



"L'aspect est déterminé par le jeu social"

nature ou le degré de complexité des procédés (Froc, 1991) ; dans un second temps, cela ouvre sur une classification, tout en observant une éventuelle dérive par rapport aux pratiques originelles (Froc et al., 1998).

La très grande variété des produits cachée derrière les dénominations, correspond à une richesse étendue de techniques, alors que la variété des types est beaucoup plus réduite, au sens de classe. Toutes ces techniques répondent à la nécessité de recueillir les matières solides du lait à partir de l'obtention d'un caillé. Pour cela, on a recours à quelques moyens que nous résumons ainsi :

- Le moulage direct, en couches ou non ; le pré-égouttage avant le moulage ; le travail du caillé et son découpage avant moulage ; le chauffage ou la cuisson du caillé, avant moulage. Ajoutons que dans certains cas, l'élimination du sérum est forcée par pressage du caillé dans le moule. Ce qui donne :
- pour le camembert : +0, soit un sabrage du caillé (découpage) suivi du moulage
- pour le livarot : --0, soit un pré-égouttage du caillé avant le moulage
- pour le roquefort : W0, soit le découpage en cubes du caillé avant le moulage
- etc... Il y a douze signes pour tous les types de fromage

La typologie obtenue illustre :

- que la complexité des systèmes d'élimination de l'eau du caillé implique un nombre croissant de séquences, entre le premier (T1) et le dernier type (T5)
- que le moulage débouche sur une "signature" du mode de fabrication liée à la nature du caillé (pH, teneur en eau, matière grasse) Le système proposé rappelle ainsi celui de la mécanographie d'antan qui permettait un repérage rapide sans imposer une connaissance précise de chaque élément mis en jeu. À partir de ce système, il est aisé de reconnaître le pressage du caillé du cantal ou la cuisson du caillé du comté.

Après avoir étudié les techniques et les maillons de la fabrication de chaque produit conduisant à une typologie, examinons l'existence de lien entre le type et le milieu d'élaboration du produit par l'étude des rapports entre la surface et la masse (S/M) du produit et le bassin d'origine qualifié par son altitude (Froc, 1991; Froc et coll., 1998). Les résultats montrent que, non seulement les technologies fromagères se distinguent selon qu'il s'agit d'un produit de montagne ou de plaine, mais qu'elles sont en étroite relation avec la taille de l'objet ($r=0,91$). Autrement dit, plus le produit est de surface élevée et de faible masse, plus il se rapproche des types de "plaine". Au contraire, plus la surface est faible pour une masse élevée et plus il s'agit de typologies de "montagne". Ainsi, l'influence du milieu de production sur les pratiques de transformation, apparaissent déterminantes. **Nous disons que cette pression éco-géographique est un indicateur de cohérence entre les paramètres physiques de l'objet et son bassin d'origine.**

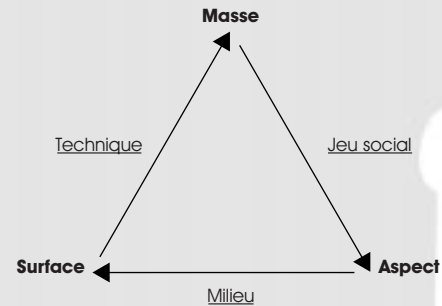
Ainsi, l'étude des effets du milieu montre que la technique employée traditionnellement n'est pas indépendante du contexte, même si les acteurs veulent agir "librement" sur cette matière. Cependant, une troisième source de variation existe autour des types sous l'effet de ce que nous appelons le "jeu social". Ce dernier génère des formes géométriques différentes sur le marché des produits alimentaires, tout en introduisant des innovations d'aspect global indépendantes du milieu et de la technique. C'est ce jeu social qui construit un troisième axe ou champ.

Théorème et objet alimentaire

Les enseignements que l'on peut tirer de l'étude particulière sur le fromage sont résumés sous la forme d'un théorème qui annonce que : **" Pour un fromage traditionnel, la surface est déterminée par le milieu, la masse est déterminée par la technique et l'aspect est déterminé par le jeu social "**.

Par conséquent, il nous paraît opportun de vérifier sur d'autres secteurs de l'alimentation si les

principes généraux auxquels nous nous sommes référés sont extensibles à l'ensemble des produits transformés. Notre hypothèse et la méthodologie " d'écriture technique " traversent la diversité des produits, de la charcuterie à la boulangerie, en passant par la confiserie, notamment. Cette analyse globale pourrait donc servir à un essai général sur la formation des objets et des contraintes auxquelles ils sont exposés comme le représente la schématisation ci-dessous, particulièrement pour les produits dits " patrimoniaux " dont on sait qu'ils sont issus de la cohérence existant entre les hommes, le territoire et le savoir-faire collectif.



*** Docteur en Sciences Naturelles, Ingénieur au Département SAD/INRA, Technologue, Responsable de l'inventaire des produits alimentaires traditionnels en France et Union Européenne.**

Bibliographie

- Gould S.-J., 1977. Darwin et les grandes énigmes de la vie. Ed. Seuil
- Ledrut R., 1990. L'homme et l'espace. Encyclopédie de la Pléiade, 1, Histoire des Mœurs, Gallimard
- Froc J., Triff N., Scheffer S., 1998. Une loi, des concepts, des mots et des produits. Séminaire AIP/AOC : qualité des produits liés à leur origine. Paris, 1998.
- Froc J., 1991. Hypothèses sur la diversité des types de fromages et des pratiques fromagères à grande échelle. Bulletin de la Société d'Ethnozootechnie, 47