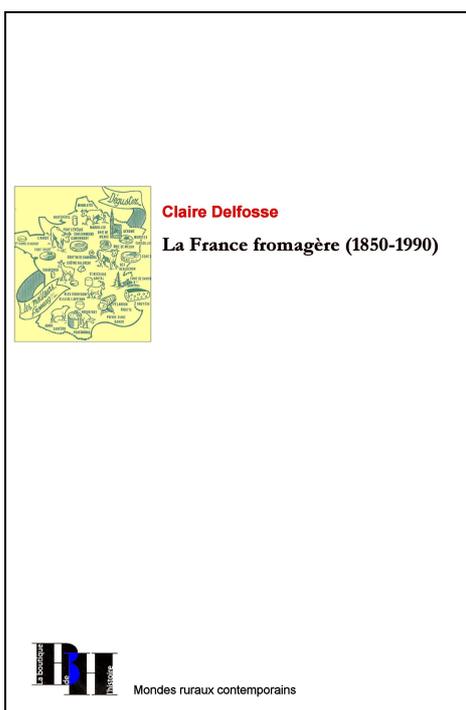


En librairie le 17 octobre 2007

Collection Mondes ruraux contemporains
Laboratoire d'études rurales
Université Lyon 2
(EA 3728-Usc Inra 2024)

Claire DELFOSSE
La France fromagère (1850-1990)

Format 15,5x24 cm, 267 pages, broché, illustré, ISBN 978-2-910828-43-1, prix public : 25 euros



Si la France est le pays du fromage, cela ne s'est pas fait en un jour. Ce qui frappe sur plus d'un siècle d'histoire, c'est le bouleversement de la géographie du fromage. Sorte de bien commun élaboré à l'échelle domestique à la fin du XIX^e siècle, le fromage devient par la suite un artisanat, puis une industrie. Ce faisant, une géographie de la production se dessine de façon plus nette et apparaissent les régions fromagères françaises...

Ce livre retrace aussi l'évolution de la microbiologie laitière ainsi que celle des techniques. Il propose enfin un éclairage sur la constitution et l'affirmation des AOC fromagères.

La première partie est consacrée à l'histoire de l'industrie fromagère, la deuxième étudie plus particulièrement le roquefort, les fromages fabriqués dans la région des Bauges, le livarot, le pont-l'évêque, le rollot et le bleu de Bresse.

Issu de la thèse universitaire de l'auteure, l'ouvrage est illustré de cartes et de tableaux, et aussi de gravures et photos montrant la fabrication du fromage à différentes époques

Membre du Laboratoire d'études rurales, Claire Delfosse est professeur de géographie rurale à l'Université Lyon 2. Elle a réalisé de nombreux travaux sur les fromages, la qualité agro-alimentaire et le patrimoine rural. Elle a collaboré à *La légende du beurre* publié par le Cidil. Elle prépare actuellement un livre consacré aux bries.

Ouvrage disponible auprès de votre libraire
ou par correspondance :

La Boutique de l'Histoire éditions
24, rue des Ecoles
75005 Paris
Bureau :
Pierre Borella
7 Parc Ernest Renan
92310 SEVRES
FRANCE
Tél. (33) 01 45 34 65 31
Fax : (33) 01 40 66 06 14
Email : pborella@bhédition.com
Diffusion France AFPUD, distribution SODIS

Sommaire

Introduction	7
Première partie : La construction spatiale de la France fromagère	9
Chapitre I - Une France fromagère atomisée (1850-1880)	11
Un contexte favorable au développement de la production	12
Esquisse de spécialisations régionales.....	20
Chapitre II - Industrialisation et émergence de spécialisations régionales (1880-1920)	37
De nouvelles structures de production : l'industrie laitière	37
De nouvelles conditions de production et de commerce.....	43
La diffusion des progrès et les premières formes d'uniformisation engendrées	51
Une spécialisation régionale qui se confirme.....	60
Chapitre III - L’Affirmation d’un espace fromager national : l’émergence d’une filière-lait (1920-1960).....	75
L’affirmation de l’industrie	75
Fromages « modernes » contre fromages « de terroir ».....	90
La normalisation.....	98
Chapitre IV - Une France fromagère uniforme ? (1960-1990)	109
La standardisation ou le fromage produit de masse	109
Une France fromagère uniforme	118
Une nouvelle superstructure, l'Europe	131
Chapitre V - La région moteur de l’économie fromagère ou la revanche du terroir et de la tradition	137
De nouveaux enjeux pour les fromages locaux traditionnels.....	137
La « relocalisation » ou le retour vers les aires d’origine	143
Uniformisation ou différenciation, la complexité de la France fromagère	148
Deuxième partie : Études de cas	153
Chapitre VI - Roquefort, le fromage qui crée son espace	157
La construction d’un espace fromager (1850-1920)	159
La protection de l’espace fromager (1920-1930)	168
« L’espace fromager » à l’épreuve de l’uniformisation (1960-1986)	179
Chapitre VII - La montagne et les modèles de développement à travers l'exemple des Bauges	195
Une rapidité exemplaire dans l’adoption des fruitières	196
L’âge d’or des fruitières.....	200
Les Bauges et la difficile évolution de l’économie montagnarde (1950-1984)	203
La crise actuelle des fruitières.....	208
Chapitre VIII - Le maintien, la disparition ou la création des petites organisations spatiales à travers trois exemples	215
Le livarot et le pont-l’évêque originaires du pôle camembert.....	215
Le rollot, le fromage picard.....	228
Le bleu de Bresse, un fromage récent affirmant ses liens avec sa région d’origine.....	236
Conclusion	247
Bibliographie.....	251
Index des noms	257
Index des lieux.....	259
Index des noms de fromages	263
Table des cartes	265
Table des tableaux, graphiques et illustrations.....	267