

PÔLE RURAL

Maison de la Recherche en Sciences Humaines de Caen

Séminaire 2008-2009 (15^e année)

ÊTRE JEUNE DANS L'ESPACE RURAL

RECHERCHES SUR LES SOCIÉTÉS ET LES ESPACES RURAUX

Responsables : Philippe MADELINE et Jean-Marc MORICEAU

Séance du 6 janvier 2009

Compte rendu réalisé par

Violaine NICOLAS et Florian REYNAUD, doctorants en histoire moderne

Dans la rubrique « **5 minutes, 1 livre** », Jérôme Viret présente un ouvrage du Canadien John C. Weaver, *La ruée vers la terre et le façonnement du monde moderne (1650-1900)*, publié dans sa version originale, anglaise, en 2003, et traduit en français en 2006 chez Fides. L'ouvrage, une référence, se structure en trois parties, avec un tour d'horizon sur les colonies anglo-saxonnes et une comparaison avec les autres Empires, puis une étude sur l'appétit de terres et sur le processus de colonisation, enfin un point sur la situation postérieure, quand on recoupe les parts, quand les nouvelles terres se font plus rares.

C'est la seconde partie, sur l'acquisition des terres, qui est la plus longue, et la plus riche, comme l'explique Jérôme Viret. On voit le mécanisme de spoliation des terres des indigènes par les colons, avec l'appui des gouvernements. On observe une grande spéculation de la part des occupants et des acquéreurs, avec, à partir de là, beaucoup d'éléments mis en avant par l'auteur sur le droit relatif à cette conquête, des balbutiements à l'institution de règles...

Benoît MUSSET,

Professeur d'histoire-géographie au lycée La Fontaine de Château-Thierry

« Les grandes exploitations viticoles de Champagne (1650-1830) :

la construction d'un système de production »

Benoît Musset s'attache à un sujet peu traité par les historiens. Avec la figure de Dom Pérignon, mort en 1715, qui apparaît beaucoup dans la presse populaire dès le début du XX^e siècle, le sujet est entouré de mythologie. L'image aristocratique attachée au vin mousseux éloigne de l'histoire rurale avec une historiographie pauvre sur les terres concernées par ce type de production ; le prestige du négoce et du progrès technique jouent aussi en défaveur d'une histoire vraie, chaque maison revendiquant plus ou moins légitimement, une part dans l'histoire du Champagne, par exemple sur la conquête des marchés anglais, allemands, sur l'apparition de nouvelles techniques (ainsi, la veuve Clicquot aurait inventé le dégorgement en 1811, alors que la technique est décrite dès 1791).

Benoît Musset indique tout de même quelques études qui apportent des éléments historiques importants et qui ont parfois guidé sa recherche : ce sont René Gandilhon en 1968 sur la *Naissance du Champagne* (ouvrage dans lequel il montre que Dom Pérignon n'a jamais produit de mousseux), Jean-Pierre Devroey en 1989 sur la Marne jusqu'à la fin du XVII^e siècle

(sous le titre *L'Éclair d'un bonheur. Une histoire de la vigne en Champagne*), mais avec des manques au sujet de la production et du négoce mêmes. Marcel Lachiver est incontournable dans l'histoire viticole, surtout avec sa publication de 1982, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, puis en 1989 aux journées de Flaran où il décrit les recherches à mener sur le vignoble français, ainsi au sujet des exploitations, du négoce, des rapports entre citadins et ruraux en Champagne. Depuis une autre région, Georges Durand, en 1979, est le seul à proposer une étude régionale globale sur la totalité du vignoble, de la production des vigneron à l'utilisation des circuits commerciaux, dans *Vin, vigne et vigneron en lyonnais et beaujolais (XVI^e-XIX^e siècles)*.

La communication présentée ici court de 1650, quand apparaissent de nouveaux vins, des vins blancs occasionnellement mis en bouteille, jusqu'à 1830, quand le système des vins en bouteille arrive à maturité et que ce secteur entame un essor majeur.

Selon la *Maison rustique*, les vins de Champagne viennent des environs d'Épernay et de la Montagne de Reims, avec 12 000 hectares de vignobles dédiés au Champagne sur un total de 60 000 hectares ; concernant le prix, et cette fois-ci d'après la situation en 1790, la différenciation spatiale s'opère en faveur de la Montagne et d'Épernay au détriment des paroisses voisines. C'est dans le vignoble d'Épernay que le nouveau système se développe, comme on reste basé sur le vin rouge autour de Reims, toujours en 1820. Ce serait la demande qui provoquerait l'essor initial de ce système de mise en bouteilles, et non l'initiative des exploitants, alors que c'est cette dernière idée qui apparaît dans la mythologie provinciale. Cette demande apparaît ainsi en Angleterre dans les années 1660 ou 1670, sans qu'on puisse dégager de date précise : on trouve une première mention en 1676 dans une pièce de théâtre anglaise, tandis qu'il faut attendre 1712 pour une mention française, cette fois dans une correspondance. Ce nouveau système connaît un essor nouveau sous la Régence, dans les années 1720, puis une baisse avant un nouvel essor dans les années 1760.

Après 1670, les prix des vins de Champagne augmentent, ainsi que ceux des vins de Nuits-Saint-Georges, par exemple, tandis qu'on observe une stagnation pour les crus de l'Île-de-France ou de Béziers. Pour autant, l'emprise foncière sur le vignoble reste modeste, avec très peu d'exploitations de plus de 3 hectares, davantage autour d'Épernay que de Reims, jusqu'à 3 % du nombre d'exploitations étudiées dans les années 1770 et 1780. Les grandes exploitations sont essentiellement la propriété d'abbayes, par exemple à Pierry (22 ha), sujets d'une dislocation de 1791 à 1795, ou encore de quelques bourgeois, marchands et officiers d'Épernay, de Chalons. On ne dépasse généralement pas 10 % des superficies totales en valeur dans le patrimoine foncier de ces grandes exploitations, avec des valeurs agricoles plus sûres que les vignes.

Dans les prix du matériel vinicole, on observe peu de différences avant 1700 entre les grandes exploitations et les petits vignobles, entre les bourgeois et les vigneron. Cela change à partir des années 1720, et surtout après 1760. Ce sont d'abord les exploitations religieuses qui s'engouffrent dans ce commerce, avec une conversion importante au système des vins en bouteilles. Dom Pérignon, dès la fin du XVII^e, aurait été le premier à avoir mélangé les raisins de façon raisonnée (assemblage), avec ensuite une mise en bouteilles (mais sans mousseux) ; de son vivant déjà il jouit d'une grande réputation, vendant des tonneaux à 700 livres pièce, jusqu'à 500 bouteilles commercialisées en 1691 (à 0,5 % du produit total). À Pierry, le système est mis en place dès les années 1710, ainsi avec la production gérée par le frère Jean Oudart (jusqu'à 13 000 bouteilles en 1713), parmi d'autres exploitations religieuses qui s'affirment surtout au début des années 1730.

Après 1720, on note une augmentation du nombre de bouteilles dans les inventaires après décès : on en trouve chez 50 % des propriétaires bourgeois de 1721 à 1740, et cela augmente encore ensuite. On compte 100 à 150 producteurs permanents de vin en bouteilles à

la fin de l'Ancien Régime, essentiellement autour d'Épernay. On suit aussi l'accroissement du matériel vinicole dans les grandes exploitations, en nombre et en valeur, de même pour le matériel d'entretien, surtout après 1780, et avec des techniques améliorées après 1820. Par rapport au vin en tonneaux, la part des vins en bouteilles augmente considérablement entre 1720 et 1830, et on ne met pas tout en bouteilles à cause du risque de casse (lors de la prise de mousse, en particulier), un risque non négligeable avant les années 1760. Après 1770, il est plus bénéfique de mettre en bouteilles. À cette époque, la moitié seulement de la production viticole est transformée en champagne.

C'est surtout à partir des années 1770 que les négociants jouent le rôle d'intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs, autour de Reims et d'Épernay (alors qu'on connaît des difficultés dans le secteur textile). Les intermédiaires sont nécessaires pour le commerce avec les aristocrates étrangers, allemands ou russes, dans un système d'échange très complexe ; le négoce international se développe et les négociants s'intègrent dans le système de production à partir des années 1770 et 1780. Moët, par exemple, achète du vin en tonneaux à partir des années 1800, et y ajoute du sucre avant la mise en bouteilles, dans ses propres caves ; il produit la moitié de ses ventes à partir des années 1810, achetant le reste des bouteilles à de grands propriétaires ; ses surfaces de production passent de 3 à 23 hectares entre 1790 et 1830.

Les propriétaires se trouvent court-circuités et certains vont même se transformer en négociants (ce que l'on sait d'après les demandes de passeport, avec des comparaisons possibles de 1802 à 1831 : les propriétaires deviennent négociants dans les papiers de l'administration). En 1848, Armand Mézières, rémois, affirme que les grands propriétaires sont amenés à disparaître, comme on ne trouve plus d'acquéreurs pour leurs vins en bouteilles. À la fin du XIX^e siècle, on constate une disparition totale de cette catégorie, avec alors un face-à-face entre négociants et vignerons.

Débats

Jean-Marc Moriceau : Cet exposé très clair est construit avec une mise en perspective intéressante : à travers un processus de transformation, dans l'histoire du capitalisme, on dégage des césures chronologiques, certaines périodes majeures, par exemple avec l'intérêt des années 1760 pour l'information agronomique, intérêt qui s'appuie sur divers facteurs comme l'amélioration des transports, des techniques.

Philippe Madeline : Comment gérait-on la conservation des vins ?

Benoît Musset : Les vins sont gardés dans les celliers pendant très longtemps, puis dans des caves, plus communément, avec de grands creusements dans les années 1780 et 1790 autour de Reims, de Chalons (jusqu'à 250 000 bouteilles en stock). La veuve Cliquot, par exemple, rachète des terrains pour y creuser des caves, dans la craie, avec une concentration qui se fait alors au détriment des producteurs. On observe parfois un transfert de la production vers l'est, depuis Pierry, pour avoir des capacités de stockage grâce aux terrains de craie.

Pierre Brunet : Qui étaient les premiers négociants allemands ?

Benoît Musset : Ce sont des voyageurs de commerce implantés à Épernay et à Reims, qui sont par exemple sous contrat avec Moët ; on en compte une trentaine au début du XIX^e siècle.

Edgar Leblanc : Concernant la casse, sait-on quand le souci s'est trouvé résolu ?

Benoît Musset : En 1848, Armand Mézières invente un « paracasse » ; jusque dans les années 1860, on utilise des masques anti-casse, mais le phénomène ne concerne que 3 à 4 % des bouteilles dans les années 1850, et on n'a quasiment plus de casse à la fin du XIX^e siècle (ensuite, elle vient surtout de la qualité des bouteilles).

L'importance de la casse dépend aussi de ce qu'en disent les négociants ; Moët, par exemple, ne s'en plaint jamais, alors que certains mettent en avant ce problème, essentiellement pour des raisons fiscales.

Edgar Leblanc : A-t-on des traces de conflits ou d'organisation entre les producteurs et les négociants ?

Benoît Musset : On ne voit pas d'organisation entre eux, mais il y a des conflits, en particulier parce que les négociants se disputent les producteurs, que les producteurs peuvent changer de négociants par rapport aux prix discutés. Moët tient des contrats avec 130 propriétaires, avec des clauses qu'il peut imposer, ainsi avec des délais de paiement de 24 mois.

Fabrice Poncet : Comment sont accueillis ces travaux à l'heure du redécoupage de la carte des Champagne ?

Benoît Musset : Au sujet de Dom Pérignon, cela ne pose pas de problème. Par rapport à la carte, je ne sais pas vraiment ; il y a une historienne dans la commission en charge du dossier, mais je ne connais pas son rôle, et je travaille sur les zones d'Épernay et de Reims, ce qui ne pose pas de problème.

Fabrice Poncet : Peut-on se fier au contrôle des Actes, y a-t-il un recoupage possible avec des registres de négociants ?

Benoît Musset : On n'a pas de registres des négociants, et les lettres de voiture ne sont pas utilisables pour Reims, si ce n'est de 1764 à 1790 ; c'est mieux à Épernay.

Claire DELFOSSE,

Professeur de géographie à l'université de Lyon-2

« Géohistoire des fromages : la spécificité des campagnes françaises »

Géographe, Claire Delfosse a aussi une formation d'historienne. Au cours de ses recherches, elle a été amenée à travailler avec des ethnologues, notamment sur la question de la transmission des savoir-faire en matière de production fromagère, mais aussi avec des juristes, avec des spécialistes du patrimoine. La qualité des fromages et leurs liens au lieu ont fait l'objet de recherches particulières afin de mieux comprendre la relation entre les fromages et leur aire de production. Sa thèse portant sur la France fromagère aux XIX^e et XX^e siècles, achevée en 1993, a permis de redécouvrir la notion de terroir.

Nous parlons souvent de « la France des fromages ». Le pays possède une grande renommée dans ce secteur. Certes, 1,7 million de tonnes de lait ont été produites en 2006, dont un tiers a été transformé en fromage ; pourtant la renommée de la France tient surtout à la diversité des produits, laquelle illustre la diversité du pays. La diversité des fromages français tient à celle des laits utilisés : vache, chèvre, brebis. Elle tient plus particulièrement à la variété des types de fromages fabriqués (bleus, pâtes molles, pâtes cuites, pâtes pressées...) et aux nombreuses IG (Indications Géographiques) qui caractérisent les produits.

Toutefois, la production fromagère est entrée dans une ère d'uniformisation nationale, et même parfois mondiale. Ce contexte entraîne la valorisation de la diversité de productions. Depuis 1992, de nombreuses résistances apparaissent face à la montée de l'Europe. Les débats nationaux se succèdent au sujet des fromages fabriqués à partir de lait cru ou encore au sujet des AOC. La géographie des fromages relève de la sphère identitaire. Les Français ne consomment pas un seul fromage, dix grands fromages ressortent. Par ailleurs, la consommation varie en fonction des régions. Ce sont les fromages à pâte molle qui rencontrent le plus de succès en Normandie mais les fromages à pâte pressée cuite sont préférés dans l'est central (région Rhône-Alpes).

La diversité résiste à la banalisation de la demande et à la normalisation de la production. Une cartographie des spécificités régionales est possible mais il reste à déterminer quels sont les facteurs de localisation des fromages. Depuis 1960, parallèlement au processus d'industrialisation, des concentrations géographiques se sont mises en place. Cette répartition des aires de production fromagère ne peut s'expliquer de la même manière que celle des vignobles : si nous pouvons cartographier un type de sol, il est en revanche impossible de cartographier la production des vaches. Les facteurs économiques sont en fait les plus importants et vont jusqu'à ignorer le lien des fromages avec leur territoire. Pourtant, le fromage est devenu un modèle pour caractériser un espace car son histoire est restée ancrée dans sa localisation.

Au-delà de cet aspect, comment établir les vrais rapports au lieu ? Comment expliquer les processus de localisation, de délocalisation, voire de relocalisation ?

L'évolution de la production fromagère en France se divise en quatre périodes :

- une ère préindustrielle de 1850 à 1880 : la France fromagère est «atomisée », elle est divisée en micro aires de production ; les fromages sont diversifiés et produits un peu partout sur le territoire ;
- la naissance de l'industrie fromagère de 1880 à 1920, avec l'évolution de l'élevage, des transports, de la microbiologie laitière ; on commence à transformer ensemble le lait de plusieurs exploitations ;

- une période de transition et de construction des lois relatives à la nature des fromages de 1920 à 1960 : les premiers liens au lieu apparaissent. Le camembert est depuis lors systématiquement associé à la Normandie ;
- la réémergence des fromages fermiers après 1960, parallèlement à une uniformisation de la France fromagère et à la relocalisation de certaines entreprises.

I. Les facteurs locaux

Le déterminisme physique peut-il expliquer le phénomène de localisation des fromages ? Certains fromages sont associés à des régions d'élevage laitier, dotées de montagnes ou de sols argileux. Mais la Brie, sujet choisi pour l'étude, n'est pas réputée pour ses herbages ; les vaches y passent en effet la plupart de l'année en stabulation. Depuis le XIX^e siècle, le rôle des techniques et leur évolution sont sans doute plus déterminants, mais c'est aussi le cas auparavant si l'on prend en considération que la localisation des fromages repose en grande partie sur un système de savoir-faire domestiques et de diffusion de ces savoir-faire, par transmission familiale : lorsque Colbert veut envoyer des Hollandais en Auvergne pour transmettre de nouvelles méthodes de fabrication, l'expérience échoue car ces derniers se heurtent à des savoir-faire fixés depuis longtemps dans la région, à des résistances vis-à-vis de l'étranger et de ses propres méthodes.

Les premiers travaux en technologie fromagère, à la fin du XIX^e siècle, résultent de la collaboration entre producteurs et scientifiques (par exemple autour de la Société d'agriculture de Meaux). Les savants ont appris à identifier les ferments lactiques et à améliorer la fabrication et la conservation du fromage, mais seuls quelques fromages ont pu bénéficier de ces innovations : le Camembert, le Roquefort, le Brie et le Gruyère. Ils sont devenus des modèles industriels et de véritables pôles de production se sont mis en place. Cette évolution a entraîné la chute des autres fromages comme le Livarot ou le Pont-l'Évêque. Des fromages 'modernes' comme le saint-paulin ont aussi été créés et se sont diffusés 'par taches'.

Les politiques d'aménagement et d'accueil ont également un rôle dans la répartition des pôles industriels. Elles ont largement diffusé le modèle suisse et jurassien des fruitières au sein des montagnes du Jura, des Alpes, mais aussi des Pyrénées. Lors de la « grande phase de modernisation de l'agriculture » (années 1960-1970), les pâtes pressées cuites se sont répandues dans l'ouest de la France. Plus tard, des quotas laitiers ont été mis en place dans le cadre du marché commun avec l'Europe et ont poussé les producteurs à investir davantage dans des produits de qualité avec AOC dans le but d'obtenir une meilleure plus-value, renforçant des spécialisations laitières au détriment de certaines productions, en particulier franciliennes. Une certaine recherche de diversification vient relancer la production de fromages fermiers, tandis que la production fermière de beurre disparaît dans les années 1970, et même si cette production fromagère est relativement marginale.

Les firmes ont aussi développé des pôles de production, notamment dans le Sud-Ouest, où Bongrain s'est implanté dans les années 1980. En parallèle, les politiques juridiques, relatives à la santé, à la propriété, ont favorisé la standardisation des noms de fromages, comme le Brie, ce qui a provoqué un processus de relocalisation des ères fromagères en France, par le biais des AOC.

II. La géographie des acteurs

L'industrie fromagère peut être un facteur de croissance. Pour des régions comme la Seine-et-Marne et la Meuse, pour ne prendre que ces deux exemples, on a assisté au basculement du premier département au second pour le Brie à la fin du XIX^e siècle, dans un contexte de crise

économique. L'industrie fromagère contribue alors au développement de l'élevage, avec une collecte auprès des éleveurs.

Adrien Bailleux, à partir de 1860, crée des débouchés de commercialisation considérables pour le Brie, à Paris, grâce aux progrès du transport, au réseau ferré qui s'ouvre dans la Meuse, mais aussi grâce à la constitution de réseaux familiaux. Pour palier les problèmes de conservation, les industriels font appel à des chercheurs de l'Institut Pasteur, pour la stabilisation du lait. Une nouvelle élite a émergé dans l'économie laitière du pays à cette période. Dans la Meuse, comme dans d'autres régions, les industriels ont pris le pas sur les fermiers, dont la plupart se sont reconvertis dans l'élevage à viande. À présent, les congrès internationaux de laiterie sont de plus en plus fréquents. Mais dans la Brie, proprement dite, la production fermière décline, au profit d'autres spéculations plus intéressantes, comme la production de betterave à sucre, qui s'impose alors contre les herbages et permet d'engraisser les bestiaux pour le marché de la Villette, créé en 1860.

Certains personnages comme H. Valadier parviennent néanmoins à revaloriser certains fromages disparus dans les années 1960 : cet ancien jaciste est à l'origine de la création de la coopérative Jeune Montagne, destinée à rétablir la production de Laguiole. Au moment du développement du tourisme de masse dans les Alpes, le Beaufort a lui aussi fait sa réapparition. Ce type d'initiatives traduit la volonté de nombreux fermiers de conserver leur identité.

Les femmes, bien que souvent restées dans l'ombre, sont également des acteurs notables de la diffusion de certains fromages. Les « néo-ruraux » enfin, sont à l'origine du développement de plusieurs fromages comme le Picaudon, fabriqué à partir de lait de chèvre dans l'Ardèche et la Drôme et qui possède une AOC.

III. Fromages ubiquistes et fromages locaux : des acteurs ambivalents

La production fromagère évolue en fonction des goûts du consommateur. Le Camembert, fromage local par excellence, est en même temps un produit standardisé, parfaitement adapté à la vie moderne. Il répond aux exigences du consommateur par sa conservation, sa taille, son emballage, son prix d'achat... Les goûts sont parfois ambivalents et la qualité du produit n'est pas toujours la priorité du consommateur. Si le fromage doit parfois pouvoir être attaché à l'image de la ruralité, du lieu de vacances, il n'empêche que la feta et la Mozzarella, produit au niveau mondial, reste très apprécié.

Cette ambivalence vaut également souvent pour les firmes, les grandes surfaces ou encore les collectivités, dont la stratégie n'est pas toujours bien définie. La politique de Besnier Lactalis, concernant le Bleu de Vercors notamment, n'est pas très claire.

Les AOC, quant à elles, posent de nombreux problèmes de gestion et entraînent de nombreuses rivalités entre régions, comme l'illustre le conflit inéluctable entre la Suisse et la France, au sujet de l'AOC gruyère. Celle-ci a été obtenue par les Suisses en 2001 et par les Français en 2007, au prix de nombreux compromis de la part des acteurs locaux et suite à l'intervention de l'Etat.

Débats

Philippe Madeline : La dimension culturelle est essentielle dans l'approche de ces questions. Face à la complète industrialisation de la production fromagère, on assiste au maintien de certaines productions confidentielles de qualité. Quel est l'avenir pour ces productions ? Sauront-elles résister à la création de nouveaux produits dits de terroirs qui s'appuient sur des campagnes marketing ?

Claire Delfosse : La dimension culturelle reste en effet importante dans la consommation. La reconstruction doit passer par la multiplicité et l'éducation. Des manifestations comme « La semaine du goût » me paraissent positives. Mais le problème de la qualité des fromages est d'autant plus complexe que les labels se multiplient (AOC, Label Rouge...) et les messages pour lutter contre le cholestérol, ou encore l'obésité, nous placent dans une société d'interdit.

La reconstruction doit enfin passer par la transmission des savoir-faire mais les petites structures rencontrent actuellement des difficultés de recrutement. La France se situe dans le mouvement inverse de certains pays où la standardisation est encore très forte.

Pierre Brunet : Les causes pouvant expliquer la répartition des fromages sont très diverses. Elles sont majoritairement d'ordre culturel. Le Danemark, qui n'est pas un pays traditionnellement producteur de fromage, a imité de nombreux fromages et les a commercialisés, notamment la Fêta, fabriqué à partir de lait de vache ! Il a ainsi inondé le marché du Moyen-Orient.

D'autre part, je souhaitais revenir sur le problème des AOC. L'INAO a tenté d'imposer les mêmes critères d'attribution des AOC que pour le vin. Mais il est effectivement très difficile d'expliquer le lien d'un fromage avec son terroir. Celui-ci n'est basé ni sur la race, ni sur la flore prairiale, car aujourd'hui ces distinctions entre régions ont quasiment disparues.

Jean-Marc Moriceau : Je suis heureux que la question du déterminisme ait été abordée bien que cette théorie ne soit pas valable. Le développement de la production du Brie en est la meilleure preuve. Les premiers ont été fabriqués à Meaux, au nord de la Marne, avant de connaître un formidable développement à partir de la Meuse.

Au sujet de la géographie des acteurs, le rôle de la femme est difficile à traquer mais il n'en est pas moins important car c'est elle qui était le plus souvent chargée de la fabrication des fromages. Elle est donc celle qui innove mais a souvent été dépossédée de ses créations.

Pour finir, il me semble que les questions liées à la production et à la consommation du fromage font appel à une sociologie forte, entre les différents acteurs qui interviennent et les nombreuses tensions qui se créent. Existe-t-il une sociologie du fromage ?

Claire Delfosse : Pierre Boisard est le principal auteur sociologue du fromage. Ses travaux sur « le roi camembert » portent essentiellement sur les rapports entre les patrons de fromageries, les ouvriers et la législation. Toutefois, il n'aborde pas les liens entre producteurs et consommateurs.

Au sujet des femmes, leur rôle est certes important, mais le passage de la production fromagère au niveau industriel tient davantage aux évolutions scientifiques.

Fabrice Poncet : Quels sont les facteurs de détermination des déserts fromagers ?

Claire Delfosse : En Bretagne, le lait fermenté a existé. Mais l'absence de production fromagère est essentiellement due à des choix de consommation différents (beurre ou lait en poudre), en lien avec les facteurs culturels de la région.