

# HISTOIRE LOCALE

NOUVELLE SERIE

*Jadis chaque producteur  
de lait fabriquait lui-même  
son fromage*

Ce livre est publié dans la collection *Monographies des villes et villages de France*, créée par M.-G. Micberth, qui compte plus de 3 270 titres. « Jadis chaque producteur de lait fabriquait lui-même son fromage. Aujourd'hui encore, malgré la multiplication rapide des laiteries, quelques-uns continuent les anciennes traditions. (...) Quand le lait est pris, on rompt le caillé, au moyen d'une grande écumoire ou d'un brise-caillé dont la forme varie avec les régions. Cette opération doit être faite avec beaucoup de soin et surtout très lentement. On enlève une partie du petit-lait mis en liberté avec une casserole ou une grande cuiller ; puis on presse le caillé avec des moules vides dont on recouvre toute la surface. Sous l'influence de cette pression lente et légère, le petit-lait se sépare peu à peu et on l'enlève, au fur et à mesure de son apparition dans les moules. (...) Pour le remplissage, on procède de la manière suivante : on découpe dans le tas, au moyen d'une écumoire à manche court, une tranche de caillé de 4 centimètres environ d'épaisseur ; on la pétrit dans le fond du moule et on la saupoudre légèrement de poudre de pain moisi, que l'on fait pénétrer avec les doigts. Une seconde tranche de pareille épaisseur est pétrie sur la première, de la même façon que celle-ci et saupoudrée également de poudre de pain moisi. Enfin, une troisième et dernière tranche recouvre le tout. »

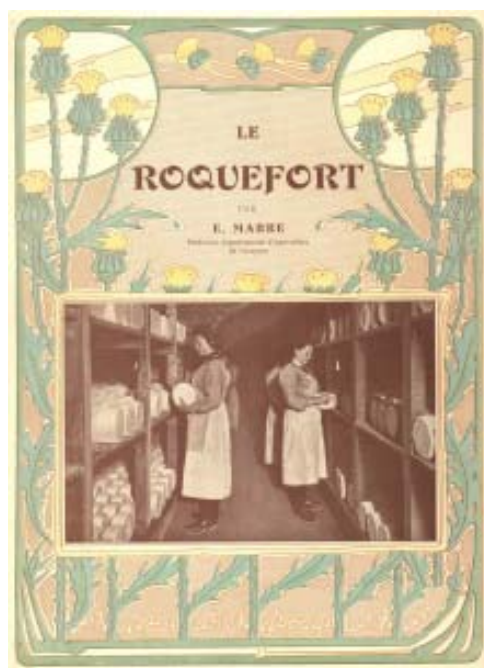
# Le Roquefort

par Eugène Marre

## Des caves naturelles aménagées à même le roc

Eugène Marre, né en 1867, professeur départemental d'agriculture et directeur des services agricoles, a rédigé de nombreuses études. Il a notamment publié en 1904 les premiers travaux de synthèse sur la technique de fabrication du fromage de Laguiole. En 1928, il collabora à *Al Cant de l'Alauzeto*, publié par Henri Mouly, écrivain de langue d'oc, qui raconte trente ans d'agriculture en Rouergue. Roquefort, en 1925, fut la première appellation d'origine (AO) reconnue

et faisant l'objet d'une protection particulière. Elle bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1979 et d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996. Pour certains, le roquefort est devenu l'emblème de la résistance des producteurs de fromage au lait cru contre les demandes réitérées de la généralisation de la pasteurisation. La production fermière a disparu au début du XX<sup>e</sup> siècle et il n'existe plus aujourd'hui qu'une forme industrielle et laitière. Le village, sous des dehors tranquilles, est un véritable site industriel dans lequel travaillent près de mille personnes à l'affinage d'un fromage dont la tradition, jalousement gardée dans des caves naturelles aménagées à même le roc, remonte à plus de mille ans.



**MONOGRAPHIES DES VILLES  
ET VILLAGES DE FRANCE**  
**UNE COLLECTION UNIQUE  
EN FRANCE DE 3278 TITRES**

13 TITRES SUR  
L'AVEYRON

Renseignements au  
**03 23 20 32 19**

## L'installation des caves à fromage

Les deux premiers chapitres sont respectivement consacrés à la situation de Roquefort et à l'histoire. Eugène Marre évoque ensuite les animaux et les pays producteurs de lait : le plateau de Larzac, les autres Causses de la région, le Ségala et le Lévézou, le Camares et les montagnes de Lacaune, les races diverses, la Corse, le lait de vache et le lait de chèvre, la statistique des animaux producteurs de lait. Il étudie l'exploitation des troupeaux avec l'amélioration des races ovines laitières, l'élevage, le régime alimentaire, les bergeries et les foires ; le lait de brebis et la traite, le rendement, la nature et la composition du lait de brebis, le contrôle du lait, le transport et la réception ; la préparation du fromage à la ferme ; la préparation dans les laiteries avec l'extension des laiteries, leur organisation, la technique de fabrication. L'ouvrage se poursuit avec la liste des laiteries produisant le roquefort et la statistique de la production laitière ; l'affinage aux caves de Roquefort avec l'installation des caves à fromage, la réception, la salaison, le brossage, le perçage, l'affinage, la conservation et le réfrigération, les phénomènes de la maturation, la composition du fromage. Eugène Marre évoque le commerce : les maisons de Roquefort ; le classement des fromages, l'emballage et l'expédition ; le mode de ventes et les débouchés ; le prix de revient et le prix de vente ; la place du roquefort dans les classifications et les qualités ; l'importance de l'industrie du roquefort. Il présente les améliorations à réaliser : la production du lait, la préparation à la ferme, la fabrication dans les laiteries, le transport des fromages frais, l'affinage à Roquefort, les transports frigorifiques des fromages affinés, l'école ou station d'industrie laitière, l'amélioration du bétail. L'ouvrage s'achève par une étude de la concurrence avec les imitations, les contrefaçons, les similaires et la lutte contre les contrefacteurs.

# LE ROQUEFORT

Le village de Roquefort est bâti sur un éboulis de rochers qui se sont détachés, à une époque très reculée, d'une haute falaise qui sert de frontière naturelle à un petit causse connu sous le nom de *Cambalou*. La plupart des maisons aux toits d'ardoises bleues et de tuiles rouges sont collées contre le rocher et les rues sont étroites. De nombreux documents, parfois très anciens, permettent de penser que les fissures ou caves naturelles, très communes au pied du Cambalou, ont été utilisées pour l'affinage des fromages de brebis depuis les temps les plus anciens. À l'origine, les éleveurs apportaient simplement en dépôt leurs produits aux caves pour les faire saler et affiner, moyennant rétribution, et les reprenaient ensuite pour les consommer et les vendre. Devant les difficultés à gérer les relations commerciales, et lorsque la production augmenta, les propriétaires des caves furent amenés d'abord à vendre pour le compte des cultivateurs les fromages affinés, puis à acheter pour leur propre compte des fromages frais qu'ils revendaient mûrs. Le négociant intéressé à la réputation de son fromage, le soigna mieux. La consommation augmenta et la prospérité de ce commerce ne fit que s'accroître. Le pays tout entier dut sa fortune à ces caves dont peut-être le hasard seul avait fait connaître la propriété. En 1754, vingt-six grottes recevaient les fromages fournis par cinquante mille brebis paissant sur les pâturages abondants de l'immense plateau du Larzac. Les fromages voyageaient à dos de mulet jusqu'à Lyon, Bordeaux et Paris. Certains étaient même expédiés en Italie, en Angleterre ou en Hollande. Dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, le parlement de Toulouse, soucieux de conserver au fromage de Roquefort sa juste réputation, défendit à plusieurs reprises de mettre en vente, sous son nom, des fromages d'origine différente. Le roquefort était si largement offert aux tout-puissants que cet usage devenu trop onéreux pour la ville, cessa en 1766. Seize ans plus tard, Diderot et d'Alembert écrivaient que « le fromage de Roquefort [était] sans contredit le premier fromage d'Europe ». Grâce à des conditions de milieu uniques et à l'impulsion donnée par de grandes sociétés commerciales, l'industrie a fortement progressé au XIX<sup>e</sup> siècle. Sept millions de kilogrammes produits au début du XX<sup>e</sup> siècle, procuraient un revenu aux deux mille cinq cents salariés des usiniers de Roquefort, mais aussi à plus de soixante-dix mille personnes, des fermiers jusqu'aux fabricants d'emballages de toutes sortes, dans un rayon de cent vingt kilomètres autour du village.

Réédition du livre intitulé *Le roquefort*, paru en 1906.

Réf. 1732-3278. Format : 20 X 30. 234 pages. Prix : 37,70€ Parution : décembre 2013.

Vite, commandez dès aujourd'hui cet ouvrage (attention tirage limité) à l'aide du bulletin ci-dessous ou  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Retrouvez  
**LE LIVRE  
D'HISTOIRE**  
sur Internet...  
www.histoire-locale.fr



## Bulletin de souscription

### Le Livre d'histoire

à retourner à : 17, rue de la Citadelle  
02250 Autremencourt  
Tél. 03 23 20 32 19



Parution décembre 2013  
1732-3278

Nom .....

Adresse .....

.....

.....

#### JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

Par chèque bancaire  Par C.C.P.  Par mandat  Par carte bancaire

N° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Notez les 3 derniers chiffres  
du n° situé au verso de  
votre carte bancaire.

| | |

Signature (obligatoire):

Expirant le:

| | | | |

Téléphone (obligatoire) :

Date: ..../..../201..

Je commande « **LE ROQUEFORT** » :

ex. au prix de **37,70 €** .....

**FRAIS DE PORT** : 1 ex. 5.50 € - 2 ex. 7 € - 3 ex. 8 € .....

Je souhaite recevoir votre catalogue général 2013 (394 pages)

- 3 201 titres disponibles - 30 000 villages traités (10 € de participation aux frais) .....

Fait à ....., le .....

**TOTAL :**

**TIRAGE LIMITÉ ET NUMÉROTÉ. Prix justifié.**

MERCI POUR VOTRE COMMANDE

Règlement par chèque postal ou bancaire, mandat, à effectuer au nom de : Le Livre d'histoire.