Lang, p. 53-70.

Dérioz P., Loireau M., Bachimon, P.Cancel E., Clément D., 2014.– « Quelle place pour les activités pastorales dans la reconversion économique du Vicdessos (Pyrénées ariégeoises) ? », *Journal of Alpine Research|Revue de géographie alpine,* vol. 102, n° 2. En ligne : <http://journals.openedition.org/rga/2287> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rga.2287>.

Dujardin E., 1978.– « Agriculture et pollution industrielle. L'exemple du Plateau de Lannemezan et de la Vallée de la Neste », *Sud-Ouest Européen*, vol. 49, n° 3, p. 403-414.

Elsig A., 2019.– « Pour les ouvriers valaisans, la "guerre du fluor" n'a pas eu lieu », *Serveur Académique Lausannois*, n° 35, p. 44-60.

Eychenne C., 2018.– « Le pastoralisme entre mythes et réalités : Une nécessaire objectivation - l'exemple des Pyrénées », *Géocarrefour*, vol. 92, n° 3. DOI : <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.10987>.

Fournier T., Lepiller O., Simonet G., 2018.– « Un patrimoine alimentaire endormi. Le cas de la vallée pyrénéenne du Vicdessos », *Ethnologie Française*, vol. 171, n° 3, p. 553-566.

Frayssignes J., Pouzenc M., Olivier-Salvagnac V., 2021.– « La relocalisation de l'agriculture : Entre dimension spatiale et représentations des acteurs. Le cas des circuits courts collectifs », *Développement durable et territoires. Économie, géographie, politique, droit, sociologie*, vol. 12, n° 1. En ligne : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/18584> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.18584>.

Gérard S., 2022.– « Du thé, des fromages et des cochons : Les "lieux" de qualité en anthropologie de l'alimentation », *L'Homme. Revue française d'anthropologie*, n° 241, p. 139-156. En ligne : <https://journals.openedition.org/lhomme/42255>.

Guillot L., Blatrix C., 2021.– « Alimentation, État et territoires. Diffusion et reconnaissance des Projets Alimentaires Territoriaux en France (2014–2021) », *Géographie, économie, société*, vol. 23, n° 4, p. 437-459. En ligne : <https://www.cairn.info/revue-geographie-economie-societe-2021-4-page-437.htm>.

Kovacic K., 2012.– « L'usine de L'Argentière-La-Bessée en paroles : des vies entre montagne et industrie », *Cahiers d'Histoire de l'Aluminium*, vol. 48, n° 1, p. 38-61.

Lamine C., 2012.– « "Changer de système" : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains & Travaux*, vol. 20, n° 1, p. 139-156.

Lapparent (de) H., 1890.– « Voyage d'étude dans les hauts pâturages de la chaîne des Pyrénées en 1889 », *L'avenir*, n° 1433 (08/06/1890), p. 3 (archives départementale de l'Ariège 2PER21/1890).

Lazaro, L., (2015).– *Estives en partage : Une approche relationnelle des externalités du pastoralisme collectif pyrénéen* (thèse de géographie), Toulouse, Université de Toulouse Jean Jaurès. En ligne : <http://www.theses.fr/2015TOU20054>.

Linck T., 2005.– « Patrimonialisation et typification de fromages "traditionnels" : une approche comparée de démarches de qualification », *Ruralia*, n°s 16/17. En ligne : <http://journals.openedition.org/ruralia/1086>.

Marache C., Meyzie P., Villeret M. (dir.), 2018.– *Des produits entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècle)*, Bruxelles, Peter Lang.

Milian J., Eychenne C., Barthe L., 2012.– « Du symbole à l'action : agriculture et pastoralisme dans la politique du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises », *Sud-Ouest Européen*, n° 34, p. 51-64.

Moreno C., 2006.– *L'Usine d'Auzat. 1906-2003. Un siècle d'aluminium en Vicdessos. Impact économique, social, culturel et environnemental*, Nîmes, Éditions Lacour.

Naves P., 2016.– « L'encadrement des circuits courts. Du secteur agricole aux territoires ? » *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 355, p. 3-19. En ligne : <https://doi.org/10.4000/economierurale.4978>.

PNR 2019.– *La Tomme des Pyrénées au lait cru, un patrimoine gustatif d'Occitanie*, Montels, Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises. En ligne : <https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/wp-content/uploads/2016/07/DP-TPLC-PNRPA-BD.pdf>.

Paxson H., 2013.– *The Life of Cheese : Crafting Food and Value in America*, Berkeley, University of California Press.

PETR, 2021a.– *Agriculture & alimentation. Le projet alimentaire territorial*. En ligne : <https://petrariege.fr/images/Portrait_AGRICULTURE__ALIMENTATION.pdf>.

PETR, 2021b.– *Conseil local de l'alimentation ; 3 mars 2022. Synthèse des tables de l'atelier « world café »*, En ligne : <https://petrariege.fr/images/alimentation/CLA03032022/Synthse_des_tables_du_World_Caf_PAT.pdf>.

Poulain J.-P., 1997.– « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, vol. XXV, n° 1, p. 18-26.

Ricard D., Rieutort L., 1995.– « Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises », *Journal of Alpine research|Revue de géographie alpine*, vol. 83, n° 3, p. 101-114. DOI : <https://doi.org/10.3406/rga.1995.3820>.

Rieutort L., 2009.– « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture ». *L'Information géographique*, n° 73, p. 30-48. DOI : <https://doi.org/10.3917/lig.731.0030>.

Rieutort L., Madeline P., Delfosse C., 2018.– « Quelles géographies de la France rurale ? », *Histoire Sociétés & Rurales*, vol. 50, n° 2, p. 7-30. En ligne : <https://www.cairn.info/revue-histoire-et-societes-rurales-2018-2-page-7.htm>

Rouquier, O., Perrin, C., 2022.– « Les circuits de proximité. Un levier contre la banalisation des paysages alimentaires commerciaux d'une petite ville (Clermont-l'Hérault, Occitanie) ? », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 379, p. 7-27. DOI : <https://doi.org/10.4000/economierurale.9603>.

Simonet G., Teisserenc R., Gallai N., 2017.– « Les adaptations silencieuses d'un territoire en rupture : le cas du Haut Vicdesssos », présentation des résultats du projet Abstract-Terripture,

séminaire de restitution OHM Haut-Vicdessos, Toulouse, Université de Toulouse Jean Jaurès, 7 avril 2017.

Sonnino R., 2007.– « Embeddedness in action: Saffron and the making of the local in southern Tuscany », *Agriculture and Human Values*, n° 24, p. 61-74.

Dr Speleus, 1870.– *Çà et là dans les Pyrénées*, Toulouse, Brun.

Taillefer F., 1939.– « Le Vicdessos. Étude géographique », *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 10, nos 3-4, p. 161-268.

Vonthron S., Perrin, C. et Soulard C.-T., 2020.– « Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies », *PloS One*, vol. 15, n° 5, e0233218. DOI : <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>.

Whited T.L., 2018.– « Terroir Transformed: Cheese and Pastoralism in the Western French Pyrenees », *Environmental History*, vol. 23, n° 4, p. 824-846.

NOTES

1. En atteste la création d'une fruitière à Vicdessos (devenu Val-de-Sos) en 1896.
2. Association des Fromagers Fermiers Artisans des Pyrénées, créée en 1985 pour accompagner les producteurs de fromage artisanal (appui technique, juridique et sanitaire).
3. Les prénoms ont été modifiés pour assurer un certain anonymat.
4. Association foncière pastorale : regroupement de propriétaires fonciers (privés ou publics) dans le but d'assurer la valorisation d'un territoire. L'AFP est un cadre adapté pour l'installation agricole dans les espaces difficiles de montagne.
5. Contrats libres mais qui doivent répondre à des conditions de durée et de prix comprises dans les limites fixées par arrêté préfectoral : ici pour 9 ans.
6. Contrats différents du fermage, qui s'applique à des petites parcelles inférieures à 0,5 ha, pour une durée de 5 ans. Le bail annuel s'élève à 1 € symbolique, les terrains étant consentis à l'éleveur en contrepartie de leur débroussaillage.
7. Ici pour 10 ans.

RÉSUMÉS

Pendant tout le XXe siècle, le développement de la vallée du Vicdessos (département de l'Ariège, Pyrénées françaises) s'est orienté presque exclusivement vers l'industrie de l'aluminium, conduisant au déclin puis à la disparition totale de la production fromagère locale. Autrefois réputé, le fromage d'Auzat, de brebis puis de vache, a constitué une ressource importante de l'économie locale jusqu'au milieu du XXe siècle. À partir de recherches documentaires, d'entretiens et d'observations ethnographiques, cet article retrace la biographie sociale de ce fromage depuis le milieu du XIXe siècle. Il analyse les conditions du déclin de sa production et du brouillage de sa mémoire. Alors que, depuis une vingtaine d'années, cette vallée post-industrielle s'est tournée vers le développement touristique, l'article donne à comprendre les contraintes ayant empêché tout renouveau de la production fromagère jusqu'à récemment. En effet, depuis

la fin des années 2010, plusieurs initiatives ont vu le jour, sans que le lien avec le passé fromager de la vallée ne soit pour l'instant cultivé. Ces initiatives donnent à voir les nouvelles conditions favorables, mais aussi les obstacles persistants, à la relocalisation des circuits alimentaires dans ce territoire rural post-industriel.

Throughout the 20th century, the development of the Vicdessos valley (department of Ariège, French Pyrenees) was oriented almost exclusively towards the aluminum industry, leading to the decline and then total disappearance of local cheese production. Once renowned, Auzat cheese, made from sheep and then cow's milk, was an important resource in the local economy until the middle of the 20th century. Based on documentary research, interviews and ethnographic observations, this article traces the social biography of this cheese since the middle of the 19th century. It analyzes the conditions of the decline of its production and the blurring of its memory. While, for the last twenty years, this post-industrial valley has turned towards the development of tourism, the article provides an understanding of the constraints that have prevented any renewal of cheese production until recently. Indeed, since the end of the 2010s, several initiatives have emerged, without the link with the valley's cheese-making past being cultivated for the moment. These initiatives show the new favorable conditions, but also the persistent obstacles, to the relocation of food circuits in this post-industrial rural territory.

INDEX

Mots-clés : alimentation, fromage, relocalisation, territoire rural, Pyrénées
Keywords : food, cheese, relocation, rural territory, Pyrenees

AUTEURS

TRISTAN FOURNIER

Chargé de recherche au CNRS, EHESS, Iris (Paris)

OLIVIER LEPILLER

Chercheur au CIRAD, UMR MoISA, F-34398, Montpellier, France ; MoISA, Univ Montpellier, CIRAD, CIHEAM-IAMM, INRAE, Institut Agro, IRD, Montpellier, France

GUILLAUME SIMONET

Chercheur indépendant et MCF PAST, Université de Pau et des Pays de l'Adour (Pau)