

# La France, un plateau de fromages

Gilles Fumey

DANS **LA GÉOGRAPHIE** 2012/1 N° 1544 , PAGES 25 À 27  
ÉDITIONS **SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHIE**

ISSN 1964-9002

DOI 10.3917/geo.1544.0025

Date de mise en ligne : 23/03/2023

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-la-geographie-2012-1-page-25?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...  
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



**Distribution électronique Cairn.info pour Société de Géographie.**

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](http://cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.



## La France, un plateau de fromages

Par Gilles Fumey  
Géographe à l'université Paris-IV

Comme l'Italie et les pâtes, la Belgique et la bière, le Portugal et la morue, le France entretient un rapport *passionnel* à ses fromages. Roland Barthes s'était pourtant abstenu de s'en régaler dans les *Mythologies* mais ils ont reçu une belle consécration politique par Winston Churchill et le Général de Gaulle qui en comptait trois-cent soixante-cinq dans une boutade célèbre. On se moque de savoir qu'ils ne soient que cent vingt, distingués par la technique et les saveurs. Car, dans le passé, ces fromages ont surtout sauvé les Français de la nécessité et des incertitudes. Le gras du lait était vendu sur les marchés sous forme de beurre et le maigre donnait sérac, greuille, brousse ou gaperon affinés, salés, à l'ail ou au sucre, les ratés de fabrication étant utilisés pour faire des fromages forts avec épices ou alcool. La France fromagère est donc une somme inégalée d'astuces et de techniques qui ont donné des trésors gastronomiques aux palais des rois. On vante son aptitude à la diversité par les chèvres, brebis et vaches en des terroirs qui doivent beaucoup à la révolution herbagère du

XVIII<sup>e</sup> siècle. Les paysans furent les premiers créateurs des fromages mais ce sont les villes qui vont les mettre en scène et l'État les protéger.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la carte *française* des fromages se met en place avec le rail. Les montagnes valorisent encore plus pour le lointain leurs grandes meules de fourmes et ce qu'on appelle encore à l'époque des gruyères. Tandis que les plaines produisent et diffusent des fromages à pâte molle pour des consommations de moins en moins de voisinage. Un peu avant la Révolution, les routes acheminaient déjà les fromages des bocages du Bray et du pays d'Auge vers Paris, mais par la suite, le train élargit l'échelle du bassin d'approvisionnement de la capitale. Dans les villes où les nouvelles classes cultivent leur nostalgie de la campagne par ces saveurs d'étables et de prairies, les fromages accèdent aux tables bourgeoises et des restaurants et ils vont être servis avant le dessert, en une pause qui invente un outil idéal : le plateau.

Sans qu'on y prenne garde, la France des fromages au XIX<sup>e</sup> siècle qui s'invite à table est celle des anciennes provinces : Savoie, Comté, Cantal, Poitou, Pays basque, Normandie, Anjou et Touraine répondent à l'appel du gastronome nostalgique de la France d'Ancien régime engloutie par les noms de fleuve. Non, l'Isère n'effacera pas le Dauphiné, ni le Gard les Cévennes ! L'abandon du calendrier révolutionnaire encourage les amoureux des provinces à ressusciter à table ce patrimoine identitaire millénaire par les fromages. Ainsi, le plateau de fromages comme carte de la France d'Ancien régime va-t-il concurrencer la carte de France des départements. Même si à la fin du siècle, Vidal de La Blache et ses cartes marron-vert met de l'ordre dans la tête des petits Français de l'école républicaine obligatoire.

Mais cette belle géographie est toujours sous le coup de la menace. L'invention du petit-suisse dans le pays de Bray en 1850 sonne une charge antigéographique avec les fromages à la crème ne devant rien au terroir et tout au marketing. Si la vache de Léon Bel rit aux éclats de sa bonne farce faite aux terroirs en 1920, elle perd la partie contre les fromages d'appellation d'origine. Entre le premier concours fromager en 1865 et le salon des fromages qui a lieu chaque année à Paris depuis l'an 2000, la justice a tonné par un jugement en 1921 annonçant la loi de protection en 1925, puis la naissance des premières appellations d'origine contrôlée (AOC) en 1955. L'État devient le protecteur des fromages et leur patrimonialisation alimente les fêtes locales, les confréries, les dégustateurs savants distribuant les médailles. Le catalogue de la France fromagère des terroirs compte en 2012

quarante-six AOC et quatre Labels rouges dont la qualité fait rêver les industriels. Ces filières fromagères, petites ou grandes, n'ont pas dit leur dernier mot : le fromager Jean-Pierre Morin a créé le *fouchtra* en 1995 à Aurillac, un fromage entre saint-nectaire et cantal affiné quelques mois qui connaît un franc succès. L'inventivité n'est pas ce qui manque dans les campagnes. Tant que la France invente des fromages qu'elle sait déguster et exporter, elle reste en bonne santé. Voici un indicateur qui vaut tous les PIB du monde



Page précédente : La France est l'un des très rares pays au monde où l'on sert des fromages sur un plateau. Une métaphore de l'unité qui assemble la diversité.

© Studio B CNIEL

Ci-contre : Les étiquettes de fromage font souvent appel au paysage pour se rendre plus attrayantes. DR.