

Compte-rendu sur le colloque de Flaran

L'histoire rurale, dans les années 1970, est au cœur des débats des historiens. Afin de mettre en commun les divers travaux des chercheurs et de discuter sur ses sujets du Moyen Âge rurale, le colloque de Flaran, ou Journées internationales d'histoire, est fondé en 1979 par Charles Higounet (1911-1988), historien médiéviste et théoricien de la géohistoire. L'époque moderne s'ajoute rapidement à ses Journées internationales d'histoire rurale qui se déroulaient dans l'abbaye de Flaran au début. L'Association repose encore aujourd'hui sur une étroite collaboration entre l'Université Bordeaux Montaigne, l'Université de Pau et des Pays de l'Adour et l'Université Toulouse-Jean Jaurès. La rencontre de cette année a eu lieu à l'écomusée de Marquèze. Créé en 1969 par le Parc naturel régional des Landes de Gascogne, il s'est donné pour mission de « conserver, étudier et transmettre » le patrimoine de la Grande Lande du XIX^e siècle. Centré sur la symbiose entre les bergers-agriculteurs et la nature marécageuse des Landes au XIX^e siècle, il a paru pertinent pour le musée et les organisateurs du colloque de Flaran de créer un partenariat, faisant de l'écomusée de Marquèze le nouveau lieu du colloque.



Ecomusée de Marquèze

Pour cette quarante-cinquième édition, la direction scientifique pilotée pour cette session par Sylvain Burri (TRACES - Université Toulouse-Jean Jaurès), Christine Rendu (TRACES - Université Toulouse Jean-Jaurès) et Sylvie Vabre (FRAMESPA - Université Toulouse-Jean Jaurès), a choisi de présenter un colloque intitulé : ***Une histoire de goût. Production, consommation et typicité des produits laitiers en Europe (Moyen Âge – XX^e siècle)***. Afin de permettre une meilleure compréhension du thème et de ses enjeux, la périodicité initiale a été élargie à l'époque contemporaine, avec des interventions équivalentes entre celles de l'époque médiévale, l'époque moderne et l'époque contemporaine. L'aire géographique de ce colloque se cantonne à l'Europe, qui est le premier consommateur et producteur de fromage au monde, encore actuellement. La mondialisation ainsi que l'industrialisation des productions provoquent une crise pour le fromage européen ; de fait, cette industrialisation uniformise les communautés bactériennes utilisées pour la production laitière, et fait perdre une partie des caractéristiques inhérentes à certains produits laitiers spécifiques. Ceci provoque des conflits, notamment depuis la moitié du XX^e siècle avec l'exportation de certains fromages à l'étranger, aux États-Unis par exemple et entraînent

l'interdiction de certains fromages comme le Casu Marzu en Sardaigne, qui pourtant rapporte toujours des millions d'euros à la Sardaigne avec sa production illégale. Ainsi, 207 fromages sont répertoriés en AOP (appellation d'origine protégée) dont 52 en Italie et 36 en France, le premier des produits laitiers à obtenir une AOC (appellation d'origine contrôlée) est le roquefort en 1925, ces deux appellations permettant de protéger les savoir-faire associés à des territoires façonnés par la nature et les hommes. Les fromages AOP sont généralement liés à une histoire imagée associée au Moyen Âge, cette histoire est souvent monastique voire impériale ou royale.

Le sujet des fromages au Moyen Âge et à l'Époque moderne nécessite de recourir à une vaste historiographie qui fait notamment appel à la géographie humaine, l'histoire agraire, l'histoire des technologies ou bien évidemment l'histoire de l'alimentation. Parmi les grands tournants historiographiques du sujet, il convient d'aborder les travaux de Philippe Arbos et son concept du « genre de vie » (1922) qui relie les territoires à la production spécifique locale. Par exemple, le Gruyère et autres « gros » fromages alpins proviennent des grands alpages alors que des fromages plus petits comme la tomme viendraient de plus petits alpages. Cette vision des choses était très à la mode dans la première moitié du XX^e, au fil des décennies, l'historiographie du fromage a évolué vers une histoire régionale ou encore une micro-histoire, basée sur des études majoritairement quantitatives et, plus récemment, qualitatives. Pour étudier le fromage, il convient également d'étudier l'historiographie de l'élevage, celle-ci se concentrant principalement sur la transhumance mais certaines études permettent aussi d'identifier la gestion des ressources, ainsi que les formes sociales de l'exploitation. Finalement, parmi les axes importants de cette étude, l'histoire économique est centrale. Il existe aujourd'hui quelques monographies sur le fromage européen. Ces œuvres prennent généralement une approche globale sur ces sujets. Cependant elles sont encore rares et contraignent le lecteur avisé à se tourner vers des articles ponctuels. Ainsi, cette historiographie éclatée justifie la mise en place de ce colloque.

Le fil conducteur de ces journées est centré sur la question de la typicité des terroirs de production, comment sont-ils construits et quelle est leur histoire. Les sciences archéologiques ont rarement l'occasion de trouver des traces évidentes de produits laitiers, puisqu'il s'agit de denrées périssables. Il est cependant possible d'en trouver quelques restes, notamment dans des climats très secs ou sans oxygène (tourbières), ou encore sous forme carbonisée. Les archéologues priorisent le fromage le plus ancien et ne s'intéressent pas énormément aux fromages médiévaux. Ils touchent beaucoup à l'habitat et l'utilisation de l'espace en territoire alpin. Il y a en revanche très peu d'archéologie de l'industrie fromagère. Des questions générales sont abordées, telles que celle de l'*instrumentum* – outillage employé dans la production – ou encore de l'archéozoologie.

Sylvain Burri a ainsi conclu son introduction générale avec la problématique suivante : “Comment les sciences historiques permettent-elles de caractériser les produits laitiers et leur production ?”

Parmi le nombre important d'interventions, nous avons choisi de vous présenter trois d'entre elles : nous commencerons par un rapport, celui de Peter J. Atkins sur les fromages

territorial anglais, car il aborde un concentré des thématiques du colloque ; ensuite sera présentée la communication de Marc Conesa et Olivier Codina Vialette sur la diplomatie du fromage en Andorre, qui montrera que la production fromagère est aussi un enjeu politique. Enfin, nous tenterons d'élargir le spectre en abordant un autre produit laitier : le beurre, et plus particulièrement celui venu de Normandie, à travers la présentation de Fabrice Poncet.

L'intervention de Peter J. Atkins : *The evolution of English territorial cheeses, 1200-1850.*

La toute première intervention du colloque nous mène en territoire laitier anglais ; c'est Peter J. Atkins qui se chargea de nous présenter l'évolution des fromages *territorial* britanniques sur le temps long, du XIII^e au XIX^e siècle, à travers un rapport.. Atkins est coutumier de la question laitière : professeur émérite de géographie alimentaire à l'université de Durham, au sud de Newcastle en Angleterre, il a déjà publié *Liquid materialities : a history of milk, science and law*, paru en 2010 chez Farnhal : Ashgate. Ici, le géographe se fait historien de l'alimentation : cette communication est issue de son travail sur une anthologie des fromages anglais, à paraître prochainement.

Atkins commence par nous présenter les buts de son intervention, qui sont assez clairs : en somme, faire une sorte de généalogie des fromages anglais encore existants, en se concentrant principalement sur les trois plus célèbres : le *Cheddar*, le *Stilton* et le *Cheshire*. Quelle est leur origine ? Se faisaient-ils à pâte dure (*hard, hard pressed* pour les fromages pressés, ce qui inclut la maîtrise de cette technologie) ou molle (*soft, ou green cheese*) dans leur genèse même ? Qu'est-ce qui a provoqué la disparition de la plupart de ces fromages anglais ? Bien d'autres questions de pointe sont posées, auxquelles l'intervenant répondra en utilisant, pour le Moyen Âge, les *manorial records* (comptes de manoirs, de châellenie), des indications données par le *Doomesday Book* de 1086 ou encore les rares traités de fabrications de fromage qui apparaissent à partir de 1450, mais aussi l'iconographie.

La première partie se consacre au caractère des productions de fromages médiévaux et modernes en Angleterre. Il débute assez joliment cette séquence par une expression du XVI^e siècle : « The moon is made of green cheese », ce *green cheese* étant en réalité le fromage de subsistance frais principalement produit à cette époque. Il s'agissait de petits fromages, à cause de la méthode de fabrication employée. La prévalence allait aux fromages de brebis d'après les toponymes et l'iconographie, sans réelle spécialisation dans la production laitière. Leurs origines sont variées, mais il semble que la méthode de fabrication de bien des appellations ait été importée, par les moines de Savignac, par exemple, au XII^e siècle, les bourguignons du XIV^e, ou encore les vikings ; ainsi dans le Danelaw, en Essex, les fromages crémeux sont très appréciés et leur origine semble remonter à l'époque des royaumes norrois de l'est de l'Angleterre.

La deuxième partie regarde en détail les trajectoires de ces fromages : pourquoi ont-ils presque tous disparu ? Plusieurs causes sont avancées : les monastères, grands acteurs de la production fromagère, ont été dissous par Henri VIII au XVI^e siècle, menant à la perte de ce savoir-faire. On avance aussi la cause de l'urbanisation et de la Révolution industrielle, où la demande change, passant du fromage au beurre et au lait, et de la production ovine à la production bovine, et à la spécialisation : ainsi l'Essex, qui ne fabrique plus de fromage mais du beurre. Par le *rebranding* également, certaines appellations se trouvent absorbées par d'autres : le *Newmarket* par le *Cambridge*. De même, la fabrication de fromage anglais se tourne de plus en plus vers la pâte dure avec du lait pasteurisé, plus hygiénique. Enfin, les contingences politiques influent aussi énormément sur ces disparitions : pendant la Seconde

Guerre mondiale, la fabrication de fromage est interdite : on utilise le lait pour la consommation directe.

En troisième partie, Atkins désire présenter les fromages survivants et leur histoire. Il est d'ailleurs à noter qu'en Angleterre, les fromages sont désignés non pas par leur origine, mais par leur point de vente : c'est ce que l'on nomme la *brand recognition*. Ceci dit, si avant l'ère industrielle on comptait en Angleterre 800 appellations, à cause des facteurs susdits il n'y en a aujourd'hui que 3 clairement établies. Dans ces 3, on trouve le Cheshire, qui fut au milieu du XVII^e siècle le plus connu et populaire : il s'agit d'une pâte dure utilisée comme provision de l'armée dans les guerres civiles anglaises de 1642 à 1652. On le commercialise dans la ville de Stilton, d'où son appellation. Le Cheddar, lui, devient extrêmement populaire à partir de 1850, car très propice à la production de masse dont Joseph Harding a su exploiter le potentiel en nettoyant le processus de production. On le produisait en Somerset et Gloucester, mais il était vendu aux touristes dans le *Cheddar Gorge*. Le cheddar est l'exemple typique de la spécialisation et de la massification productive des grandes appellations fromagères anglaises.

La conclusion du rapport redessine les lignes de force de celui-ci : les fromages anglais, antérieurement au XVI^e siècle, sont à pâte molle dans leur immense majorité, et la mode de la pâte dure, qui s'accompagne aussi de la disparition de nombreux fromages, s'accroît à la Révolution industrielle. Enfin, il faut noter que le concept de typicité ne s'applique pas réellement à l'Angleterre, puisqu'ici c'est le système de *brand* qui s'impose.

Malgré le fait que cette intervention ait été présentée en visioconférence, elle fut très claire, portée par de nombreux graphiques, schémas, une démonstration cohérente et basée sur un fond très dense.

L'intervention de Marc Conesa et Olivier Codina Vialette, « *On ne va pas en faire tout un fromage* » : production, structure et diplomatie en Andorre à l'époque moderne

Cette communication est présentée par Olivier Codina Vialette, historien espagnol spécialisé dans l'histoire médiévale, plus particulièrement celle de la Catalogne et de l'Aragon. Professeur à l'Université de Lérida, il se concentre sur l'histoire politique des institutions et les dynamiques urbaines médiévales de cette région. Ses travaux portent sur les pouvoirs et les formes d'organisations sociales en Catalogne et dans le royaume d'Aragon du XIV^e au XIX^e siècles. Il explore également la formation des villes et des entités administratives en Espagne, souvent en lien avec les institutions royales et ecclésiastiques. Son confrère, Marc Conessa, moderniste et spécialiste des pouvoirs urbains et des structures administratives, enseigne à l'Université de Perpignan. Il se consacre à l'étude des relations entre les différents pouvoirs (autorités religieuses, communales, seigneuriales) et de leur influence sur la gouvernance des villes. Il s'intéresse aussi aux hiérarchies sociales et à la manière dont elles se manifestent à travers les différents acteurs, ses travaux apportent une contribution significative à l'historiographie rurale.

Les deux historiens ont présenté leur étude intitulée : « *On ne va pas en faire tout un fromage : production, structure et diplomatie en Andorre à l'époque moderne* ». Ils ont abordé dans un premier temps les cadres spatio-temporels de l'Andorre, puis examiné la production fromagère de la région afin de mettre en lumière les stratégies politiques qui y sont sous-jacentes.

Tout d'abord, ils décrivent ce territoire enclavé entre la France et l'Espagne, qu'illustre sa position géographique particulière. À la fin du Moyen Âge, sa population est réduite, comptant environ 3 000 habitants. L'Andorre est souvent perçue comme un État économiquement faible, bien que cette image soit trompeuse. Elle est gouvernée par un système de paréage, un arrangement unique en Europe, remontant au XIII^e siècle. Cet accord, signé en 1278 entre l'évêque d'Urgell (Espagne) et le comte de Foix (France), institue une co-souveraineté, où ces deux seigneurs sont reconnus comme co-princes d'Andorre. Le Conseil Général Andorran (qui existe depuis l'an mil et jusqu'au XX^e siècle) joue un rôle déterminant dans la gestion des ressources naturelles, l'encadrement des pratiques agricoles et de pâturage, et la gestion des droits d'usage. Il est à l'origine composé des habitants des vallées qui se réunissaient afin de traiter des problèmes liés à leurs voisins. Ce conseil défend avant tout les intérêts des bergers, en les représentant face aux co-souverainetés, et fonctionne avec un système de financement basé sur les avances (*iïots*) et une répartition des dépenses. L'étude s'appuie sur des sources nombreuses, couvrant la période du XIV^e au XX^e siècle, telles que des ventes de maisons privées, des actes notariés et des archives communales à partir du XVI^e siècle.

Les chercheurs mettent également en évidence l'importance de la production fromagère dans l'économie andorrane. Il existe deux types de fromage : le fromage bovin et le fromage doré à base de lait d'ovine. Le fromage doré pèse environ 1,5 kg, et les ouvriers ainsi que les bergers se spécialisent dans sa production. Cette production se fait en montagne de mi-juin à mi-juillet, constituant la base du commerce à petite échelle. Jusqu'au XV^e siècle, l'élevage est essentiellement familial, avec de petits troupeaux (environ 40 000 à 50 000 bêtes au total), mais à partir du XV^e siècle, l'économie évolue vers une économie bovine. La gestion des troupeaux devient différente. Les bergers produisent davantage de viande que de

fromage (seulement 15 % de la production est utilisée pour le fromage). Jusqu'en 1600, un droit de voisinage permet l'utilisation des montagnes, mais il est remplacé par la location de zones spécifiques à des compagnies, pour approvisionner les marchés de la côte catalane. L'apparition des *emprius* (contrats de location) consiste en l'échange de fromage contre un loyer. À partir du XVI^e siècle, on observe une réduction du nombre de brebis, les fromages ne restent plus uniquement en Andorre et échappent au contrôle des Andorrans. Les zones montagneuses sont louées à de grandes compagnies, privatisant ainsi la haute montagne. Cela soulève plusieurs problèmes. Certaines zones appartiennent à deux paroisses, tandis que d'autres en dépendent d'une seule. La spécialisation des bergers disparaît progressivement. Au XVIII^e siècle, le cheptel andorran est lentement remplacé par des cheptels étrangers passant d'une économie fromagère à une économie carnée. Cette modification conduit à une forte réduction de la production de fromage et de laine, même si cette dernière persiste, elle est réduite. Les marchés où sont échangés ces fromages et ce bétail se situent principalement à proximité, Barcelone étant le marché le plus éloigné. Avec la transition vers une économie axée sur la viande, la transhumance devient plus longue, avec un contact direct avec les marchés.

Cependant, la communication aurait gagné à intégrer une comparaison avec d'autres territoires montagnards ou enclavés afin de faire ressortir l'originalité du cas andorran. Par exemple, la mention brève de l'évolution vers une économie carnée et la privatisation des montagnes n'ont pas été comparées à d'autres cas européens. De plus, en ce qui concerne le commerce transfrontalier, les sources utilisées auraient pu gagner en intérêt si elles n'étaient pas focalisées localement. Enfin, le lien entre la production fromagère et les stratégies politiques mériterait d'être approfondi, on peut se demander en quoi les choix économiques des bergers et des autorités locales, traduisent-ils une volonté de s'adapter à des contextes géopolitiques plus vastes ? Ces éléments auraient permis de toucher le domaine de l'histoire économique et politique. La communication a tout de même mis en lumière les spécificités du fromage andorran, provenant d'un petit territoire enclavé et qui est dominé par le Conseil Général Andorran. Pour cela, les intervenants se sont concentrés sur des sources peu variées, mais sur le long terme. En partant de celles-ci, une distinction se fait entre les fromages bovins et les fromages dorés, même si la production est à petite échelle. L'économie change drastiquement, du droit de voisinage régissant la possibilité d'utiliser les montagnes à la location de ces zones à des compagnies. Par la suite, le cheptel andorran laisse place au cheptel étranger réduisant considérablement l'économie bovine. En peu de temps, Andorre est devenu un Etat prisé et stratégiquement intéressant pour le commerce étranger.

L'intervention de Fabrice Poncet : “*La production et la commercialisation du beurre frais normand XVIII^e-XIX^e siècle*” “”

Fabrice Poncet (HisteMé - Université de Caen-Normandie) est docteur agrégé en histoire moderne et contemporaine. Il a soutenu sa thèse en 2015 sous le titre de *Plus de beurre que de pain ? La spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*. Il est spécialiste des questions liées au monde rural et aux produits laitiers. C’est dans cette optique qu’il a présenté une communication intitulée *La production et la commercialisation du beurre frais normand XVIII^e-XIX^e siècles*, lors de la seconde session du colloque consacrée aux questions commerciales.

Dès le Moyen Âge, il existe un commerce de produits laitiers entre la Normandie et Paris. Au XVIII^e siècle l’activité laitière est déjà importante en Normandie avec deux lieux majeurs de production laitière : le Plain-Bessin et le pays de Bray. Pour étudier l’histoire du commerce du beurre en Normandie, il existe deux sources majeures : les lettres de voitures et la correspondance commerciale entre Paris et Isigny. On apprend que le prix du beurre de Gournay et Isigny est supérieur à la moyenne, ce qui s’explique par la bonne réputation du produit. Les centres de production produisent différents types de beurres : les beurres salés (de longue conservation), le beurre fondu et le beurre frais. Les marchés sont peu nombreux dans ces deux zones. Les villes de Gournay et de Bray envoient plus de 700t de beurre vers Paris, 1700t de beurre salé et 350t de beurre frais pour Isigny. Dans le Cotentin, l’élevage laitier est dominant et les cheptels sont reconnus pour leur qualité laitière. La surface en herbe atteint plus de 80 % des terres dans certaines paroisses. On observe, également, un commerce de vaches pleines pour enrichir les troupeaux. Il existe aussi des marchés complémentaires à Alençon, La Loupe, l’Aigle et la Ferté-Bernard et Mortagne-au-Perche. Ce dernier fournit un dixième de la demande de Gournay. Un faible nombre de marchés occupe les deux tiers de la distribution de beurre frais en Normandie, respectivement répartis entre Gournay et Isigny. Ils approvisionnent de manière régulière Paris toute l’année. Au XIX^e siècle, la demande en beurre augmente à Paris, Rouen et dans les campagnes normandes. Cette augmentation de la demande s’inscrit dans un contexte global lié à la montée de la popularité des produits laitiers. À cette époque les marchés nationaux s’ouvrent vers l’extérieur et approvisionnent les marchés anglais, brésiliens et coloniaux. Les nouveaux transports permettent un élargissement des aires de collecte et l’apparition de nouveaux marchés. Il y a une augmentation du rendement laitier parmi les races normandes, qui s’accompagne d’un accroissement de la taille des troupeaux. On observe la domination des beurres d’Isigny qui sont les plus renommés et chers de la région. Cela s’accompagne par l’apparition de grandes maisons comme Le Pelletier, Allacard. À la fin du XIX^e siècle, le beurre normand doit faire face à la concurrence des beurres charentais et danois. Le pays de Bray connaît un succès dans ses productions laitières qui lui permet de s’étendre dans le pays picard même si ce beurre est délaissé au profit de celui d’Isigny. En effet, les besoins de Paris changent et la demande en fromage augmente ce qui amène à une restructuration de la production laitière en pays de Bray. Cette reconversion vers le fromage s’exprime également dans le pays d’Auge sous le Second Empire. Ainsi la géographie mouvante du beurre est à replacer dans son contexte économique plus large au sein d’une période d’apogée du beurre fermier.

Cette communication de Fabrice Poncet permet de comprendre les mécaniques de production et de commercialisation d’un produit laitier. Elle a su observer un produit laitier autre que le fromage, contrebalançant sa prépondérance. Pour cela, il a présenté une production locale, tournée vers le reste de la Normandie et le Bassin parisien. Après ce premier temps, cette production s’intègre à un marché plus global tout en s’adaptant aux

besoins des consommateurs. Cette nouvelle dynamique amène certains producteurs à modifier une partie de leurs productions pour se tourner vers les fromages, plus lucratifs, comme le camembert. Bien que le sujet principal de la communication soit le commerce du beurre, il aurait été intéressant de parler des acteurs de cette production et commercialisation du beurre en Normandie. En effet, ces derniers sont absents de la communication, ils s'effacent derrière le produit. Or, ce dernier n'apparaît pas ex nihilo. Quels sont les hommes et les femmes qui s'attèlent à sa fabrication ? Qui sont les personnes qui commercent le beurre en Normandie ? Le commerce du beurre est-il leur unique activité ou échangent-ils d'autres produits ? Si oui, quelle est la place du beurre dans leurs activités ? Une multitude de questions se cachent derrière les acteurs de ce commerce. De plus, les techniques de fabrication du beurre ne sont pas abordées même brièvement. Malgré cela, cette communication reste d'une bonne qualité et d'un grand intérêt.

Interview de Sylvain Burri du 6 novembre 2024

Lors de celle-ci, nous avons eu l'opportunité de nous entretenir avec Sylvain Burri, l'un des membres du comité scientifique de ce quarante-cinquième colloque de Flaran. Celui-ci a commencé par se présenter afin de comprendre en quoi il a été choisi par le comité de Flaran pour participer à la direction scientifique d'une édition du colloque. En accord avec ses autres membres, Sylvie Vabre et Christine Rendu, ils ont décidé d'orienter le colloque sur les produits laitiers. Il nous a appris qu'il n'en est pas spécialiste mais que c'est un thème qui revient dans ses recherches. En effet, il est spécialiste des forêts médiévales mais aussi de l'évolution de celles-ci au cours du temps et de leur importance sur l'écologie d'aujourd'hui. Le pastoralisme est donc ce qui le relie aux produits laitiers étant donné que celui-ci se joue parfois en forêt. Il a également travaillé sur un projet de recherche sur la transhumance, ce qui l'a amené à travailler sur le nombre de têtes par troupeaux. Son intérêt pour les produits laitiers a été attisé par une journée d'étude qui s'est déroulée en 2016 en collaboration avec Mohamed Ouerfelli. Ils se sont concentrés sur les produits laitiers en Méditerranée mais il en est ressorti frustré par l'absence de publication et de synthèse. Ce colloque de Flaran lui permet ainsi de développer la question et de déboucher sur une publication.

- Pourquoi avoir choisi d'axer le colloque autour de la typicité, de la production et de la consommation ?

Le choix du titre et du sous-titre de ce colloque nous ont, en effet, interrogés. Ceci est, d'après la réponse de Sylvain Burri, dû à une question d'actualité, celle de la typicité des produits. Si celle-ci est une notion contemporaine, elle s'est imposée dans les études historiques car les chercheurs s'attachent à remonter dans le temps selon le terroir, la technique et la réputation du produit étudié. Concernant l'aire géographique, de nombreuses difficultés se sont posées, nous rappelle-t-il. La première restriction est celle de l'Occident chrétien. Cela est surtout induit par un manque de temps malgré l'intérêt marqué de la direction scientifique de relier le monde occidental chrétien à ses marges tel que le monde arabe. Une autre difficulté est celle des intervenants. En effet, il est difficile de trouver des spécialistes d'espaces géographiques européens variés, d'autant que le budget est limité et que les avancées historiographiques sont inégales selon les aires géographiques. L'époque contemporaine fait figure d'exception au niveau historiographique, elle n'est pas l'identité même du colloque. Il faut, cependant, souligner que depuis quelques années l'association à la volonté de s'ouvrir à l'époque contemporaine pour travailler sur la diachronie. En plus, il est important, d'après lui, de garder une certaine égalité entre les périodes. Sylvain Burri souligne, quand même, son regret de ne pas avoir trouvé un intervenant capable d'intervenir sur les Balkans, haut lieu des produits laitiers européens.

- La rareté des interventions sur le lait et ses acteurs est-elle voulue, ou est-ce la conséquence d'un manque de source ? Est-ce la même chose concernant le lait des équidés ?

Après avoir assisté aux différentes interventions, nous avons, en effet, regretté le manque d'interventions sur les acteurs et la production laitière en soi. Il nous répond, alors, que cette limite est due au manque de sources, archéologiques et écrites, étant donné que le lait est une denrée périssable et ainsi peu commercialisée. Elle est parfois présente dans les traités diététiques et les recettes (majoritairement arabes) mais cela reste limité à des sources très peu nombreuses. C'est aussi le cas des produits issus du lait des équidés.

- Y-a-t-il une raison à l'exclusion des acteurs et des pratiques pastorales dans ce colloque ?

L'absence de la notion de pratique pastorale et d'acteur s'explique par le désir de ne pas faire une histoire du pastoralisme, sujet de nombreuses fois abordé. Il est, en plus, difficile de distinguer, dans l'élevage, les produits laitiers des autres produits issus des animaux tels que la viande, la laine ou le cuir. C'est également pour cela que la montagne est beaucoup plus présente, dans ce colloque, que les plaines puisque la spécialisation y est moindre.

- La présence importante de l'archéologie dans les interventions réalisées s'explique-t-elle par un désir d'ouvrir les sources et d'apporter de nouvelles perspectives sur la question des produits laitiers ?

Nous avons, en effet, remarqué durant ce colloque que l'archéologie prend une place de plus en plus importante malgré la difficulté du sujet. Sylvain Burri, archéologue de formation à l'instar de Christine Rendu, lui accorde, en effet, une place importante. Il nous évoque leur volonté d'ouvrir le colloque aux sources archéologiques malgré leur caractère périssable. D'après lui, il y a un bel élan dans la recherche actuelle autour des produits laitiers notamment à partir des céramiques. Il nous apprend que « les études ne sont complètes que pour la Préhistoire avec la course des chercheurs pour avoir le premier produit laitier. Les médiévistes et modernistes ne s'emparent pas de ces questions ». Grâce à de nouvelles méthodes de pointe (dendrochronologie, paléogénomique...) il est désormais possible d'étoffer les études. Les fouilles archéologiques mettent quand même à jour des vestiges architecturaux comme les couloirs de traite qui permettent d'étoffer les corpus de source. L'archéologie, d'après Sylvain Burri, permet de se pencher sur l'étude des gestes au travers des vestiges qu'elle nous transmet. On peut ainsi faire un lien avec l'histoire rurale notamment avec les rétro-innovations au travers de l'ethnoarchéologie. Les archéologues peuvent ainsi partir des façons de faire actuelles pour retrouver comment elles se faisaient avant. Ceci est le centre de ses recherches actuelles, débutées avec une thèse portant sur l'histoire des techniques.

- Quel est le rôle de l'historien dans les revendications des identités fromagères de certaines productions de fromage et le rôle des pressures qui est notamment mis en avant dans les AOP ?

D'après lui, l'histoire des micro-organismes est possible mais n'a pas encore été faite. La question de la présure est ainsi intéressante mais il n'y a que peu de sources. Sylvain Burri a terminé par relier les AOP avec son travail d'historien. Ce dernier est ambivalent. Il est, en effet, compliqué de se placer contre un marketing trompeur tout en aidant les producteurs à se protéger avec des appellations.

- Pour finir, qu'avez-vous pensé du colloque ? A-t-il tenu ses promesses ?

Il a, ainsi, souligné qu'il apprécie particulièrement la publication qui va découler de ce colloque puisque, rappelons-le, c'est ce qu'il lui manquait lors de sa première journée d'étude en 2016. De plus, la publication effacera la frustration de certaines interventions rendues compliquées par l'usage de la visioconférence qui a ralenti les échanges. La publication mettra mieux en valeur le fil rouge de la typicité qui a, tout le long de ce colloque, tenu à cœur au comité scientifique.

Ainsi, ce colloque de Flaran a permis de brosser un tableau des productions laitières européennes. Même si le fromage en a été le sujet majeur, il y a eu des tentatives d'élargir la palette des goûts comme cela a été le cas avec l'intervention de Fabrice Poncet sur le beurre normand. Nous avons sélectionné ces trois interventions qui ont été pour nous les plus représentatives de l'essence de ce colloque : autour du goût mais aussi de la typicité des produits laitiers. Le sujet même de ce colloque sur les produits laitiers, nous a permis de sortir de nos sujets d'étude respectifs. En effet, nous étudions majoritairement des espaces urbains, laissant de côté les campagnes. Il nous a témoigné de la vitalité des recherches en histoire rurale, autour des problématiques actuelles sur les appellations d'origine et de la typicité des produits. Nous avons enrichi notre culture historique sur un nouveau pan historiographique. Toutefois, nous avons été un peu déçus par les propositions de rapports qui pour nous ne montrent pas assez le côté historiographique de la question, se rapprochant plus d'un long exposé sur leurs recherches.

Nous tenons à remercier le comité d'organisation du colloque et l'écomusée de Marquèze de nous avoir reçus. Nos remerciements vont aussi à l'Université de Bordeaux Montaigne et au laboratoire Ausonius de nous avoir financés cette sortie. Enfin, nous remercions particulièrement Sylvain Burri pour avoir accordé de son temps afin de répondre à nos interrogations en aval du colloque.



La promotion de Master d'Études Médiévales 2023-2025