

Cécile Tardy

Etude ethno-historique  
de la brique ou chèvretton  
des monts du Forez et Livradois

*Cahier de Village de Forez*

publié avec l'autorisation de la

*Chambre d'Agriculture de la Loire*

et du

*Comité de défense et de promotion de la Brique du Forez*

Université



Jean Monnet

**C É R E M**

*Centre d'Étude et de Recherche sur les Expositions et les Musées*

Chargée de recherche

Cécile Tardy

*Direction scientifique*

Jean Davallon (CEREM-Université)

*Comité scientifique*

Laurence Bérard et Philippe Marchenay (CNRS),

André Micoud (CRESAL-CNRS),

Maurice Damon (Service Universitaire Formation Continue).

Entreprises adhérentes au

**Comité interprofessionnel de défense de la Brique du Forez**

GAEC *Au cœur du Forez*, ferme Bory-Bayle, 42610, Saint-Romain-e-Puy

GAEC *Ferme du Prieuré*, 42160, Saint-Romain-le-Puy

FOREZ-FOURME, 42940, Saint-Bonnet-le-Courreau

LAITERIE ANTOINE GARMY, Pont Astier, 63190, Orléat

FROMAGERIE DES MONTS D'URFE, 42430, Saint-Just-en-Chevalet

FROMAGERIE DU VAL DE COISE, 69590, Saint-Symphorien-sur-Coise

S'intéresser au passé, d'une certaine façon sentimentale, jeter sur ses charmes des regards rêveurs et essayer, tête penchée, de le faire revivre en pastiches et en mascarades sera toujours un ridicule. C'est essayer de donner l'être à ce qui fatalement ne peut plus être. Avoir des enfants est une chose belle. Empailler son grand-père est une triste chose. Cependant, il faut mettre à très grands prix les survivances antiques. Non pour leur vieillesse, mais pour le secret de jeunesse qui reste en elle. Nées aux jours d'autrefois, elles sont souvent plus proches que leurs sœurs d'aujourd'hui de la Nature, de sa simplicité, de sa beauté, de sa force. Mieux qu'elles, elles tiennent de la vie...

Henri POURRAT,

"Dans l'herbe des Trois Vallées"

# Sommaire

<b>Introduction</b>	p. 6
<b>I - Un fromage de chèvre au nord-est du Massif central</b>	p. 8
1 - La définition des pourtours : des frontières géographiques naturelles	p. 8
Le nord des monts du Forez	
Le fleuve Loire	
Le sud des monts du Livradois	
Le fleuve Allier	
Retour au nord des monts du Forez	
2 - L'homme et son milieu : Forez, Livradois et plaines adjacentes	p. 12
Les pelouses sommitales des monts du Forez	
La moyenne montagne : Forez et Livradois	
Les plaines périphériques	
<b>II - Des fabrications et des produits variés :</b>	
<b>l'influence du terroir, de la gestuelle, des ustensiles, des lieux</b>	p. 25
1 - Le haut Forez central : une fabrication de type "présure"	p. 27
Préparation du lait	
Emprésurage et coagulation	
Travail du caillé	
Egouttage	
Séchage	
2 - La moyenne montagne environnante : les variantes de la fabrication "présure"	p. 31
Préparation du lait	
Emprésurage et coagulation	
Travail du caillé	
Egouttage	
Séchage	
Affinage	
3 - Les bordures des plaines du Forez et de Limagne : une mixité "lactique" et "présure"	p. 41
Préparation du lait	
Emprésurage et coagulation	
Décaillage ou non ?	
Egouttage	
Séchage	
Affinage	

<b>III - Le chèvreton : un témoignage socio-culturel</b>	p. 50
1 - La faisselle : de l'objet commun à une identité forte	p. 50
La coutume du moule à chèvretons	
Sa signification	
2 - "Chèvreton" ou "brique" : une appellation controversée	p. 56
3 - Le commerce du "chèvreton-brique"	p. 59
4 - Les habitudes de consommation	p. 60
5 - Le révélateur : Henri Pourrat et <i>Le Trésor des contes</i>	p. 61
Les lieux de collecte et des récits : le pays d'Ambert	
La consommation des produits de terroir	
La femme commerçante	
<b>Synthèse</b>	p. 65
<b>Annexes</b>	p. 67
<b>Table des illustrations</b>	p. 72

\*

\* \*

# Introduction

Regroupés en "Comité de Défense et de Promotion de la Brique du Forez", les chevriers du Forez rencontrent la Chambre d'agriculture de la Loire dans une perspective de développement de leur activité : la fabrication d'un fromage qu'ils nomment "brique". Les premières connaissances rassemblées par ces groupes prêtent à la brique une fabrication traditionnelle issue des monts du Forez, une originalité par sa forme rectangulaire, une ancienne appellation "chèvreton", une fabrication traditionnelle en caillé doux et une autre plus récente en caillé lactique. La nature des laits qui le composent, ou du moins le composaient, pose question : pur chèvre, mélange chèvre-vache, pur vache ? Aujourd'hui, cette production fromagère, confrontée à la concurrence du marché, risque de perdre son ancrage dans son terroir d'origine ainsi que son savoir-faire traditionnel. Afin de valoriser et protéger ce patrimoine culturel local, les acteurs en question entreprennent une démarche d'obtention d'une appellation d'origine pour laquelle il nous est demandé d'effectuer "l'étude d'antériorité". Les objectifs communément admis pour ce type de travaux concernent la définition de l'aire géographique de la fabrication traditionnelle et le lien du produit au terroir, puis l'exploration du critère d'ancienneté ou d'"antériorité" comprenant la connaissance des techniques et du savoir-faire traditionnels, et enfin la notoriété de la brique.

Seule une double approche scientifique, à la fois historique et ethnologique, permet d'englober ce champ de recherche, en faisant appel à la documentation écrite et à la mémoire vivante. Si les écrits des historiens, sociologues, architectes, linguistes, ethnologues, romanciers, sont riches d'enseignement concernant le contexte général de la fabrication - description des terroirs, de l'habitat, des systèmes d'exploitation, des modes de vie... -, ils se sont avérés assez pauvres sur le fromage même. Les archives présentant un intérêt pour l'étude portent plus particulièrement sur le thème de la chèvre : ce sont les journaux locaux agricoles des années 20, les comptes rendus des concours agricoles régionaux, départementaux, d'arrondissements (à partir de 1860), les mesures d'interdiction des chèvres par les Eaux et Forêts (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle).

L'accumulation des renseignements éparpillés dans ces divers écrits donne une assise générale à l'étude. Pour obtenir des connaissances plus spécifiques à tel ou tel aspect nous devons nous référer à la mémoire vivante. En premier lieu, des informateurs intermédiaires nous ont prêté leur concours tant au niveau de leur connaissance personnelle du produit que des témoins-clés à enquêter. Dans ce cadre ont été consultés des institutions agricoles, les musées locaux, divers chercheurs, écrivains, directeurs de laiteries, un grand nombre de mairies, des clubs du troisième âge, des crémeries, des producteurs actuels. Cette quête, faite de rencontres, de contacts téléphoniques, de courriers, bref de multiples tâtonnements est parfois restée vaine, d'autres fois riche d'enseignement et nous a toujours renvoyé à des témoins-clés. En parallèle, nous avons enquêté auprès de ces informateurs directs. Il ne s'est plus agi d'une collecte hasardeuse due à une période de défrichement, mais d'une démarche précise : choix de témoins en fonction de leur expérience familiale (originaire de la zone et héritier d'un savoir-faire localisé sur cet espace), de leur répartition sur l'ensemble de la zone géographique ; entretiens enregistrés et cadrés préalablement avec les parties concernées (Chambre d'agriculture, Comité de défense de la brique, Comité de pilotage). Si une méfiance latente accompagnait parfois la discussion, l'intérêt pour son travail et celui de ses ascendants a toujours pris le dessus chez notre interlocuteur. Chacun des vingt-sept rendez-vous a enrichi la recherche sur de multiples aspects : élevage des bovins et caprins, techniques de fabrication, mise en circulation (vente, consommation), débat autour de l'appellation, appréciation gustative, signification de la forme...

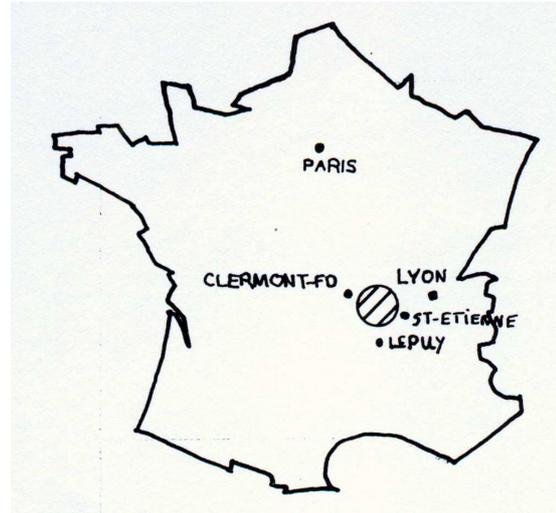
L'écriture de l'étude s'articule autour de ces deux types de témoignages, écrits et oraux, imbriqués dans le corps du texte mais cependant bien identifiables grâce aux procédés stylistiques utilisés (décalage par rapport au reste du texte, entre guillemets pour les écrits, en italique pour les

oraux avec l'indication du lieu de provenance du témoignage). La primauté de l'enseignement oral apparaît surtout dans la deuxième partie abordant les techniques de fabrication.

Les matériaux ainsi rassemblés pour répondre aux objectifs requis ont été ordonnés autour de trois axes. En premier lieu il s'agit de situer la production dans son contexte géographique : aire de production, description des différents terroirs. Puis le corps central de l'étude est consacré à la fabrication du fromage et les phénomènes dont elle dépend : influences du terroir, de la gestuelle, des ustensiles, des lieux. Pour situer le chèvreton dans un contexte plus large, l'étude aborde pour finir ses dimensions sociale et culturelle. Par les images auxquelles il renvoie et les discours qu'il fait naître, le chèvreton témoigne. Il raconte le rôle de la femme, la signification de sa forme, crée un débat autour de son appellation, fait appel à des souvenirs concernant son mode de vente ou les habitudes de consommation qui lui sont attachés. L'écrivain ambertois Henri Pourrat nous emmène pour finir dans l'imaginaire populaire du *Trésor des contes*, pétri de faits divers issus du quotidien et d'une vie paysanne extrêmement bien décrite où le chèvreton trouve naturellement sa place.

# I - Un fromage de chèvre au nord-est du Massif central

Au centre et au sud de la France s'étalent les hautes terres du Massif central. Notre zone d'étude occupe sa partie nord-est, composée de plaines d'effondrement - Limagne, bassin du Puy et plaine du Forez -, de montagnes cristallines - monts du Forez (Pierre-sur-Haute, 1 634 m) et du Livradois - et plus à l'ouest de grands ensembles volcaniques - monts Dore, Cantal, monts Dômes. Trois pôles urbains permettent de repérer le site qui nous préoccupe : Saint-Etienne à l'est, Clermont-Ferrand à l'ouest, le Puy au sud.



A une échelle de vision plus réduite, découvrons les pourtours de l'espace concerné par la production traditionnelle et les terroirs qui le constituent.

## 1 - La définition des pourtours : des frontières géographiques naturelles

André Molle, seul auteur à s'être intéressé directement au chèvretton, évalue sa zone de production aux monts du Forez et Livradois, y compris les bordures des plaines adjacentes du Forez et de la Limagne, ainsi qu'une bande limitrophe en Haute-Loire (Craponne - La Chaise-Dieu)<sup>1</sup>. Il s'agit de vérifier l'exactitude de ce document en enquêtant aux frontières de l'espace décrit.

Des lectures variées - romans autobiographiques, études historiques, archives, dictionnaires - et de nombreux contacts téléphoniques - mairies, clubs troisième âge, agriculteurs... - dessinent peu à peu les pourtours de l'aire qui nous préoccupe. Afin d'éviter toutes méprises, nous garderons à l'esprit la forme du chèvretton étudié, une brique plate.

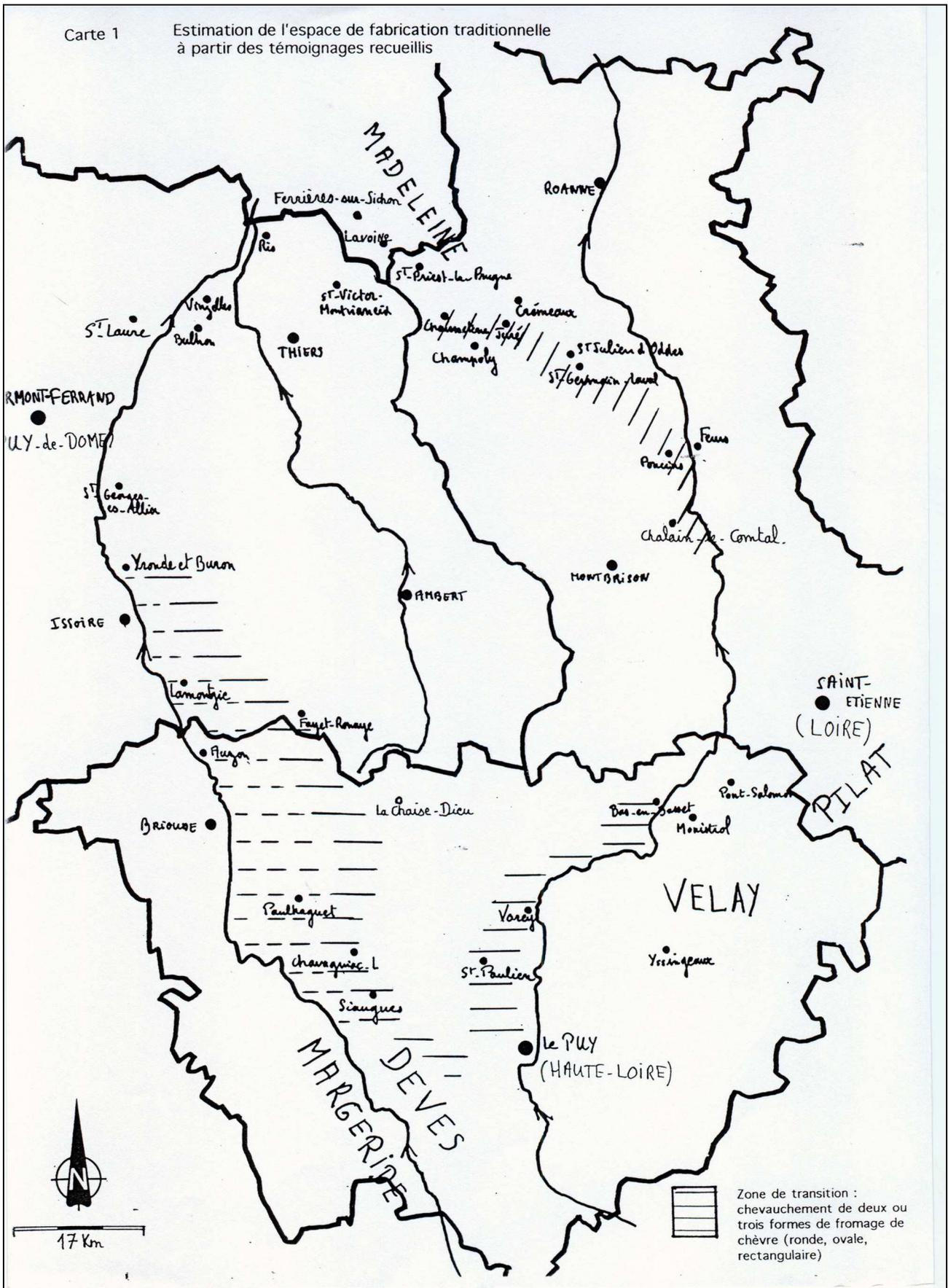
### Le nord des monts du Forez.

Les monts du Forez se prolongent au nord par les monts du Bourbonnais et de la Madeleine (se référer pour toute la description des pourtours à la carte 1). Jean-Claude le Jaouen nous apprend qu'un fromage, qu'il désigne sous le nom de "chèvretton du bourbonnais", rarement pur chèvre, se fabrique selon une forme ronde<sup>2</sup>. Les communes de Ferrières-sur-Sichon et Lavoine dans l'Allier et celles de Saint-Priest-la-Prugne et Crémeaux côté Loire confirment ce fait mis à part le nom, "cabrion", dialecte occitan de chèvretton.

<sup>1</sup> André MOLLE, "le chèvretton d'Ambert", in *la revue des ENIL* n°84, nov. 1983, extrait de la chèvre, n°142.

<sup>2</sup> Jean-Claude LE JAOUEN, *la fabrication du fromage de chèvre fermier*, Institut Technique de l'Élevage Ovin et Caprin, 1983.

Carte 1 Estimation de l'espace de fabrication traditionnelle à partir des témoignages recueillis



En rétrécissant notre champ de vision, nous rejoignons des communes basées au pied des monts du Forez. A Champoly (Loire), les paysans avaient coutume de faire des chèvretons rectangulaires nous dit-on. Selon Robert Bouiller, la forme parallélépipédique apparaît dans le sud-ouest du Roannais, plus précisément dans le canton de Saint-Germain-Laval. A Saint-Julien-d'Oddes, commune au nord de Saint-Germain-Laval, on obtient des précisions. Un fromage nommé "cabrion", souvent au lait de mélange et de forme cette fois-ci ovale, prédomine dans le canton de Saint-Germain-Laval. Un élément intéressant surgit : l'étirement de la forme du moule du rond vers l'ovale. Or, Marguerite Gonon signale, dans la commune de Poncins (sud-ouest de Saint-Germain-Laval), la cohabitation de l'ovale avec le rectangulaire<sup>3</sup> :

"Ils (les cabrions) sont moulés dans des faisselles ovales ou rectangulaires."

Un ancien agriculteur de Juré (Loire), au nord de Champoly, explique que chaque paysan a sa forme de moules, ronde ou rectangulaire.

Par le jeu des croisements d'information se dessine une zone de transition aux confins des monts du Forez, de la Madeleine et de la plaine du Forez, qui suit une ligne sud-est à partir des communes de Juré-Champoly, en passant au sud du canton de Saint-Germain-Laval jusqu'aux communes de Poncins puis Chalain-le-Comtal. Plusieurs formes de fromages de chèvre, dont celui qui nous intéresse, y sont réunies. Ce schéma suit une logique d'influence qui veut qu'une coutume ne prenne pas fin brutalement avec une limite administrative ou géographique, mais se marie le temps d'un espace avec les habitudes frontalières.

### **Le fleuve Loire**

Si l'on traverse la Loire à l'est de Feurs, le cabrion devient rond, à l'image de la rigotte des monts du Lyonnais sur la partie est du fleuve vers Saint-Etienne. Plus en amont du fleuve on rencontre un nouveau chèvreton rond. Sur son catalogue de 1935, l'entreprise E. Dhaler siégeant à proximité du bassin stéphanois, à Pont-Salomon - limite nord-est de la Haute-Loire - présente une faisselle désignée en ces termes : "moule à chèvreton", de forme ronde, de six à quatorze centimètres de diamètre. Les communes de Monistrol puis Yssingeaux, situées plus à l'intérieur des monts du Velay, s'accordent sur ce point.

En retraversant la Loire d'est en ouest au niveau de Monistrol, nous voici à Bas-en-Basset (Haute-Loire).

*Il faut compter deux litres de lait pour faire les chèvretons que nous on faisait parce que c'était pas un moule rond. Y en a qui les faisait dans des petits moules ronds comme ça. Mais en général c'était le moule rectangulaire comme ça... (Thézenac, Haute-Loire)*

Ainsi les deux formes se côtoient à nouveau lorsqu'on longe l'ouest du fleuve en direction de Vorey puis Saint-Paulien, plus en retrait.

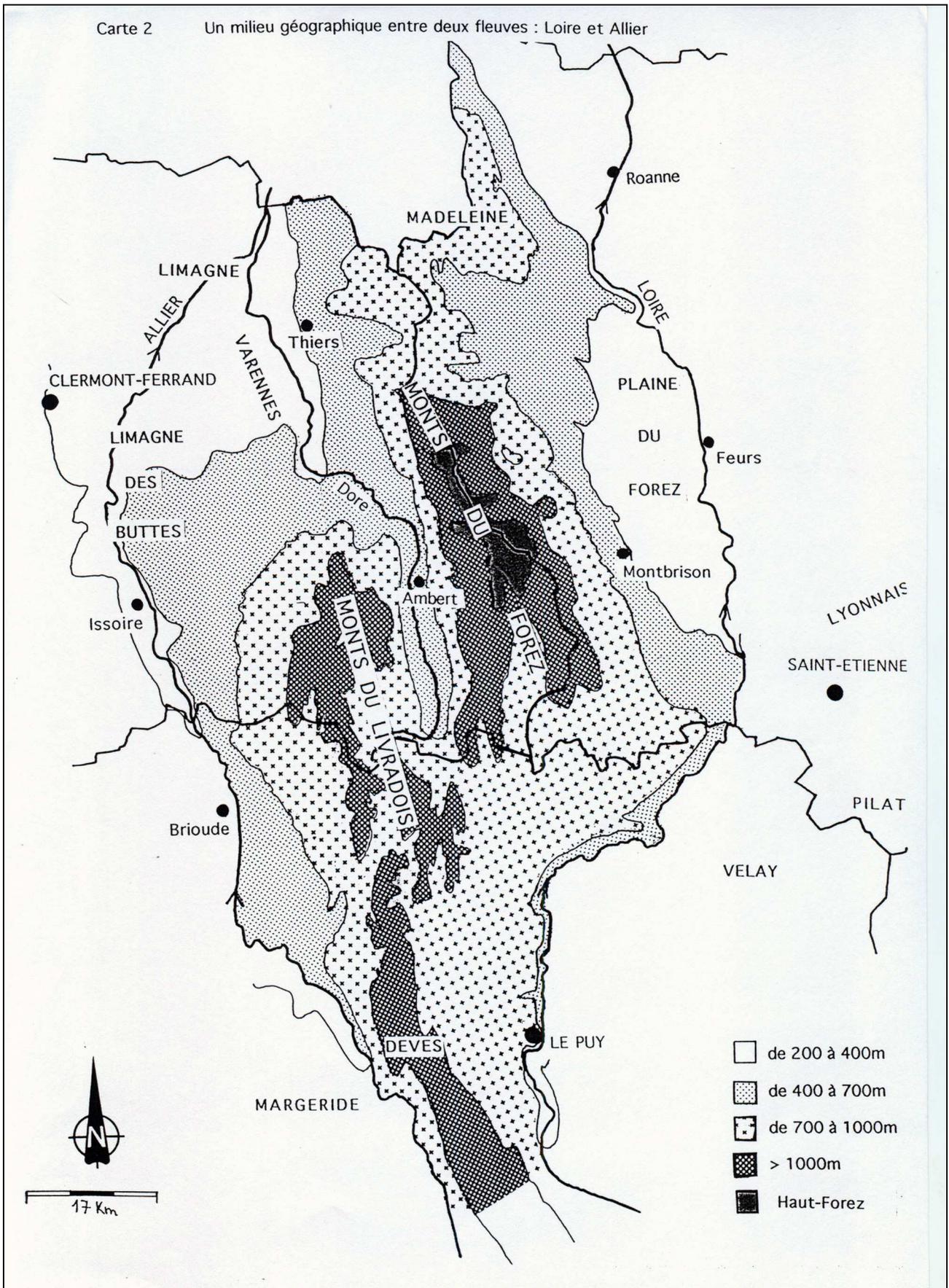
### **Le sud des monts du Livradois**

A proximité du Puy, le fromage de chèvre cylindrique domine. Cette influence ardéchoise en provenance des monts du Vivarais puis du Velay gagne toute l'étendue sud du Puy et remonte à l'ouest par les monts du Devès pour s'atténuer vers Siaugues-Sainte-Marie où l'on retrouve à nouveau la brique plate jusqu'à Chavaniac-Lafayette. L'influence ronde descend encore des monts de la Margeride puis du Brivadois, convoitant le territoire du chèvreton rectangulaire.

---

<sup>3</sup> Marguerite GONON, *lexique du parler de Poncins*, Paris, librairie C. Klincksieck, 1947.

Carte 2 Un milieu géographique entre deux fleuves : Loire et Allier



Cette forte tradition atteint à l'est de l'Allier, Paulhaguet suivi de Auzon puis de Lamontgie en descendant le fleuve. Il faut aller chercher l'espace de transition à l'intérieur des terres, jusqu'à l'ouest du canton de la Chaise-Dieu et la commune de Fayet-Ronaye au sud du Puy-de-Dôme.

### **Le fleuve Allier**

La tradition du parallélépipède reprend progressivement de la vigueur en se rapprochant à nouveau de l'Allier à l'est de Clermont-Ferrand où les communes de Saint-Georges-sur-Allier puis Bulhon nous servent de repère.

Marcel Laurent raconte, dans son roman autobiographique<sup>4</sup>, la vie aux Moriaux sur la commune de Vinzelles entourée des "chèvres de la Marodonne, les chèvres de la Nette Chazard, surtout celles de chez Montroy", où "tout dans la maison sentait la chèvre, et les fromages de chèvre, ou chèvretons, qu'elle fabriquait, corsaient encore le fumet". Tandis qu'à l'ouest de l'Allier à Saint-Laure, poursuit-il, l'animal caprin devient anodin, reclus chez "un de ces êtres un peu en marge de la société hiérarchisée de nos villages". Le chèvreton dont l'auteur parle est bien le nôtre, puisque dans une commune située au sud, Bulhon, une personne a apporté son témoignage dans ce sens. La zone de production se poursuit ensuite le long de l'Allier jusqu'au croisement du fleuve avec la limite départementale au nord de Ris (Puy-de-Dôme).

### **Retour au nord des monts du Forez**

Cette ligne départementale, séparant à la fois le Puy-de-Dôme de l'Allier et les monts du Forez des monts du Bourbonnais, se superpose à la limite nord de fabrication du chèvreton-brique. Nous suivrons cette frontière administrative jusqu'à Chausseterre (Loire), qui passe entre Saint-Victor-Montvianneix (Puy-de-Dôme) avec son chèvreton rectangulaire et Saint-Priest-la-Prugne (Loire) avec son cabrion rond. Nous voici au point de départ, dans l'espace transitoire déjà défini, des communes de Juré-Champoly à celle de Poncins situées aux confins de trois terroirs.

On constate que les espaces transitoires où le chèvreton étudié est confronté à d'autres fromages de chèvre correspondent à des espaces de transition géographique. Seuls les monts du Forez et du Livradois possèdent en exclusivité le chèvreton-brique.

L'aire de fabrication du "chèvreton" ou "brique" désormais délimitée, nous pouvons nous y installer définitivement et décrire ses différentes composantes.

## **2 - L'homme et son milieu : Forez, Livradois et plaines adjacentes**

En parcourant ainsi les pourtours de l'aire de fabrication du chèvreton ou brique, nous avons ceinturé un espace géographique continu, constitué dans sa majorité des moyennes montagnes du Forez et Livradois et de leurs plaines adjacentes, mais un espace administratif divisé en trois départements et deux régions : Loire pour Rhône-Alpes, Haute-Loire et Puy-de-Dôme pour l'Auvergne. L'échelle administrative des territoires se trouve supplantée, comme dans bien des cas, par l'échelle patrimoniale, définie ici par un produit de terroir. Trois terroirs se distinguent au sein de l'aire géographique.

---

<sup>4</sup> Marcel LAURENT, *Paysans de Basse-Auvergne au début du XX<sup>e</sup> siècle, Souvenirs*, Marseille, Editions Laffitte, 1983.

## Les pelouses sommitales des monts du Forez



**Panorama sur le haut Forez, col des Supeyres**

Ce site, nommé "hautes chaumes" pour ses caractéristiques géographiques, couvre sur 10 000 hectares et au-dessus de 1 300 mètres d'altitude, les crêtes des monts du Forez séculairement pastorales. Une nappe de bruyères (ou callunes) succède il y a 2 500 ans aux hêtres et sapins sur cette terre ondulante en dessous de 1 450 - 1 500 m d'altitude, tandis que la zone supérieure depuis toujours délaissée par la végétation arboricole, offre airelles et alchémilles.

Sur les landes, la grande gentiane ouvre ses corolles jaunes, l'ail de la Victoire balance sa tête blanche, le trèfle des Alpes, au contraire, cache ses corolles violacées au ras du sol. Le lis martagon se rencontre sous les arbustes, et l'arnica présente au soleil sa belle fleur orangée. Bien d'autres espèces : pensées, campanules, géraniums, renouées ou œillets, tranchent par leurs tâches multicolores sur l'uniformité des callunes et des myrtilles. (*Chamina*)

Cette variété de groupements végétaux est issue des climats qui sévissent différemment, suivant le modelé du terrain alternant des combes aux hauteurs dégagées, et de l'humidité atmosphérique qui diminue vers le sud.

L'homme enrichit encore cette situation botanique en fertilisant à l'aide du lisier en provenance des étables des jasseries (habitat permanent d'estive) des espaces nommés "fumades", constituant de riches parcelles de pâturage. L'implantation des jasseries sur les Hautes chaumes au XIX<sup>e</sup> siècle marque l'ancrage de l'emprise humaine liée à l'exploitation pastorale développée depuis le X<sup>e</sup> siècle. Ces bâtiments d'estive sont conçus selon une structure simple : sous un même toit cohabitent au rez-de-chaussée l'étable, le logement de l'homme et la cave, le fenil investissant l'étage (voir plan page suivante). Cet aménagement est voué principalement à l'élevage bovin et à la fabrication, dans la "logette" ou cuisine, d'un fromage à pâte persillée nommé "fromage de Roche" et plus récemment "fourme de Pierre-sur-Haute" ou "d'Ambert" ou de "Montbrison". De juin à octobre, les paysannes quittent leur ferme du bas, située au-dessus de 800 mètres d'altitude, pour s'installer dans cet habitat d'estive tandis que les hommes restent à la ferme principale pour effectuer les travaux agricoles. Ce système sous-entend une fabrication fromagère identique (si ce n'est pour les lieux de fabrication et la nourriture des bêtes, c'est le cas pour le savoir-faire gestuel) en estive sur le haut Forez au-dessus de 1 300 mètres d'altitude et sur les versants des monts du Forez jusque vers environ 800 mètres. Mais on verra, concernant le chèvretton, que sa période de fabrication ne dépasse guère la saison estivale, et se situe par conséquent en majorité sur les pelouses sommitales, appelées tout simplement "montagne" par les usagers agricoles. Le troupeau bovin constitue le cheptel noble de ces fermes hautes ou basses.

Pour les gens du pays, la valeur d'un troupeau se mesure au nombre de "laitières". (...) Le profit que l'on tire de la vente des veaux, du beurre et du fromage donne aux vaches une considération particulière. (Maurice Damon, *Les jasseries des monts du Forez, sociologie de la vie pastorale*, 1971)

"Montagne à vaches" par excellence, les Hautes chaumes semblent a priori exemptes de chèvres. Mais en lisant attentivement quelques écrits, l'animal caprin se profile, discret et marginal, aux côtés du bovin.

Avec ses filles, elle garde et panse les bêtes, trait les vaches et les chèvres...(Maurice Damon, 1971)

Notre paysan possède pour les deux jas, le droit de faire paître sept vaches, deux chèvres, douze moutons, cela sur une étendue de cinquante hectares environ. (Elie Lapayre, *in Les populations rurales du Puy-de-Dôme*, 1933)

Jusqu'à la volaille que l'on faisait suivre... Sans oublier les deux ou trois chèvres de la maison qui fourniraient le lait de fromages justement appelés "chèvretons. (Jean-Louis Boithias, *L'estivage familial et la fabrication de la fourme sur les "Hautes chaumes" foréziennes*, 1977)

Ce dernier indice fourni par J.-L. Boithias est fondamental : des chèvres participent à l'estive en vue de servir à la fabrication du fameux chèvreton. Les témoignages oraux confirment cette présence caprine.



**Jasserie des hautes chaumes de Pierre-sur-Haute**  
(carte postale ancienne, collection Pierre-Michel Therrat)



Sur les Hautes chaumes tous n'avaient pas des chèvres, mais beaucoup en avaient. Peut-être un peu moins [par rapport à son troupeau de 10 chèvres] mais tout l'monde avait bien deux ou trois chèvres. (Job, Puy-de-Dôme)

A l'échelle du droit de pâturage signalé par Elie Lapayre, 8 vaches laitières cohabitent avec deux ou trois chèvres, tandis qu'à trente bovins le paysan peut adjoindre une dizaine de chèvres. Les exemples pris sur le terrain sont de cet ordre.

La race de chèvre est non définie, de "pays" nous dit-on.

Nous on avait beaucoup des chèvres surtout des blanches. Les alpines, la chamoisée, on les connaissait pas. Et quelques noires. Donc les blanches genre saanen mais des rustiques, des chèvres de pays, et les noires c'est des poitevines mais bon toujours pareil, d'origine de... C'est comme la race ferrandaise en vache. (Job, Puy-de-Dôme)

Blanche, noire, long poil ou pelage ras, aucune gestion de "pure race" apporte une homogénéité au troupeau.

Sur les pelouses sommitales, l'espace ne manque pas et tout le bétail va au champ ensemble.

Les chèvres s'éparpillaient dans le troupeau de vaches. Ça va bien ensemble ça. Les chèvres, là-haut, elles mangeaient que les fleurs, alors il restait encore toute l'herbe et la bruyère pour les vaches. Donc je vous dis pas comme c'était bon... (Job, Puy-de-Dôme)

La nourriture principale, l'été sur la "montagne", est celle offerte par la nature (herbe, fleur, et foin). La saveur des fromages, fourme et chèvreton, repose sur les qualités botaniques exceptionnelles du site.

La race non déterminée, la nourriture essentiellement composée d'herbage, limite la productivité de la chèvre à deux ou trois litres de lait par jour, et ceci seulement de mars à novembre après la gestation et la mise bas. Les chevreaux profitent alors du lait maternel assez tardivement, jusqu'en mai, ou même juin, suivant les fermes. Ainsi, la paysanne récupère le lait de ses chèvres pour la fabrication des fromages de mai-juin à octobre-novembre. Le reste de l'année elle se consacre exclusivement à la fabrication du fromage de vache, la fourme.

## La moyenne montagne : Forez et Livradois



**Panorama sur la plaine de la Dore et les monts du Livradois à partir des monts du Forez**

- Description : système agricole, habitat

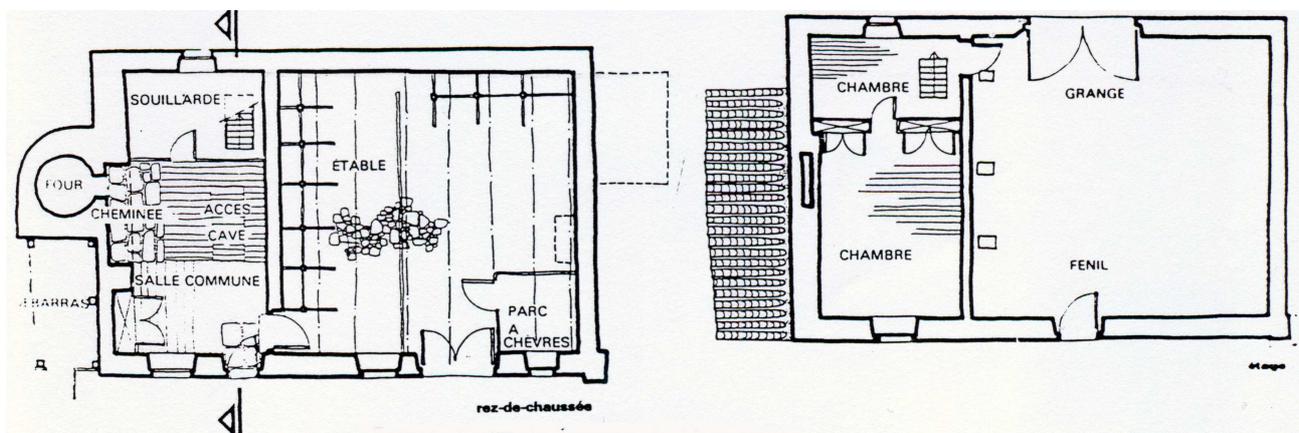
La zone principale (en superficie) de fabrication du chèvreton s'étend sur un pays montagneux, progressant de 400 m à 1 200 m d'altitude si on soustrait l'étage subalpin des Hautes chaumes, organisé autour de la rivière la Dore. Elle traverse une plaine d'Arlanc à Ambert située à environ 500 m d'altitude avant de se fauiler dans les gorges entre Ambert et Courpière pour déboucher finalement dans la plaine des Varennes, en bordure de Limagne. Cette région connaît un peuplement ancien, notamment gallo-romain, qui colonise les massifs alentours, Forez et Livradois, à partir du X<sup>e</sup> siècle. L'agriculture de cette zone de plaine repose, dans ces temps lointains, sur la culture des céréales et l'élevage des ovins et un peu des caprins.

Une forte population se maintient dans ces montagnes grâce à la propagation de l'artisanat à domicile. Ce revenu complémentaire permet le maintien de l'activité agricole.

La population investie plus facilement le bas Livradois nord de 400 à 700 mètres ou les coteaux foréziens entre 300 et 500 mètres dont le climat clémente et la topographie douce incitent à privilégier la culture au détriment du bois. La vigne investit ces plans inclinés ensoleillés, laissant peu de place à l'élevage. Cependant, dans un but de subsistance, le paysan possède son jardin et quelques bêtes pour son lait et ses fromages. Les "pays coupés" du sud du bas Livradois dans le Puy-de-Dôme et au nord des coteaux foréziens, se prêtent davantage, par leur caractère escarpé, à l'élevage de quelques chèvres. Les sapinières et hêtraies deviennent prégnantes au-dessus de 700 m sur le plateau du haut Livradois et de la Chaise-Dieu, où se développe l'industrie du bois. Le pin sylvestre, puis l'épicéa et le douglas interviennent plus tardivement lors des reboisements.

Ainsi, les espaces à forte potentialité agricole ou vinicole délaissent l'élevage, tels le bas Livradois nord ou les coteaux foréziens, tandis que les versants boisés et abrupts y sont propices. Les pâtures destinées aux troupeaux ovins, cheptel le plus courant, occupent les fonds de vallée et les sommets recouverts de landes jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. La tendance se tourne alors au boisement et à l'élevage bovin.

La "polyculture vivrière à tendance autarcique"<sup>5</sup> qui caractérise cette région agricole modèle la structure des fermes, à la fois lieu d'habitation et de travail. L'exemple pris à Fournols exprime cette complémentarité, l'élevage et la culture étant représentés par l'étable et le fenil superposés, les lieux de vie et de travail se voisinant, appelés "salle commune" et "souillarde". Ces deux dernières fonctions, habitation et travail, se confondent très souvent, en l'absence de la "souillarde". La fabrication du fromage se déroule dans les deux pièces ou exclusivement dans la "cuisine-salle commune".



**Ferme à Fournols (monts du Livradois).**

Source : Breuillé, Dumas, Ondet, Trapon (1980)

<sup>5</sup> L. BREUILLE, R. DUMAS, R. ONDET, P. TRAPON, *Maisons paysannes et vie traditionnelle en Auvergne*, Nonette, Editions Créer, 1980.

Peuplées de manière très dense jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, ces moyennes montagnes enregistrent une division excessive du parcellaire. Les fermes dispersées ne comptent pas plus de dix hectares. Cette multitude de petites fermes signale la multiplication des familles de petites gens vivant souvent d'un ou deux hectares, voire d'une activité artisanale à domicile ou d'une location de leurs bras. Pour ces gens-là, la chèvre fut certainement un animal salubre.

- L'élevage de la chèvre.

Mais le bois et la chèvre ne faisant pas bon ménage, elle est proscrite par les règlements des Eaux et Forêts dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. L'ordonnance de 1727 est remise en vigueur en 1749<sup>6</sup> pour "que les forêts d'Auvergne renaissent du dépérissement où elles sont tombées". La Loire prend aussi des mesures de police contre les chèvres. Un arrêté du préfet de ce département en date du 1<sup>er</sup> février 1800<sup>7</sup> dispense des discours extrémistes :

La dévastation des bois s'accroît chaque jour d'une manière effrayante... L'agriculteur, découragé, n'ose pas entreprendre la moindre plantation, dans la crainte de la voir dévorée à l'instant même où il la crée.

Ainsi, l'élevage de vaches est encore une fois gagnant. Les structures agricoles préconisent l'élevage bovin et combattent l'élevage caprin par la non-citation de ce dernier dans les manifestations officielles. Les documents d'archives très significatifs sur ce thème sont les concours des arrondissements d'Ambert et de Thiers. Les concours d'Ambert, consultés de 1909 à 1936, présentent les espèces bovine, chevaline, porcine, ovine. Le bulletin officiel de la Société d'agriculture et de viticulture de l'arrondissement de Thiers, nommé *Notre pays*, rapporte régulièrement les programmes et résultats des concours. Il faut attendre l'année 1928 pour voir apparaître, aux côtés des espèces citées ci-dessus, l'animal caprin. Le concours se tient cette année-là dans la montagne de Saint-Rémy au-dessus de Thiers. Mais la réhabilitation de la chèvre est loin d'être acquise, en témoigne ce commentaire :

Quant aux caprins, leur élevage n'est pas à préconiser, en raison des dégâts commis dans les bois par les chèvres. L'intérêt des habitants de Saint-Rémy est, au contraire, de se livrer à un reboisement intense, dans toutes les terres où le travail est devenu difficile...

On peut dire qu'à partir des années 20 des tentatives de réhabilitation font jour ici et là, sur le thème du profit et de l'économie engendrée par l'animal caprin.

La ration d'une vache laitière suffit à six-huit chèvres. (*Annales de la Société d'agriculture du département de la Loire*, année 1935)

Son élevage économique se pare d'autant plus d'attrait que la chèvre procure de nombreux profits, tels fumier, chair du chevreau, peau de chèvre (gants, sacs, manteaux...), suif de bouc, fromage, lait pour les enfants malades... Partant de ce constat relativement positif, un article paru en 1923 dans la revue *Ambert-Hygiène* titre "la "vache" du pauvre est mal utilisée", avant d'en préconiser l'élevage. Ces écrits restent minoritaires et marginaux face à l'image néfaste véhiculée sur la chèvre. Cette propagande n'est pas sans conséquence : les troupeaux importants de chèvres n'existent pas en Livradois-Foréz et la race caprine reste cataloguée comme "vache du pauvre". Néanmoins la chèvre est omniprésente, en petit nombre, dans chaque ferme. Des statistiques auraient accordé sans aucun doute à l'ensemble du Livradois-Foréz un grand nombre de chèvres étant donné la forte densité de population et des fermes occupées au XIX<sup>e</sup> siècle. Pourquoi cette persistance, à travers les temps, de l'animal caprin aux côtés des ovins puis des bovins et ovins ? Elie Lapayre dit cette incompréhension :

Elles (les chèvres) sont assez régulièrement réparties sur toute la surface étudiée (monts du Foréz et Livradois). Presque chaque ferme en nourrit une ou deux. Dans quel but ? On ne sait trop. Elles "chassent", paraît-il, le "venin" des étables. Leur lait, leurs chevreaux sont d'un maigre rapport. Mêlées

<sup>6</sup> Archives Départementales du Puy-de-Dôme (ADPD), série C 7265.

<sup>7</sup> ADL, série M, sous-série 66 M 26.

aux vaches, elles tondent en avant du troupeau leurs herbes préférées, "coûtent plus qu'elles ne valent" dit-on partout". Mais la femme y tient : "sa chèvre" ! Cela lui permet de sortir, de la suivre aux beaux jours du printemps, de s'étourdir au grand air, d'aller bavarder un peu avec les voisines au milieu des champs.

Ce ton moqueur, voire péjoratif, caractérise le discours de l'homme sur l'animal caprin et sa bergère. Le paysan supporte la chèvre pour la simple raison qu'il ne s'en occupe pas. Bétail désobéissant qui n'en fait qu'à sa tête, voilà une besogne bien peu gratifiante pour le maître des lieux. La femme ne considère pas l'élevage de la chèvre avec dépit. C'est "son" troupeau qu'elle apprécie et suit avec plaisir aux champs.

Quand on les gardait on passait du bon temps, on allait dans les bois plusieurs ensemble, on faisait du bon feu, on raccommoait. (Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Loire)



**Petit troupeau de chèvres. Races indéterminées.**

Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois).

Mais le paysan semble trouver son compte dans cet animal ambigu, néfaste et si utile à la fois. Outre les profits cités plus haut, il utilise le lait de chèvre pour élever ses veaux dont les mères s'épuisent et limitent leur lactation aux travaux des champs. Il arrive même, nous raconte un agriculteur, que le veau tète directement la chèvre préalablement surélevée. L'échange ovin-caprin pose moins de problème ! Le revenu attaché à la vente du veau est indispensable à l'exploitation, si bien que la chèvre fait office de "dépanneuse" à bon compte. Elle constitue un chaînon indispensable, une sécurité, pour le système à tendance autarcique souhaité par le paysan. Puis à l'époque plus récente de la spécialisation bovine, les services rendus par la chèvre deviennent moins utiles et l'homme s'empresse de la faire disparaître au grand dam des femmes de la maison.

Y avait beaucoup plus de chèvres dans l'temps. Tous les gens... avaient des chèvres. Autant y avait des écuries autant y avait de chèvres. Dans le village, nous autres nous en avons toujours eu quatre

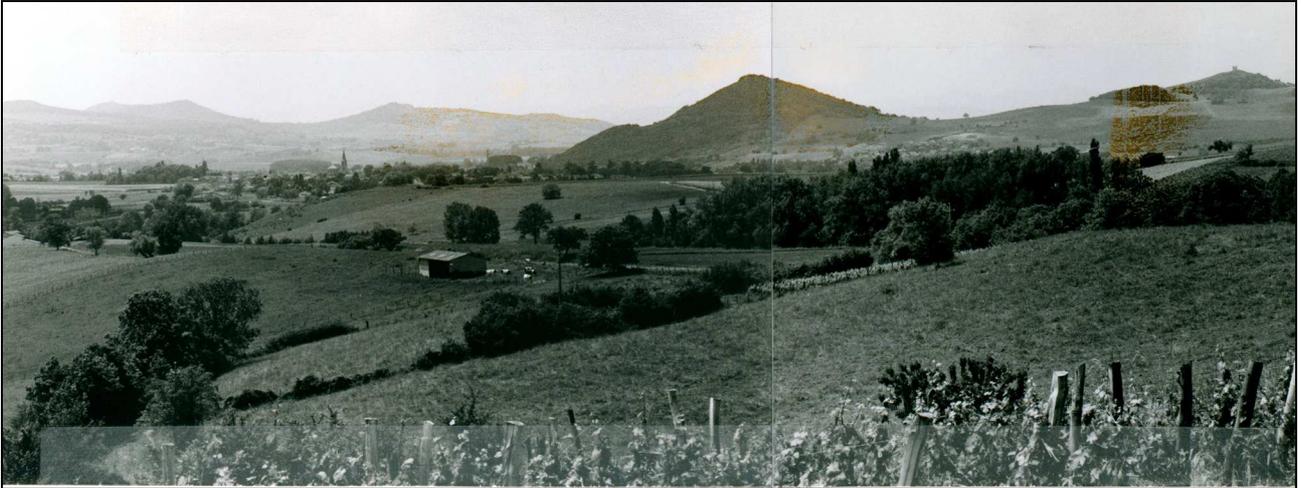
ou cinq, nous, mais dans le village les autres en avaient trois ou quatre. Ça faisait bien que dans le village de Pys y en avait bien une douzaine, et les autres villages c'était pareil, ça dépend la grandeur des villages, mais je sais pas y avait bien 500 chèvres dans la commune, peut-être 600 j'en sais rien. Tandis qu'aujourd'hui nous en avons quatre mais nous sommes bien presque le plus gros élevage de chèvre de la commune... à part le Closet. Le Closet en ont vingt-cinq je crois, alors ils font un peu l'élevage... Mais c'est les seuls. Les autres y en a une. Les voisins en ont une, à la Courtade ils en ont deux, à la Barjane ils en ont une, et les autres en ont pas... Dans l'temps on avait une douzaine de vaches. (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

L'alliance bovins-caprins varie selon les fermes. Le nombre de chèvres, de deux à six, est souvent inférieur au nombre de vaches, de six à douze. Plus rarement le cheptel s'équilibre, sept vaches pour sept chèvres, et exceptionnellement l'élevage comprend dix-douze chèvres et cinq-six vaches. Les vaches sont des ferrandaises, puis des montbéliardes et des holsteins, tandis que les chèvres n'entrent pas, pour la plupart, dans une classification. Comme sur le terroir du haut Forez, toutes les couleurs et toutes les sortes de pelage existent. Cependant, certains paysans ont observé une dominante des chèvres noires à long poil avec deux bandes blanches sur le nez ou le ventre blanc. Un de nos interlocuteurs leur donne pour nom "les chèvres du Massif central".

Les vaches ici anciennement c'étaient toutes presque des vaches ferrandaises, qu'on avait. C'étaient des vaches qui travaillaient et qui donnaient du lait. C'étaient des races mixtes qui avaient duré plusieurs siècles. Et après quand les tracteurs sont venus y en a beaucoup qui se sont montés des vaches plus laitières, surtout des hollandaises... Les chèvres, les races, c'étaient dans un temps, ça remonte à une vingtaine d'années c'étaient tous des chèvres régionales. J'sais pas, on appelait ça les chèvres du Massif central. Mais ces chèvres ont presque disparu parce qu'après y a eu des élevages, des saanen... Elles étaient plus bourruées... c'étaient bien presque des chèvres noires, noires le ventre blanc là des fois... Elles avaient peut-être pas une si grosse quantité de lait que les races qu'on a aujourd'hui, mais c'étaient des races très rustiques. Elles craignaient pas... A ce qui paraît que le lait, c'étaient de très bonnes fromagères. Avec moins de lait elles faisaient autant de caillé que ce qui paraît, d'après ce que j'y ai vu sur des journaux, quand même qu'elles donnaient moins de lait on avait autant de caillé que celles qui sont plus grosses laitières. (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

Bien qu'élevés ensemble, bovins et caprins ne suivent pas le même régime alimentaire. Animal estimé comme inférieur à la vache et néfaste aux cultures et bois, la chèvre doit se suffire à elle-même. Aucun soin particulier ne lui est dispensé. Si son compagnon bovin profite dès l'hiver du foin, des topinambours, des raves, des carottes ou des collets verts, de farine, la chèvre sort même l'hiver pour trouver sa nourriture dans la nature. Par temps de neige, un peu de foin, de collets verts dans le meilleur des cas, viennent agrémenter sa nourriture quotidienne. Plus généralement, l'homme se contente de puiser dans la nature la ration supplémentaire souvent nécessaire durant l'hiver en distribuant les feuilles des branches de frêne coupées en septembre et séchées en fagot. De plus, point n'est nécessaire de mettre la chèvre au champ. Elle se satisfait de brouter les talus, broussailles, buissons et mûres, ou les prés au relief très accidenté. En conséquence, leur lactation reste faible, ne dépassant guère les deux ou trois litres de lait quotidien durant la période propice qui suit la mise bas. Comme expliquée précédemment, la fabrication du chèvreton n'a lieu que du printemps (voire de l'été) à l'automne, après l'élevage des chevreaux. Seule la fabrication du fromage de vache, le "vachard" ou le "fromage de montagne", se pratique en toutes saisons.

## Les plaines périphériques



**Panorama sur la Limagne des buttes**

La fabrication du chèvreton occupe, de manière plus anodine, la Limagne des buttes au sud-est de Clermont-Ferrand et les Varennes au nord-est de la capitale auvergnate et à l'ouest de Thiers. Un regard sur le paysage agricole de la Limagne des buttes laisse augurer de sa grande fertilité. Les vignes accaparent les mamelons volcaniques tandis que les terres grasses des dépressions intermédiaires se couvrent de cultures. A l'image des coteaux décrits précédemment, cette zone agricole n'attire pas l'élevage, même si le paysan entretient quelques bêtes pour son usage personnel. Abel Poitrineau rapporte les écrits d'un médecin du XVIII<sup>e</sup> siècle à propos de cette Limagne riche en culture mais déficitaire en lait<sup>8</sup>.

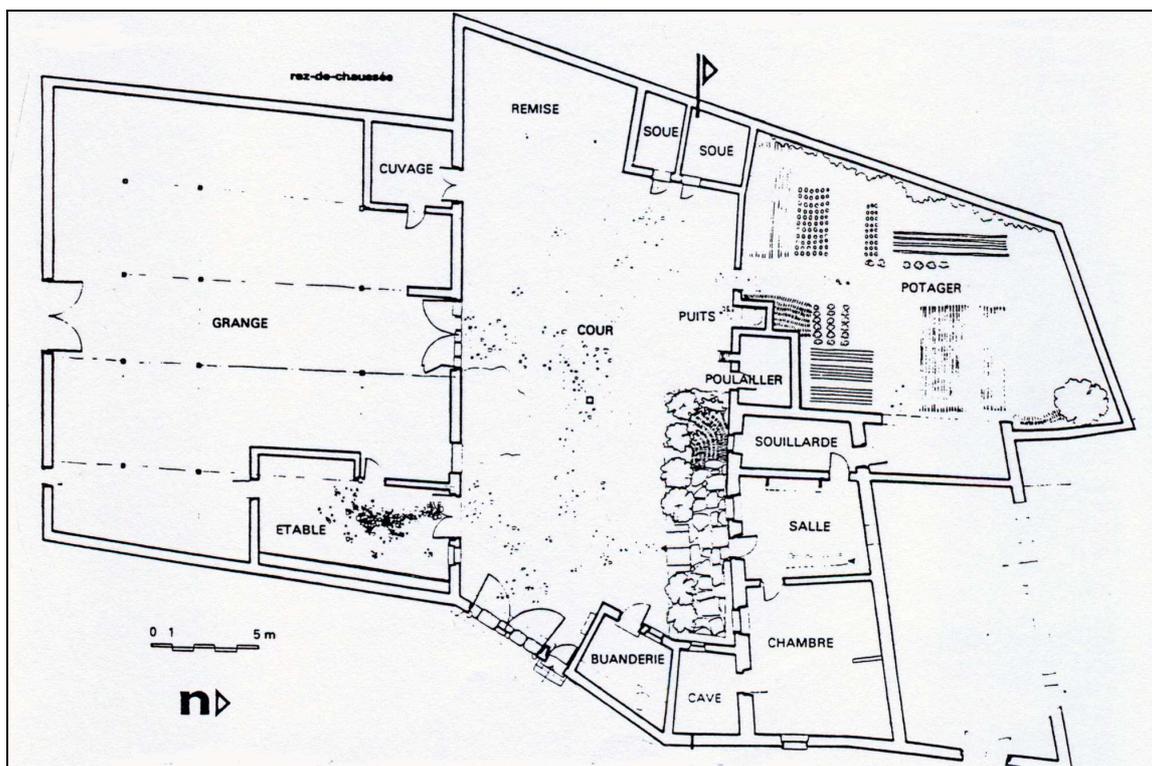
Les façons des vignes se faisant à la bêche, les pâturages étant réservés dans les paroisses où la céréaliculture l'emporte aux seuls bestiaux errants, la Limagne n'a pour beurre et pour fromages que ce qu'elle en fait venir de la montagne.

Moins favorisées pour la culture, les Varennes se différencient par un sol argilo-sableux peu fertile. La culture de seigle, d'avoine, des pommes de terre, un peu de froment et de la vigne, essentiellement au nord vers Ris et Châteldon, et un élevage ovin, sont représentés sur cette zone agricole. Avec la crise du phylloxéra à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, se met en place un paysage de bocages, pâtures naturelles cerclées de haies destinées à l'élevage bovin.

La plaine du Forez, terre de culture appauvrie par la sécheresse et la nature des sols argilo-sableux, s'oriente, sous l'emprise de l'aristocratie du XVIII<sup>e</sup> siècle, vers la pisciculture avec la création des étangs, puis vers l'élevage bovin plus tardivement. Comme pour la Limagne, les animaux sont moins nombreux que dans la proche montagne, sans être réduits à néant.

---

<sup>8</sup> Abel POITRINEAU, *La vie rurale en basse Auvergne au XVIII<sup>e</sup> siècle (1726-1789)*, Editions Laffitte, Marseille, 1979.



### Ferme à éléments séparés. Moissat (Limagne des Buttes)

Source : *idem précédent*

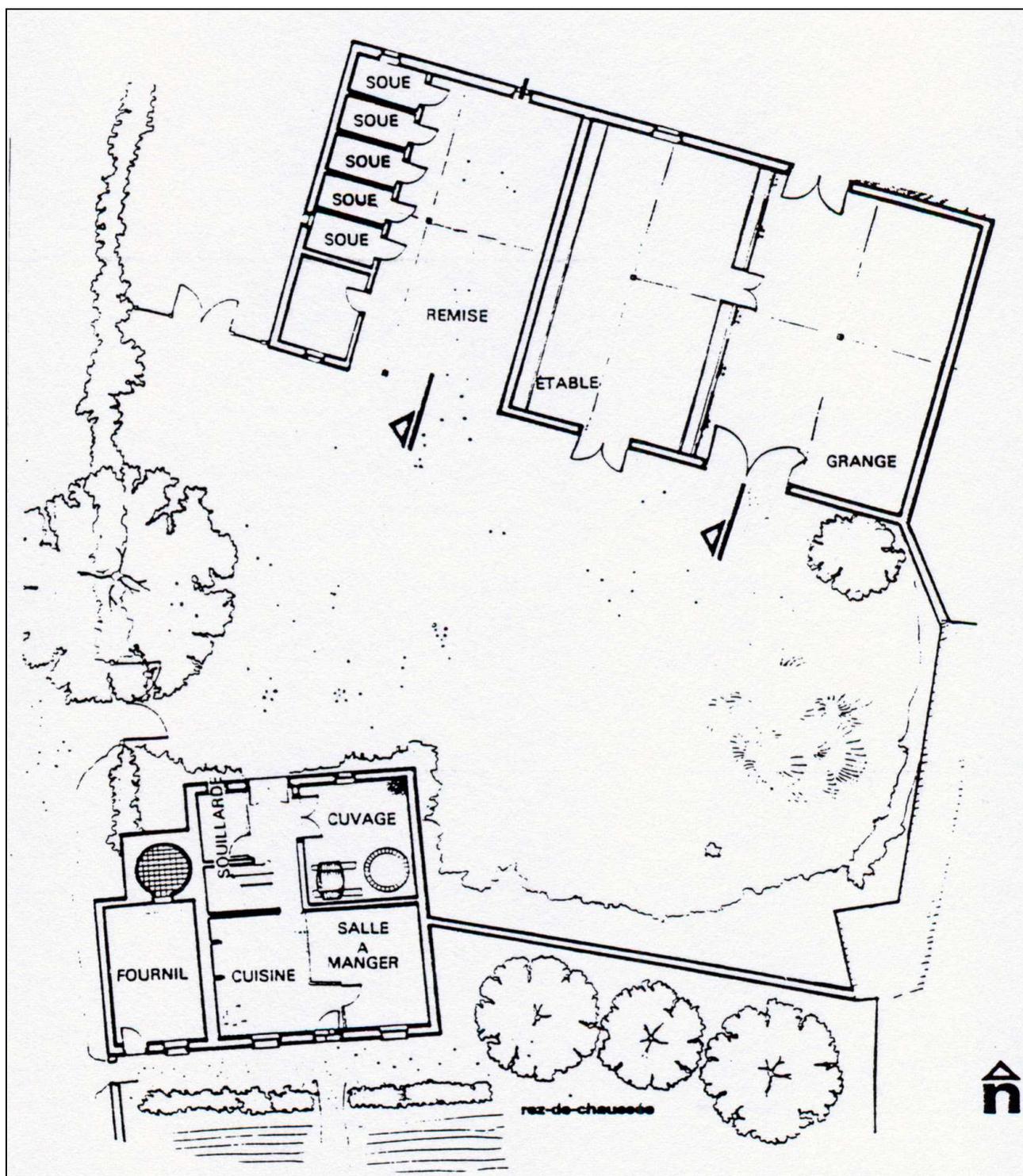
L'aisance des fermes installées dans la Limagne des buttes ainsi que leur organisation agricole se lit dans les bâtiments. La ferme de Moissat offre une place prioritaire à la grange, destinée à l'entrepôt des récoltes. Les autres usages, bien que mineurs, sont représentés dans les locaux : la viticulture avec le cuvage, l'élevage avec l'étable, les soues, le poulailler, la culture des légumes avec le potager. La présence côte à côte de la salle et de la souillarde renvoie à l'usage domestique, dont la fabrication du fromage pour la famille, pratiquée quotidiennement par la femme.

Dans la Varenne de Lezoux, à Bulhon, l'habitat retrouve un équilibre dans la répartition des usages, l'étable reprenant de l'importance. Par rapport à la montagne environnante, la disposition autour d'une cour, la séparation de l'habitation des bâtiments agricoles, et surtout la présence du vignoble que révèle le "cuvage", les Varennes restent un espace agricole relativement privilégié. Dans la "souillarde" ou "évier" dans la plaine du Forez, se déroule souvent la fabrication du fromage du début à la fin, ce qui n'est pas le cas lorsqu'on monte en altitude. Est-il possible que les murs construits entièrement en pisé, et non en pierre comme dans les monts alentours, par leur qualité thermique qui engendre une stabilité des températures, incitent à un tel usage ?

La chèvre est aussi une "roue de secours" pour les paysans de plaine. D'ailleurs, il est très significatif de voir ce petit quadrupède s'imposer dans de nombreuses fermes de plaine durant la Deuxième Guerre mondiale pour compenser la perte du lait de vache accaparé par les militaires. Mais on sait que la chèvre occupe ces sites déjà vers 1750, car face au décret de destruction des chèvres et de dénonciation des détenteurs de ces bestiaux, des protestations s'élèvent<sup>9</sup>.

On a protesté de toutes parts contre cette nouvelle ordonnance, l'Intendant pense que les règlements sont trop absolus et qu'on doit permettre d'élever des chèvres en Auvergne, en prenant les précautions nécessaires pour qu'elles ne gâtent pas les bois et les vignes.

<sup>9</sup> ADPD, série C 7265.



**Ferme Bulhon (Varenne de Lezoux). Bâtiments construits entièrement en pisé.**

*Source : idem.*

Les habitants de Saint-Georges-sur-Allier dans la Limagne des buttes font partie des contestataires. Ils demandent le droit de garder leurs chèvres contre la promesse de ne pas les laisser sortir. L'évolution agricole des plaines vers la spécialisation en culture ou en élevage bovin depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle supprime le petit élevage de chèvre qui pouvait encore persister. Les clôtures de barbelés enfermant les vaches rendent la vie infernale aux chèvres et chevrières.

*Ça se déchiraient les pis dans les barbelés... pour les traire après... (Saint-Georges-sur-Allier, Puy-de-Dôme).*

Si bien qu'aujourd'hui, il ne reste au mieux que de minces souvenirs d'une fabrication de fromage de chèvre, dans ces zones de plaines, encore plus dans les très fertiles Limagnes du sud. Les limagnes des buttes possèdent, comme leur nom l'indique, des protubérances volcaniques dont les sommets caillouteux, souvent des communaux, accueillent moutons et chèvres.

*Tout le haut, c'est inlabourable, c'est pas labourable par-là, ça penche... Y avait pas de vigne là, c'était des prés... Y a un communal, en haut-là, il fait onze hectares, c'est de la pouzzolane, c'est pas du bon terrain, c'est une herbe rase. (Saint-Georges-sur-Allier, Puy-de-Dôme)*

Moutons et chèvres pâturent donc dans ces terrains secs, aux allures de garrigues.

\*

\* \*

La fabrication du chèvreton s'effectue dans un espace géographique à cheval sur les départements de la Loire (région Rhône-Alpes), du Puy-de-Dôme et de la Haute-Loire (région Auvergne). Si le fromage en forme de brique à base de lait de chèvre est une production unique au centre de la zone, sur les monts du Forez et Livradois, il se superpose souvent, au niveau des limites périphériques concrétisées par des frontières naturelles fluviales et de confins de montagne, aux fromages de chèvre limitrophes de forme ronde. L'espace concerné correspond à une zone de polyculture agro-pastorale avec une accentuation d'un des volets selon le terroir. La culture colonise les zones de plaine tandis que le couplage culture-élevage existe en moyenne montagne, reléguant le seul élevage sur les sommets. Bovins et ovins constituent la part dominante du cheptel domestique. Bien qu'interdite par les Eaux et Forêts dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, la chèvre est omniprésente, répartie en petits troupeaux dans les fermes, car elle correspond à l'animal de survie, l'élément indispensable à la tendance autarcique qui régit la vie agricole, essentiellement dans les nombreuses familles qui vivent en Livradois-Forez. Ainsi, elle est répandue sur les trois niveaux décrits - les pelouses sommitales du haut Forez, les monts du Forez et Livradois, les plaines adjacentes - occupant les espaces marginaux tels communaux, jachères, champs moissonnés, prairies fanées (vaine pâture), vallées encaissées...

## II – Des fabrications et des produits variés : l'influence du terroir, de la gestuelle, des ustensiles, des lieux

Le haut Forez : une fabrication de type "présure"

La moyenne montagne environnante : les variantes de la fabrication "présure"

Les bordures des plaines du Forez et de Limagne : une mixité "lactique" et "présure"

L'enquête orale a été plus approfondie sur le pays montagneux pour deux raisons. La première est qu'il était nécessaire pour la recherche effectuée de s'attarder davantage sur le terroir plus spécifiquement concerné par la fabrication du chèvreton. La deuxième est d'ordre pratique : un plus grand nombre de témoins a pu être consulté dans cette zone et non dans la plaine, celle-ci ayant relégué chèvres et chevrières dans un passé plus lointain.

La fabrication du fromage dans l'aire en question étant traditionnellement le travail de la femme, cela nous a conduit à les rencontrer en priorité (23 femmes / 27 témoignages). Sur les trois fabricantes rencontrées pour le haut Forez, deux avaient connu la vie en estive, la troisième, habitant toute l'année à 1 000 mètres d'altitude sous l'étage subalpin, pratiquait le même système fromager. Agées en moyenne de 63 ans, seule l'une d'elles fabrique encore un peu de chèvreton, les autres devant faire appel à leurs souvenirs de jeunesse. En Forez et Livradois, les vingt témoins atteignent une moyenne d'âge de 71 ans. Si l'un nous raconte comment faisait sa mère, une autre se souvient de sa première jeunesse, les dix-huit autres étaient paysans et ont pratiqué la fabrication du chèvreton et la plupart poursuivent cette production pour leur consommation personnelle, familiale, ou pour leurs amis. Sur la carte de situation des entretiens (carte 3) on remarque un vide au sud du secteur de fabrication, en Haute-Loire, dû à la réticence et la méfiance des personnes contactées pour leur témoignage (quelques renseignements téléphoniques toutefois). Pour les plaines du Forez et de Limagne (Limagne des buttes et les Varennes), les cinq personnes consultées ont en moyenne 65 ans. Ici, on rassemble plus souvent de lointains souvenirs.

Les entretiens, d'une demi-heure à deux heures suivant notre interlocuteur, permettent de superposer et de croiser différentes informations selon les zones géographiques. Pour rendre compte de la richesse des renseignements concernant le processus de fabrication, nous avons détaillé chaque étape, de la préparation du lait à l'affinage, en distinguant au sein de chacune les variantes possibles. D'autre part, l'idée du découpage des techniques par terroir est née au fur et à mesure des rencontres, en constatant certains traits de parenté pour chaque type d'espace. Toutefois, cette forme d'analyse est à considérer comme une des lectures possibles des procédés de fabrication. Trois tableaux de synthèse succèdent à la description des techniques de fabrication sur le haut Forez, puis en Forez et Livradois et enfin en plaine du Forez et de Limagne.



## 1 - Le haut Forez : une fabrication de type "présure"

Le "chèvreton d'estive" et de proximité a bien existé, comme en témoignent encore quelques anciennes pratiquantes. Sa fabrication, nous disent-elles, est indissociable de celle de la fourme<sup>10</sup> : une même gestuelle, et en partie les mêmes ustensiles et lieux.

Je dissocie pas la fourme et le chèvreton ; vu que c'était des bestiaux qui vivaient ensemble, et on travaillait ce lait... Autrefois on faisait du chèvreton et on faisait d'la fourme, d'ailleurs je connais que ces 2 fromages. (Job, Puy-de-Dôme)

### Préparation du lait

De la priorité accordée à la fabrication de la fourme et donc au lait de vache découle un chèvreton **pur chèvre ou très peu mélangé**.

*Le vrai chèvreton, non, que du lait de chèvre. D'ailleurs, le mélange est venu bien après, parce qu'avec ma grand-mère j'ai jamais connu mélanger le lait de vache et le lait de chèvre. Jamais. C'était bien à part. (Job, Puy-de-Dôme)*

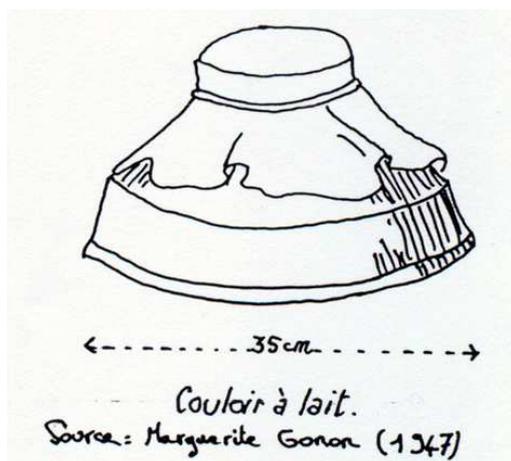
Si la fourme se compose d'un lait refroidi puis écrémé et réchauffé auquel on ajoute le lait entier et chaud de la traite du matin, le chèvreton se fabrique en 2 fois, après la traite du soir et celle du matin.

Le lait de chèvre n'est pas si chaud quand l'on fait chauffer. (Sauvain, Loire)

Le lait de chèvre craint beaucoup. En le refaisant tiédir, j crois qu'il aurait tourné, et puis il aurait pris le goût de aigre. Le lait de chèvre c'est délicat, ça supporte pas comme le lait de vache. (Job, Puy-de-Dôme)

L'expérience, le savoir-faire familial, incite donc à cailler un lait "bourru" (lait entier, à la sortie du pis de l'animal). Le lait est trait dans une **seille** en bois, laquelle est transportée dans la **logette**, ou cuisine, où l'on transvase le liquide dans une "**bille**" (un seau) en fer, ou une **biche** en grès, tout en le filtrant à l'aide d'un **couloir** : entonnoir muni à son extrémité la plus étroite d'un tissu.

En fonction du nombre de chèvres à traire auquel se greffe le temps du transport d'une pièce à une autre puis du filtrage, la température du lait décroît de 37° à la sortie du pis, aux alentours de **30-32°**. Le lait est prêt pour l'emprésurage. **Lait bourru : 30-32°**



<sup>10</sup> Fourme : fromage au lait de vache à pâte modérément persillée, en forme de cylindre de 19 cm de haut par 13 cm de diamètre, pesant environ deux kilos, affiné traditionnellement de trois à six mois en cave humide.

## Emprésurage et coagulation

La présure a été préalablement fabriquée.

Pour un litre de présure vous mettez quatre lambeaux de caillettes de chevreau, largeur 5 cm longueur 15 cm, vous mettez ça dans un litre, vous mettez une poignée de gros sel et... ou c'était mieux, c'était de rajouter de l'eau bouillie parce que je pense que les microbes, les ferments, tout ça, c'était quand même... un peu moins méchant, j'sais pas ? Huit jours après la présure était bonne. (Job, Puy-de-Dôme)

André Molle confirme l'utilisation d'eau tiède ou de sérum bouilli et précise l'ajout "des tisanes pour parfumer la fourme, des gousses d'ail dont l'odeur les protégera contre les vers"<sup>11</sup>. La même présure devait servir à la fabrication de la fourme et du chèvreton.

Une autre personne préfère mélanger une caillette de veau mâle et une caillette de veau femelle pour l'obtention d'un meilleur caillage.

A cette "présure maison" succède généralement la présure commerciale Maret ou celle vendue par la laiterie Tarit de Sauvain. Les quantités ne varient pas selon les présures. En moyenne, les paysannes interrogées mettent une cuillère à café de "présure artisanale" pour 10 litres de lait. Ce mélange une fois bien remué est laissé au repos le temps de la **coagulation**. Au bout de **20 à 30 minutes**, un gel, ou caillé dans le parler commun, se forme.

Les fermières réalisent une fabrication à prise rapide. Le travail qui s'ensuit ne l'est pas moins.

## Travail du caillé

Cette phase de travail consiste en un pré égouttage dont le but est la séparation en partie du caillé et du lactosérum.

La paysanne reproduit les mêmes gestes que pour la fabrication de la fourme menée en parallèle. Pour bien marquer ce phénomène, nous reprendrons la description de M. Damon au sujet de la fabrication de la fourme<sup>12</sup>, en l'adaptant si nécessaire.

La paysanne le brise alors (le caillé) au moyen de l'"afrenié"... (la louche pour le chèvreton) qu'elle agite dans la caillère (seau en fer, ou biche en grès, pour le chèvreton). Réduit en miettes, le caillé est alors "accroché". La femme se sert d'une palette, qu'elle manoeuvre lentement, perpendiculairement au bord de la caillère pour que les miettes s'agglutinent et que le caillé forme un bloc.

Il semble que le lait de chèvre soit moins battu que le lait de vache, l'ustensile étant différent.

Mais le mouvement de rotation lent et horizontal nous a été décrit dans ces termes. Ce brassage délicat des flocons de caillé créés par le brisage précédent s'effectue pendant un temps plus ou moins long, 7-8 tours pour l'une, 10 minutes selon une autre.

Après un bref repos de 5 à 10 minutes, le petit-lait est remonté en surface : il s'est "trié".

La femme incline à plusieurs reprises la caillère (seau en fer), se servant comme d'un filtre de la main qui retient le caillé.

### **Briser + mouvement rotatif lent et horizontal + repos 5-10 min + retrait du petit-lait**

Le temps de coagulation plus cette durée du travail, qui consiste en un pré égouttage, se déroule sur un laps de temps relativement court, environ une heure. Le lait, conservé à une

---

<sup>11</sup> André MOLLE, *La fourme de Pierre-sur-Haute, dite d'Ambert ou de Montbrison*, Clermont-Ferrand, Imprimerie G. de Bussac, 1950.

<sup>12</sup> Maurice DAMON, *Les jasseries des monts du Forez, sociologie de la vie pastorale*, Thèse de doctorat en sociologie rurale, Université Lyon II, Lyon, Editions de l'A.G.E.L., 1971.

température ambiante de 20° va peu se refroidir, ce qui facilite l'égouttage. Cette méthode permet de conserver au fromage un caractère "présure".

## Egouttage

Tandis que le caillé de vache, pour la fourme, est déposé sur la selle fromagère pour un travail qui se prolonge, le caillé de chèvre est mis en faisselle immédiatement, toujours avec les mains. Le moule est généralement rempli avec 2 litres ou 2 litres 5 de lait transformés en caillé. Dans le diaporama "Forez, Montagne en majesté", dont il est l'auteur des textes, Jean-Louis Boithias rapporte un souvenir d'une paysanne de Job : une branche de genêt était placée au fond du moule afin de parfumer le chèvreton.

Il se dit aussi qu'un poil de bouc parfumait tout aussi bien le chèvreton d'autres maisons. Moins poétique mais plus odorant à n'en pas douter !

Les faisselles garnies sont déposées à cheval sur deux planches transversales appuyées sur une cuvette. Elles restent dans la cuisine durant tout l'**égouttage**, qui varie de **12 h à 24 h** selon les fermières. Le caillé n'est pas régulièrement retourné dans son moule si ce n'est une fois à mi-parcours d'un égouttage sur 24 h.

Le salage intervient, selon les personnes, à différents moments de l'égouttage :

- pendant la mise en moule, la femme dispose quelques grains de gros sel sur le lit intermédiaire du caillé.

- sitôt la faisselle remplie, une pincée de sel fin est répartie sur la surface.

- même chose que précédemment avec un salage sur l'autre face à mi-parcours de l'égouttage (avec un retournement du fromage dans la faisselle).

Volontairement, le **salage** est **léger**, pour que la croûte soit bien blanche explique une personne ou parce que *le chèvreton, ça craint le sel* dit une autre.

Approche le moment du démoulage.

## Séchage

Les chèvretons achèvent de s'écouler une fois démoulés, puis sèchent, sur des planches de sapin (25-30 cm de large par 2 m de long) percées de petits trous et disposées sous les solives de l'écurie. Les fromages ne profiteront pas d'un lit de paille, car sur les Hautes chaumes, ce matériau est rare. Deux fois par jour la fermière tourne le fromage sur sa planche pour faciliter le séchage.

Le séjour **à l'écurie** dure en moyenne **dix jours**, jusqu'à ce qu'une petite croûte blanche enveloppe la pâte grasse et moelleuse du chèvreton.

La fabrication prend fin, l'affinage du chèvreton se pratiquant apparemment peu sur le haut Forez. Les caves humides sont réservées à la fourme. Le chèvreton tirant sur le pur chèvre, il deviendrait trop fort. Il y a bien sûr les exceptions.

Les hommes, les dix-douze en bas qui fauchaient à la faux, on leur gardait toujours le fromage qui était pas beau, qui était dans le coin de la cave, qui était fait, surfait. Mais le gros de la production était pas fort. (Job, Puy-de-Dôme)

Dans une ferme proche des pelouses sommitales, à la Chamba, une agricultrice nous apprend que sa grand-mère mettait son chèvreton pendant cinq jours, parfois plus longtemps, sur une planche couverte de fougères vertes dans la cave humide où s'affinent les fourmes. L'humidité ambiante (l'eau coule dans la cave) adjointe à celle de la fougère fraîche conserve le caractère moelleux du chèvreton, en ralentissant l'affinage.

La technique de fabrication du chèvreton sur les Hautes chaumes apparaît relativement homogène, du fait de sa liaison intime avec le savoir-faire de la fourme, lui-même assez unifié.

\*  
\* \*

### Essai de synthèse de la fabrication du "chèvreton" façon estive dans le haut Forez

<i>Préparation des laits</i>	tendance pur chèvre lait bourru : 30-32° logette (cuisine)
<i>Emprésurage et coagulation</i>	présure maison ou commerciale : 1 cuillère à café/10 litres 20 à 30 minutes logette (cuisine)
<i>Travail du caillé</i>	Briser + mouvement rotatif lent et horizontal + repos 5-10 min + retrait du petit-lait logette (cuisine)
<i>Egouttage</i>	faisselle bien garnie (salage possible) 12 à 24 heures (salage possible) logette (cuisine)
<i>Séchage</i>	sur planches 10 jours sous les solives de l'étable

## 2 - La moyenne montagne environnante : les variantes de la fabrication "présure"

Les deux versants des monts du Forez, la vallée de la Dore, puis les monts du Livradois, représentent une zone beaucoup plus large et par conséquent plus variée que le terroir précédent. Ses multiples visages géologiques, géographiques, climatiques, génèrent une fabrication plus mouvante.

### Préparation du lait

A la dominante du pur chèvre succède celle du **mélange vache-chèvre**. Là encore, l'attachement au fromage de vache "de pays", "vachard"<sup>13</sup> ou "fromage de montagne"<sup>14</sup>, incite à ce mélange. En effet, les fromages de vache étant faits en partie, ou entièrement, au lait écrémé, leur valeur marchande est bien moindre que celle de la fourme. La pratique du mélange permet de valoriser le lait de vache que l'on met généralement entier mais aussi parfois écrémé à la cuillère avec le lait caprin. A cette **raison économique** du mélange se mêle un **argument technique** : "ça prend mieux avec du lait de vache", s'entend dire Henriette Dussourd lors de son enquête culinaire "au coeur de la France"<sup>15</sup>. Les difficultés rencontrées par certains fabricants pour cailler le lait de chèvre seul inciteraient à apporter du lait de vache pour faciliter l'opération. D'autre part, la crainte d'un **goût** trop prononcé est un puissant facteur de mélange. Nous retrouverons ces éléments dans les chapitres concernant les habitudes de consommation et la vente de ce fromage. Malgré cette attirance vers la pratique du mélange, il existe du pur chèvre, et même du pur vache dans certains cas et en saison hivernale.

Une grande variabilité s'observe lors du mélange, lequel ne fait jamais l'objet de calcul. La paysanne utilise tout son lait de chèvre et complète par du lait de vache pour obtenir son litrage habituel. La lactation saisonnière des chèvres a pour conséquence un **mélange saisonnier**. Très productif au printemps, le troupeau caprin permet de fabriquer un fromage avec plus de la moitié de leur lait. En allant vers l'arrière-saison, leur lactation s'amenuise, laissant la priorité au lait de vache.

Ainsi la production de chèvreton s'échelonne en moyenne de mars à octobre suivant une courbe descendante pour la proportion de lait de chèvre. Toutefois, nous disent les producteurs, le lait des chèvres devenant plus fort au fur et à mesure de la baisse de lactation, le goût du fromage ne s'en ressent guère. Mais c'est aussi une raison pour mettre une plus grande quantité de lait de vache.

Il n'y a pas de proportion. Je mets tout mon lait de chèvre, je mesure pas et je veux pas mesurer. Y a moins de lait de chèvre que de lait de vache. (la Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

Rien ne vaut le chèvreton avec la chèvre qui vient de commencer sa lactation (...) C'est-à-dire qu'au printemps, on faisait du pur chèvre, parce qu'il est moins fort. A ce moment, quand les chèvres ont fait les chevreaux, il est très très tendre, enfin doux, plus doux, le lait de chèvre (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

On mesurait pas. C'était au petit bonheur la chance. Peut-être bien que s'il fallait vendre quelque chose industriel il aurait fallu équilibrer les doses. Mais là, non, ça se regardait moins. En fin de

---

<sup>13</sup> *Vachard* : fromage au lait de vache écrémé ou entier ; température de caillage plus élevée que celle du chèvreton, environ 35°; forme ronde plus ou moins haute ; affinage aux artisans pendant deux-trois mois au moins; fabrication dans les monts du Forez.

<sup>14</sup> *Fromage de montagne* : fromage au lait de vache écrémé ; pâte pressée ; forme ronde et aplatie ; affinage aux artisans pendant deux-trois mois au moins ; fabrication dans les monts du Livradois.

<sup>15</sup> Henriette DUSSOURD, *Les secrets des fermes au coeur de la France, la cuisine paysanne*, Berger-Levrault, 1982.

*lactation, à la fin de l'été, le lait des chèvres est plus fort, on met plus de lait de vache : pour 3 litres de lait de chèvre on met 5 litres de lait de vache. (Thézenac, Haute-Loire)*

Une fois les animaux traités et le lait filtré, deux cas de figure sont à envisager :

**A/** Les laits de vache et de chèvre sont mélangés immédiatement après la traite. Suivant le nombre d'animaux à traire, la température de 37° à la sortie du pis, s'abaisse vers 30°-32°.

#### **Laits vache + chèvre chauds de la traite : 30°-32°**

**B/** Les laits de vache et/ou de chèvre du soir sont refroidis séparément dans des biches en grès stockées dans des bacs d'eau situés dans la cour ou plus rarement mis à la cave. Le matin, les deux laits sont réchauffés ensemble, au bain-marie ou non, puis mélangés à la traite du matin "sortie de la pousse". La température varie entre 26° et 35°. La pratique de report d'une traite au lendemain procède d'une prématuration biologique pendant laquelle le sucre du lait (lactose), se transforme en "acide lactique". C'est donc une **fabrication de type présure mixte**.

#### **Laits vache et/ou chèvre réchauffés + Laits vache et chèvre chauds de la traite : 26° à 35°**

Les températures exprimées sont approximatives, les fabricantes évaluant celles-ci au toucher du liquide, à la sensation éprouvée sur leur peau. La température du lait réchauffé est prise avec l'index, ou, se souvient un fils d'agriculteur, en posant les mains autour de la "biche" posée sur le fourneau. Mais une personne nous explique son "truc" :

Je faisais tiédir à peine... Mais j'vous dis, moi c'était au doigt et le lait de vache c'était à la bouche. On goûtait comme ça. On ne goûtait pas le lait de chèvre parce qu'il aurait été trop chaud. La température était plus chaude avec la lèvre qu'avec le doigt. Il (le fromage de vache) était caillé plus chaud. (Fournols, Puy-de-Dôme)

A propos de la chaleur du lait et de ses inconvénients ou de ses avantages, les commentaires vont bon train.

Si on le caille trop chaud, c'est dur. (Fournols, Puy-de-Dôme)

Si on le caille trop chaud, ça fait caoutchouc. Les fromages caillés chauds donnent un fromage dur. S'il est caillé moins chaud, le caillé est doux et le fromage a tendance à couler. (Fournols, Puy-de-Dôme)

Quand le lait est trop chaud, on enlève de la matière protéique et de la matière grasse. Si le lait est trop froid on a du mal à sortir le petit-lait et là les chèvretons ils tiennent pas, ils coulent. (la Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

Pour que ça caille vite il faut cailler plus chaud. Mais là il faut bien s'en occuper parce que là, "on fait du Michelin comme on disait". (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Si on chauffe trop le lait ils deviennent secs, ça sèche trop vite, si on chauffe pas assez, ils s'écartent, ils font la crème. (Fournols, Puy-de-Dôme)

Le lieu coutumier pour ces manipulations, mélange et réchauffage, est la cuisine.

La préparation des laits comprend parfois l'étape du salage.

Autrefois on mettait du sel gros au départ dans le lait. Maintenant y en a beaucoup qui frotte la brique. Moi ça fait 45 ans que je fais comme ça. (Saint-Dier-d'Auvergne, Puy-de-Dôme)

Cette personne nous dit avoir observé cette manière de faire dans d'autres maisons.

## Emprésurage et coagulation

La présure la plus utilisée reste, après la "présure maison" précédemment décrite, la présure commerciale Maret. Si la quantité utilisée pour **5 litres de lait** reste stable, **1 cuillère à café "à peine", le dosage devient des plus varié** avec des litrages plus importants : de 1 cuillère à café à 2 cuillères à soupe en passant par les quantités intermédiaires, ceci pour 10 litres de lait. Ce dernier dosage ne va pas augmenter pour 15 litres, voire 30 litres de liquide. Le mode de dosage n'est apparemment pas lié à la température d' emprésurage ni à la durée de coagulation souhaitée.

La fermeté du gel obtenu est variable selon l'attente qui mène à la **coagulation**. Elle se généralise autour d'**une heure** mais s'étale néanmoins d'un quart d'heure à trois heures.

Pendant le temps de coagulation, la biche en grès reste sur l'arrière du fourneau ou à proximité. A la chaude saison d'été et en certains lieux géographiques, la biche peut être déposée dans la souillarde, pièce beaucoup plus fraîche, dont nous reparlerons lors de l'égouttage où son usage devient moins anodin.

## Travail du caillé

La gestuelle liée au travail du caillé offre une riche gamme de possibilités. Nous les envisageons en allant du travail le plus bref au plus long et aussi du procédé le plus rare au plus courant.

**C/ Rarement**, le caillé obtenu ne subit aucune manipulation. A une coagulation de quatre heures minimum succède directement la phase de moulage.

Ce procédé, plus courant en plaine, s'observe aussi au sud des monts du Forez et du Livradois, aux environs des cantons de Craponne et de la Chaise-Dieu (nord de la Haute-Loire).

## Absence de décaillage

**D/** La paysanne croise le caillé, autrement dit le coupe en quatre ou même en six, afin d'obtenir des tranches ou des gros cubes plus ou moins réguliers selon l'outil employé : louche creuse ou plate, écumoire, mains. La proximité d'une source de chaleur favorise un triage rapide du petit-lait, après un repos d'un quart d'heure, tandis qu'une température basse, ambiance peu courante, peut nécessiter deux repos successifs d'une heure entre lesquels le petit-lait est retiré. La fermière ôte le sérum en penchant le seau ou à l'aide de la louche ou même d'une casserole. L'opération du découpage peut être renouvelée une seconde fois si nécessaire.

Ce procédé est apparemment plus courant en bordure de plaine et dans la partie de moyenne montagne située en Haute-Loire. Est-ce dû à une influence des techniques de fabrication employées pour les fromages de chèvre ronds fabriqués en périphérie de ces régions ?

D'autre part ce découpage minutieux est remplacé chez d'autres personnes par un brisage désordonné. Un simple tranchage ou brassage suffit donc pour trier le caillé du sérum.

**Croiser le caillé + repos variable + retrait du petit-lait**

**Briser le caillé + repos variable + retrait du petit-lait**

**E/** Les gestes déjà décrits pour la fabrication du chèvretton du haut Forez, semblent rarement reproduits pour cette fabrication. Une variante dans le mouvement rotatif, non plus horizontal mais vertical, et plus spécifique à la zone de moyenne montagne, est aussi observée.

## **Briser + mouvement rotatif horizontal ou vertical + repos variable + retrait du petit-lait**

**F/** Une gestuelle **plus couramment** appliquée semble-t-il au vu de nos investigations dans la zone de moyenne montagne Forez-Livradois, consiste en un travail plus long et répétitif.

Le caillé est battu, ou cassé, dans tous les sens ou encore tourné *en tourbillon*, selon des propos recueillis, puis laissé en repos dix minutes – un quart d'heure. A ce moment le fabricant retire le petit-lait avant de recommencer l'ensemble de l'opération, ceci trois ou quatre fois. Ce brisage peut s'accompagner ou être remplacé par un mouvement rotatif à la verticale, à *la soupe*, de haut en bas.

**Briser et/ou mouvement rotatif vertical + repos 1/4 d'heure + retrait du petit-lait**  
+ brisage + etc. : **opération renouvelée** 3-4 fois.

Si dans de nombreux cas ces gestes s'effectuent souvent rapidement, de façon irréfléchie, d'autres sont attentifs à la délicatesse du mouvement.

Je coupe dans tous les sens. Y a pas de... C'est la facilité. Faut que le petit-lait ressorte, c'est tout. (Noirétable, Loire)

Y faut pas le presser (le caillé), y faut pas le solidifier, y faut pas l'agiter. Les grand-mères autrefois, moi j'avais vu ma grand-mère qui faisait, elle avait peut-être deux chèvres, elle faisait un pur chèvreton au lait de chèvre, elle avait ça dans une petite casserole, elle le tournait à la petite cuillère, tout doucement, elle enlevait un petit peu de caille, elle recommençait... Mais c'était figolé. Et il paraît que la grand-mère de mon mari faisait pareil. (la Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

A priori, les chèvretons pur chèvre sont travaillés plus délicatement que les chèvretons mélangés ou pur vache.

Le fromage de chèvre, il fallait le ménager, c'est plus délicat qu'un oeuf, pas de résistance dans le lait comme le lait de vache. (Bas-en-Basset, Haute-Loire)

Les propos qui émaillent la description du caillé se ressemblent sur un point : le résultat doit être souple et pas aussi sec que pour le fromage de vache.

Plus le caillé est doux, meilleur est le fromage. On le voit avec les yeux et avec les mains. (la Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

Quand on commence à fabriquer le chèvreton, il faut s'en occuper tout de suite pour pas qu'il durcisse. (Noirétable, Loire).

Le caillé ne doit pas être très sec, c'est trop dur. (Saint-Dier-d'Auvergne, Puy-de-Dôme)

Faut pas trop le tourner, faut pas trop l'émietter. (Saint-Jean-d'Aubrigou, Haute-Loire)

Le caillé doit être assez mou. (Fournols, Puy-de-Dôme)

Le chèvreton aime pas être caillé trop dur. (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

Pour les chèvretons faut pas trop trop que ce soit sec la pâte, faudrait être plutôt molle, parce que je crois que c'est ce qui l'affine la pâte. (Thézenac, Bas-en-Basset)

Le fromage de vache, il fallait mieux l'égoutter (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

Arrive la fin de matinée, la paysanne s'apprête au moulage.

## **Egouttage**

La mise en moule suivie de l'attente du caillé dans la faisselle se déroule de différentes façons.

**G/** Une fois bien garnies, à ras bord ou légèrement bombées, les faisselles sont mises à égoutter. Le caillé sera tourné à mi-parcours de l'égouttage.

**H/** Le caillé mis en faisselle de la même façon attend un quart d'heure à deux heures, jusqu'à qu'il se tasse et que sa consistance permette à la fermière de le tourner à la main dans son moule.

**I/** Le troisième cas de figure reprend le cas précédent, avec une variante pour le moulage. Avant le retournement en faisselle, la fabricante **ajoute une couche de caillé** plus ou moins épaisse selon la place rendue libre par le début d'égouttage et selon le poids de fromage recherché au stade final.

L'ajout du caillé se pratique essentiellement chez les paysannes pré égouttant peu le caillé. Le caillé, plus humide au moment du fromage, perd davantage de petit-lait et diminue rapidement dans la faisselle. En l'absence de décaillage (technique D), le moulage peut s'effectuer en trois temps successifs voire plus.

La mise en moules s'effectue bien souvent à la main, les doigts répartissant le caillé, voire le pressant légèrement. L'utilisation de l'écumoire ou de la louche limite ces gestes.

Le salage s'inscrit couramment au cours de cette période d'égouttage, au sel fin et plus rarement au gros sel, et dans de faible quantité : une pincée. Certains salent lors de la mise en moules, au centre du caillé. Pour un grand nombre de paysannes, le salage s'effectue sur une face lors du premier retournement en faisselle, et sur la seconde face lors du démoulage.

La **durée de l'égouttage** en faisselle dépend du travail du caillé. Plus le **caillé est faiblement travaillé** (voir les cas C, D et E), plus l'égouttage sera long, de **24 à 48 heures**. Lorsque le **décaillage est répétitif** et le caillé déjà bien pré égoutté (cas F), l'égouttage se limite de **6 à 12 heures**.

Le lieu d'égouttage reste généralement la cuisine. Pour les protéger des mouches, les faisselles une fois empilées les unes sur les autres dans des plats creux ou des cuvettes sont placées dans un placard de la pièce familiale.

Certaines maisons possèdent une petite pièce fraîche orientée au nord, munie d'une ouverture étroite, jouxtant la cuisine. Nommé "fournil" ou "fromagerie", cet espace ménager existe dans l'habitat de la périphérie inférieure de la moyenne montagne côté forézien. L'absence de chauffage réduit son utilisation en altitude. De marginal sur les coteaux inférieurs, cet élément architectural devient commun dans la plaine du Forez. L'utilisation de ce local va normalement de pair avec celle de la "fromagère", égouttoir-meuble où l'on range les faisselles. Deux personnes habitant ou ayant habitées les communes de Trelins et Marcoux, situées sur les coteaux à vigne au pied des monts du Forez versant est, témoignent de cet usage conjoint du fournil et de la fromagère dans ces sites proches de la plaine, au climat relativement clément. En altitude, ce local ne sert pas exclusivement à la fabrication du fromage alors qu'il devient spécifique à ce travail dans la zone de plaine. Leur description est donc reportée au chapitre concernant ce terroir.

Le pays thiernois et plus généralement les monts du Livradois (Puy-de-Dôme - Haute-Loire) offrent ce même type de pièce, nommée "souillarde". Là encore, c'est l'habitat d'altitude plus basse ou en bordure de plaine qui est concerné par une utilisation plus constante lors de la fabrication du fromage. Nous référant à un témoignage oral recueilli sur la commune de Bulhon à l'ouest de Thiers et à proximité de la Limagne, nous ferons aussi cette description ultérieurement. Ces espaces transitoires, entre plaine et montagne, sont fortement empreints des coutumes de plaine plutôt que de celles des montagnes.

**Fabrication du chèvreton : ultime retrait du petit-lait et moulage.**  
Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois)



## Séchage

Les chèvres frais sont démoulés sur de la paille de seigle coupée à la main et préalablement nettoyée, ou "épaillée". Les supports de ce matériau diffèrent suivant les fermes.

- Fréquemment, la paille de seigle garnie une "paillette" ou "râtelier" composée de deux planches latérales reliées par des branches de noisetier ou des liteaux. Celle-ci est suspendue sous les solives de l'écurie ou de la cuisine ou d'un espace annexe généralement sombre et frais.



**Paillettes où sèchent les chèvres. Viscomtat (monts du Forez)**

Le choix des lieux résulte des différents aléas qui jalonnent la production, notamment le contrôle des odeurs, des salissures du fromage qui s'égoutte encore un peu, du combat perpétuel contre les mouches, du désir de chaleur et d'air pour un séchage plus rapide.

Le fromage mis dans une cuisine, ça donne de l'odeur, mais le fromage dans l'étable prenait l'odeur de l'étable (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Dans la cuisine, le fromage subit des écarts de température, constate une personne, avec une forte chaleur dans la journée, accentuée dans la partie haute de la pièce, et une baisse de température la nuit. C'est peut-être bien à l'étable ou dans les pièces froides que la température reste plus constante, avoisinant respectivement les 15°-20° ou les 10°-15° suivant les saisons.

- Dans l'espace transitoire entre plaine et montagne, et dans la région de la Haute-Loire, l'usage du garde-manger est assez courant. Plus tardivement, cette coutume de plaine remonte en altitude où l'on voit l'utilisation conjointe paillette-chazère (garde-manger) dans quelques maisons. La chazère composée de deux, voire trois étages tapissés de paille, est suspendue dans les mêmes pièces ou sous un hangar, à l'ombre et à l'air, au moins aux saisons chaudes.



### "Chazères" ou garde-manger (monts du Livradois)

Saint-Dier d'Auvergne.

Saint-Etienne-sur-Usson.

La paillette c'était déjà plus montagné. Ma belle-mère avait une paillette, mais elle avait une chazère. Moi j'ai jamais vu de chazère chez moi, chez mes parents (Saint-Didier-sur-Rochefort, 880 m). Ici (Saint-Didier-sur-Rochefort, 700 m) les gens avaient des grandes paillettes et des chazères. Ma belle-mère mettait sa chazère dehors sous le hangar. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Suivant la saison et en fonction des conditions de séchage énumérées ci-dessus, les chèvretons sèchent sur la paille de 5 à 15 jours en étant retournés deux fois par jour. Le chèvreton alors tendre et recouvert d'une petite croûte blanche est désormais consommable. Mais tout le monde ne l'aime pas si jeune, bien au contraire...

### Affinage

Dans la majorité des cas, on apprécie les chèvretons aux "artisons"<sup>16</sup> ou "arterons". Pour cela, ils sont placés, une fois secs, dans un coffre en bois, l'"**arche**" ou la "maie", remplie ou non de paille. Certains nous ont précisé leur préférence pour la paille d'avoine, "plus chaude que la paille de seigle" (Bas-en-Basset, Haute-Loire). La cave, la cuisine ou une pièce fraîche accueille ce coffre en bois.



Absente du haut Forez où la fabrication de la fourme entraîne le rejet des artisons, cette coutume de l'affinage dans l'"arche" se développe avec la production du fromage de vache au lait écrémé, toujours mis aux artisons. De goût peu relevé, contrairement à la pâte persillée de la fourme, le "vachard" ou "fromage de montagne" nécessite un long affinage et le développement des artisons pour obtenir un fromage à la saveur plus prononcée. Les fabrications des deux types de fromages, vache et chèvre, allant de pair, le chèvreton subit le même sort.

Le chèvreton mue. Il change sa peau blanche pour une croûte brune-jaunâtre, marquée de tâches sombres par la présence des "artisons". La pâte devient jaune-ivoire. Le temps passant, il prend une couleur rouge.

<sup>16</sup> Acariens qui se développent dans certains milieux sur des fromages secs.



Ils devenaient tout rouge, ils étaient très bons. (Marcoux, Loire)

Dans le temps, tout l'monde avait des artisans. Etant toute gamine j'ai mangé des fromages avec des artisans. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Nous voici loin du chèvreton commercialisé actuellement ! Et pourtant, bien des personnes rencontrées perpétuent cette tradition d'affinage "aux artisans" pour une clientèle gourmande de ces produits hauts en goût et absents des commerces.

Si le fromage de vache passe trois, voire quatre mois dans le coffre, le chèvreton ne dépasse guère un mois. Il peut devenir dur ou crémeux à l'intérieur.

Quand c'était pour la conserve, ça descendait tout dans le coffre à la cave, au frais, à l'humidité... Il y avait des moments qu'ils y restaient six mois !... Si c'était bien fait vous voyiez que la crème ressortait autour de la croûte, ça faisait une croûte qui était grasse autour... la croûte était d'une couleur jaunâtre et c'était tendre comme du beurre. (Bas-en-Basset, Haute-Loire)

On tente d'expliquer ce caractère crémeux du chèvreton.

Quand la chèvre est prête à prendre le bouc son lait est beaucoup plus gras. Les fromages sont beaucoup plus gras et s'écartent. (Fournols, Puy-de-Dôme)

Avec la chaleur des bêtes les fromages deviennent beaucoup plus gras. (Saint-Dier-d'Auvergne, Puy-de-Dôme)

Moi j'avais retenu ça, c'est qu'ils avaient pris froid ou bien alors quand les vaches mangeaient beaucoup de raves en automne. Les fromages étaient plus crémeux. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

On a les deux (dur et crémeux), c'est normal. Ça vient du fourrage, de la qualité de l'herbage, certains animaux ont plus de matière grasse. Ça coule à toutes les saisons mais spécialement à l'automne. Le lait d'automne a toujours été meilleur. A cette époque (mars), ils ne coulent pas. (Noirétable, Loire)

La qualité du lait, la nourriture, la saison, la température : c'est l'environnement, l'ambiance qui sont en cause. Les différences dans les techniques de fabrication auxquelles viennent se greffer les aléas environnementaux, géographiques, architecturaux etc., aboutissent à une variabilité des produits proposés, qui fait que chacun possède sa spécificité.

**Essai de synthèse de la fabrication du "chèvreton"  
des moyennes montagnes Forez-Livradois**

<i>Préparation des laits</i>	tendance au mélange, proportions saisonnières (salage possible) A/ laits bourrus : 30°-32° B/ laits réchauffés + laits bourrus : 26° à 35° cuisine
<i>Emprésurage et coagulation</i>	présure maison ou commerciale : emprésurage variable un quart d'heure à 4 heures (1 heure en général) cuisine
<i>Travail du caillé</i>	C/ Absence de décaillage (pratique limitée au nord de la Haute-Loire) D/ Croiser ou briser + repos variable + retrait petit-lait E/ Briser + mouvement rotatif horizontal ou vertical + repos variable + retrait du petit-lait <b>F/ Briser et/ou mouvement rotatif vertical + repos 1/4 d'heure + retrait du petit-lait + brisage + etc. : opération renouvelée 3-4 fois.</b> cuisine
<i>Egouttage</i>	faisselle bien garnie (salage possible) C, D et E : 24 à 48 heures (salage possible) F : 6 à 12 heures cuisine (moyenne montagne inférieure + Haute-Loire : pièce fraîche)
<i>Séchage</i>	paillettes (moyenne montagne inférieure + Haute-Loire : garde-manger) 5 à 15 jours sous les solives, de l'étable ou cuisine ou pièce annexe (garde-manger : <i>idem</i> + extérieur)
<i>Affinage</i>	arche garnie ou non de paille, avec "artisons" 15 jours, 1 mois ou plus cave, cuisine, ou pièce annexe

## 2 - Les bordures des plaines du Forez et de Limagne : une mixité "lactique" et "présure"

On fait quand même des briques en caillé lactique, mais enfin c'était la plaine qui faisait ça. Nous c'est une méthode montagne... la brique présure... c'était un truc qui se faisait le plus bas à Marcoux. Ici (en plaine) on caillait le lait aujourd'hui, on faisait le fromage le lendemain, ou le surlendemain. Ceux qui font du fromage dans la plaine font un caillé lactique. Les gens faisaient pas des fromages dans la plaine. Ils faisaient des fromages pour eux. Ils faisaient des briques une fois passé le lait à l'écrèmeuse... C'étaient des briques à envoyer dans les murs. Ils faisaient surtout du beurre, c'était des grosses mollettes de beurre et puis le lait partait aux cochons... (Sainte-Agathe-la-Bouteresse, originaire de Marcoux, Loire)

La personne qui parle a vécu à proximité de la plaine, à Marcoux, et porte un jugement sur la fabrication du chèvreton dans cette zone. Le caillé présure serait une "méthode montagne" tandis que le caillé lactique s'apparenterait plutôt à la plaine. Qu'en est-il ?

Compte tenu de la forte évolution agricole de ces terroirs, signalée en première partie, peu de personnes conservent le souvenir d'une époque où il y eut des chèvres. Trois personnes enquêtées et Marguerite Gonon, écrivain du Forez<sup>17</sup>, témoignent de la fabrication du "cabrion" ou chèvreton dans la plaine du Forez. Les deux témoignages oraux et les quelques renseignements récoltés en Limagne des buttes et dans les Varennes montrent une fabrication différente sur certains points.

### Préparation du lait

Côté Forez, Marguerite Gonon écrit :

"On ne fait jamais ces fromages avec du lait de chèvre pur ; on mélange 2/3 de lait de vache pour 1/3 de lait de chèvre".

L'élimination des chèvres à partir de 1945 dans de nombreuses fermes de plaine oriente la fabrication du fromage rectangulaire vers le pur vache, lait écrémé ou non.

Côté Limagne, les personnes interrogées revendiquent l'appellation "chèvreton" pour désigner un fromage pur chèvre. L'écrémage total du lait de vache pour fabriquer le beurre peut expliquer le choix du pur chèvre, pour éviter d'utiliser un lait de médiocre qualité.

*Quand on parlait de "chèvreton", c'était le produit de la chèvre uniquement, de son lait. (Bulhon, Puy-de-Dôme)*

*Si par exemple il lui manquait un litre de lait pour faire son fromage, elle puisait ben un peu dans celui de vache... On mettait le lait de vache, c'était de la triche, c'était pour allonger un peu. Le chèvreton, dit "chèvreton", c'était un fromage de lait de chèvre pur. (Saint-Georges-sur-Allier, Puy-de-Dôme)*

Les laits sont préparés suivant deux méthodes.

**A/** Comme en montagne, les laits sont parfois utilisés après chaque traite, la température approchant les 30°-32°. Une partie ou l'ensemble du lait peut être refroidi puis réchauffé jusqu'à 35°-37°.

---

<sup>17</sup> Marguerite GONON (1947), *op. cit.*

**Lait de chèvre et/ou de vache bourru : 30°-32°.**

**Lait de chèvre et/ou de vache réchauffé (ou bourru + réchauffé) : 30°-37°**

**B/** Un lait de vache refroidi et/ou écrémé ou un lait de chèvre refroidi, est ajouté à un lait de chèvre chaud de la traite, voire un lait de chèvre refroidi car Marguerite Gonon ne précise pas l'état de celui-ci. La température du mélange environne les 20°. Le lait de vache est reporté de 24 h à 72 h puis écrémé, le lait de chèvre étant plus couramment reporté en partie d'une traite, ce qui porte le repos à 12 heures. Ces temps de repos favorisent le développement de ferments lactiques, le lactose se transformant en acide lactique.

**Lait de vache refroidi (24 h à 72 h) et écrémé + lait de chèvre bourru ou refroidi : +/- 20°.**

**Lait de chèvre refroidi (12 h) + lait de chèvre bourru : +/- 20°.**

### **Emprésurage et coagulation**

Poursuivons le déroulement des méthodes A et B. A partir d'un même lait tiède, la fabricante peut orienter son fromage vers une pâte présure (A1) ou une pâte acide (A2).

**A1/** Le lait tiède, emprésuré dans les mêmes quantités qu'en montagne, coagule de **une demi-heure à deux heures**. La biche de lait est placée à proximité d'une source de chaleur, le fourneau, ou la "bretagne" dans le Forez. La "bretagne", explique Marguerite Gonon, est un "renforcement voûté de 75 centimètres de haut, creusé dans le gros du mur, près de la cheminée ou dans la cheminée même".

Cette pratique du lait emprésuré chaud donne, toujours selon Marguerite Gonon, "un fromage doux appelé "la tomà"... rare dans la plaine du Forez, fréquent dans la région de Saint-Etienne". L'enquête orale permet de préciser la localisation de ce "caillé doux" dans la Limagne des buttes et dans la partie de la plaine du Forez située aux environs de Montbrison, cette ville ayant des liens commerciaux avec Saint-Etienne où l'on apprécie ce type de produit.

**A2/** A l'ouest du fleuve Loire, où se superposent les formes rondes ou ovales et rectangulaires, le lait bourru reçoit de la présure additionnée de ferments lactiques sous la forme du petit-lait (pour 2 litres de lait : une demi-cuillère à café de présure et 1 ou 2 cuillères à café de sérum) pour une coagulation de **24 heures**. On s'oriente vers une fabrication acide.

A partir d'un lait froid, la paysanne prolonge le temps de coagulation et tend vers une technique lactique.

**B/** Cette méthode est plus spécifique au nord et au centre de la plaine du Forez dans la partie éloignée des monts du Forez ainsi que dans la zone des Varennes. Dans le premier cas de préparation des laits, les ferments lactiques nés de la prématuration de 24 h à 72 h - pour le lait de vache - accélèrent la prise du gel une fois la présure ajoutée. La coagulation se déroule, selon Marguerite Gonon, sur un laps de temps allant de **4 h à 6 h**, avec un ajout de présure non déterminé ou même sans présure en été<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> Marguerite Gonon (1947) traite plus particulièrement de la fabrication du "vachard". Elle émet une seule différence entre le cabrion et le vachard au moment du moulage :

Dans le deuxième cas, le report réduit à 12 h - pour une partie du lait de chèvre - nécessite une quantité de présure, selon notre informateur originaire des Varennes (Bulhon), de une cuillère à café pour cinq-six litres de lait suivie d'une attente de 12 h, pour obtenir la coagulation.

Ce type de caillage lent provient de la faible température d'emprésurage et de la fraîcheur ambiante. En effet, le lieu de travail, la "souillarde" ou l'"évier", atteint seulement 10° ou 15° sel on les saisons.

Voici le moment venu pour décrire ces petites "laiteries" nommées "evier" ou "égi" en Forez, et "souillarde" ou "lavaiier" dans le Puy-de-Dôme. Ces petites pièces, attenantes à la cuisine, s'ouvrent au nord par une étroite ouverture. En Forez, l'"évier" sert aussi de cave.

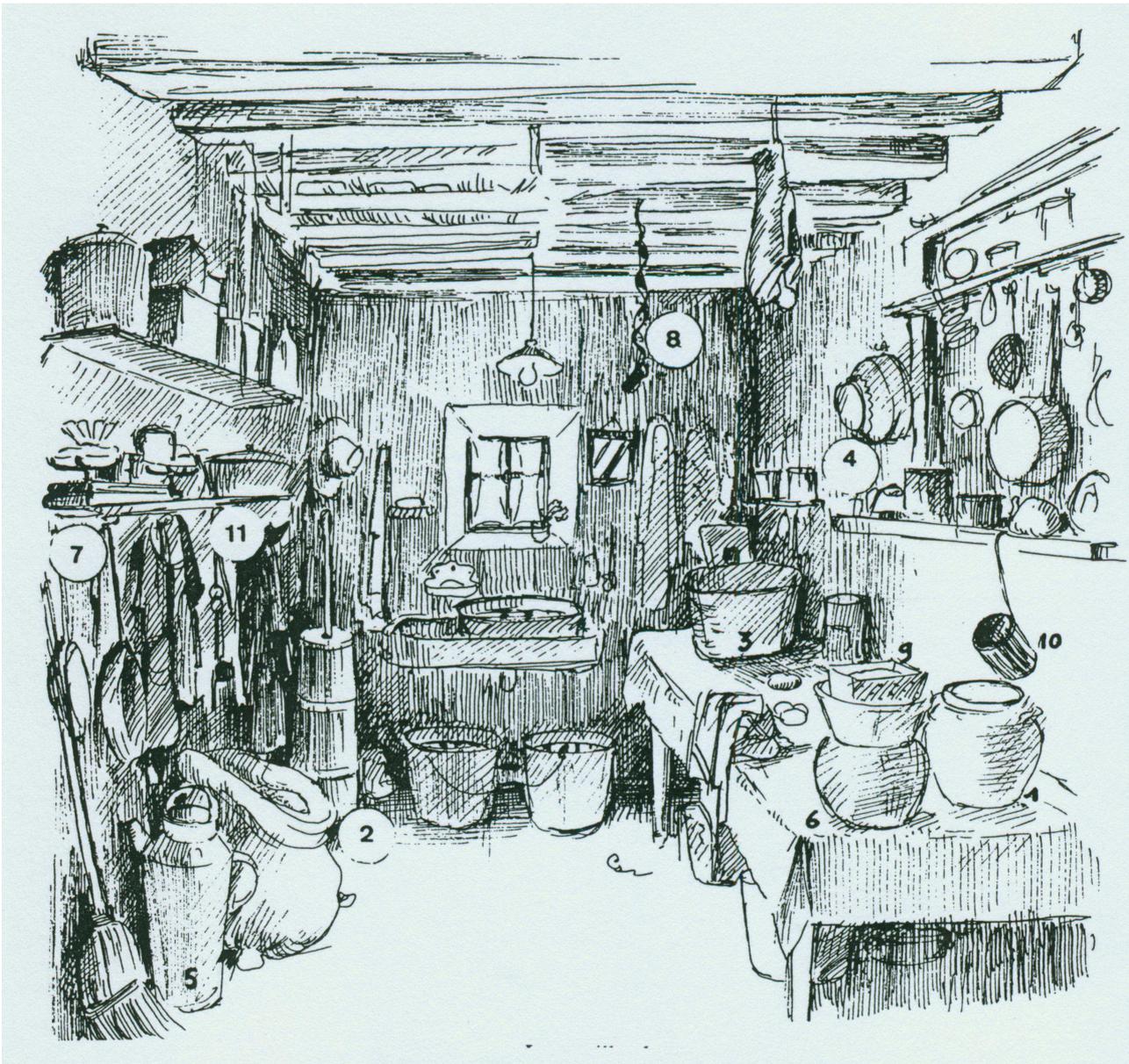
Un ouvrage collectif intitulé *Vie rurale en Auvergne, scènes de la vie quotidienne*, fournit une description attentive et vivante, ainsi qu'un croquis, de cet espace intime où la femme vaque à ses besognes ménagères<sup>19</sup>.

C'est le coin secret qui ne "présente pas bien", lieu des tâches humbles et humides dévolues aux femmes de la maison. L'odeur dominante est celle, aigrelette, du petit-lait, même si aucun fromage n'est en cours d'égouttage. Une ampoule de quarante watts semble suffire malgré l'étroitesse de la fenêtre, souvent au nord, ce qui dérobe au regard les coins où sont rangés les seaux de traite, quelques "biches", la baratte à main, les seaux à cochons avec leurs eaux grasses. Ici sont également alignés les seaux pleins d'eau propre, qu'on est allé chercher au "bac" du village, seul point d'eau courante. Sur une ancienne maie ou sur une table sont posés les pots à égouttage avec les faisselles métalliques, et la bassine à vaisselle. Au dos de la porte sont accrochés les "peilles", torchons sur la fin de leur carrière, les "devantières", et de vieilles vestes et gilets ; le balai se dissimule dans un recoin. Les ustensiles de cuisson s'alignent et s'empilent sur des étagères, auprès de la balance Roberval. De même le "couladu", la passoire du lait fraîchement traité, se range ici. Quand il existe une pierre d'évier à écoulement extérieur, on rassemble sur celle-ci les "torchettes" à vaisselle, les écouvillons etc.(...) C'est grâce à ce réduit confus, ou rien n'est sacrifié à l'esthétique, que la cuisine proprement dite reste nette et présentable, d'autant plus que le salon apporte lui aussi un espace de rangement essentiel pour les objets d'un autre type.(...) Il est rare que l'on puisse pénétrer dans les souillardes. Il faut, pour cela, être un intime de la ferme et (ou) avoir beaucoup de souvenirs d'enfance. L'odeur fraîche et aigre de la souillarde où s'élaborent les délectables chèvretons ne s'oublie pas, même trente ans après !

---

"On place les flocons de lait caillé dans des faisselles rondes pour les fromages de vaches, rectangulaires ou ovales pour ceux de chèvres".

<sup>19</sup> Marc PRIVAL, Madeleine JAFFEUX, Maurice JAFFEUX, Guy MAILHOT, *Vie rurale en Auvergne, scènes de la vie quotidienne*, Roanne, Editions Horvarth, 1987.



### La souillarde

(source idem p. 23)

1 - biche ; 2 - baratte ; 3 - seau à traire ; 4 - "couladu" ; 5 - cruche alu pour eau potable ; 6 - pot à égouttage ; 7 - "penderie" ; 8 - papier "tue-mouches" ; 9 - faisselle à chèvreton ; 10 - mesure à lait ; 11 - balance romaine.

## Décaillage ou non ?

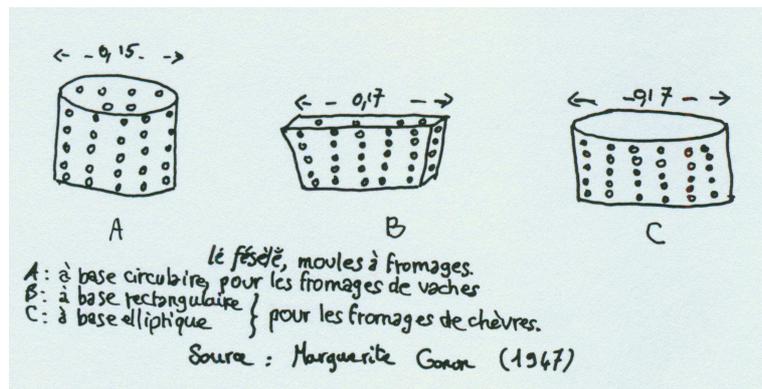
Le décaillage<sup>20</sup> n'est jamais effectué dans le cas des méthodes A2 et B (coagulation lente) et pas toujours pour la méthode A1 (coagulation rapide). Pour la Limagne, une personne qui rend compte de ce dernier procédé laisse le caillé se découper naturellement pendant la mise en moule avec l'écumoire. Pour un autre informateur du même village, qui a vu pratiquer sa mère, il suffit de "deux-trois coups d'écumoire" suivis d'un bref repos. Ensuite, le petit-lait n'est pas retiré avant la mise en moule mais pendant cette opération, réalisée avec une écumoire. Originaire de Savigneux (est de Montbrison) dans la plaine du Forez, un témoin raconte cette même pratique : on "croise le caillé", c'est-à-dire qu'il est coupé en quatre, puis on le laisse reposer un quart d'heure avant de le mouler, toujours à l'aide de l'écumoire pour trier un peu le petit-lait de la matière solide. La pâte douce ainsi obtenue prend le nom de "caillé grand-mère". De ce décaillage minime, voire nul, résulte une maintenance du sérum au contact du caillé pendant un temps plus long, et par conséquent un durcissement du fromage.

Quant à la méthode B, déjà lactique au départ, elle se poursuit dans la même voie. On constate que cette fabrication lactique semble spécifique aux deux terroirs de plaine possédant une même pédologie (sols sablo-argileux) et un type de construction en pisé, la plaine du Forez et les Varennes. Nous revenons à l'hypothèse déjà exprimée, comme quoi la stabilité des températures engendrée par ce matériau de construction permettrait le caillage lactique qui demande une température régulière sur un temps assez long.

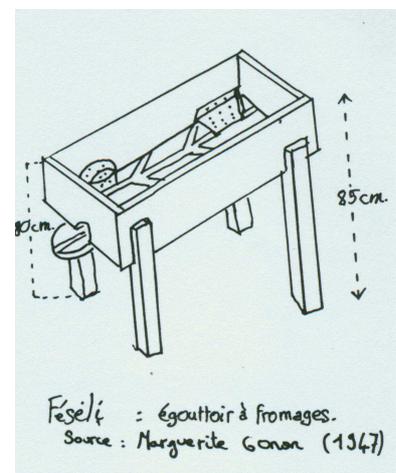
## Egouttage

Le "cabrion" forézien est moulé dans des **faisselles** ovales ou rectangulaires d'après M. Gonon, parfois rondes selon les témoins. Le "chèvreton" auvergnat conserve la forme longue et anguleuse.

Une fois le caillé un peu tassé, au bout de cinq-dix minutes, la fermière peut ajouter du caillé avant de tourner la brique dans son moule.



Les Foréziennes placent leur moule garni de caillé dans "**lo féséli**" ou la "**fromagère**", un égouttoir en bois, coffre clos posé sur quatre pieds inclinés, afin d'obtenir un dénivelé propice à l'écoulement du petit-lait dans un seau. Cet objet trouve sa place dans la pièce dite "évier".



<sup>20</sup> Décaillage : premier temps dans le travail du caillé (décaillage + brassage), correspond à la division du caillé.

Concernant la souillarde et les Auvergnates du nord-est du Puy-de-Dôme, il existe un objet beaucoup moins encombrant : un simple pot à égouttage ou un plus ample baquet muni de deux planches sur les côtés.

L'absence de pré égouttage prolonge le temps d'égouttage et d'évacuation du petit-lait jusqu'à deux jours.

Le salage s'effectue une fois la mise en moule achevée et/ou au moment du démoulage sur une face ou deux, à l'aide d'une pincée de sel fin ou gros.

### **Séchage**

Couramment dans la plaine du Forez, et semble-t-il en Limagne des buttes, les chèvretons sont ensuite placés sur la paille, dans la "chazère" ou garde-manger suspendu à l'extérieur, à l'ombre d'un abri, mais aussi à la cuisine ou à l'écurie. Par exemple, le fromage démoulé peut être mis à l'écurie où il profite de la chaleur animale pendant une semaine avant de se balancer dans son garde-manger sous un hangar extérieur. La période de séchage cumule des ambiances variables - température, humidité, aération, odeur - dues aussi bien au changement de lieu qu'aux aléas climatiques.

Plus spécifiquement aux Varennes, proches de la région thiernoise, on observe le maintien de la "paillette", plutôt présente en montagne, accrochée sous les solives de la souillarde (voir le croquis précédent de cette pièce). Ainsi, les chèvretons ne profitent toujours pas de la moindre chaleur.

Au cours du séchage, les fromages s'étalent parfois, perdant ainsi leurs côtés bien verticaux. Certains fabricants cherchent au contraire à maintenir la forme carrée en laissant la faisselle renversée sur le chèvreton démoulé.

La fabrication du chèvreton s'achève avec la phase de séchage si les consommateurs sont impatients. Sinon...

### **Affinage**

Laissons parler Marguerite Gonon :

"Les fromages que l'on garde pour soit sont, au sortir de la caziri (garde-manger ou chazère), mis dans l'arci (coffre ou arche), ce qui leur donne un goût spécial. On laisse d'ailleurs dans l'arci deux ou trois vieux fromages dont le rôle est d'entretenir luz artizo (les artisans)."

L'arche, dite aussi archou, faite de noyer, de chêne, de châtaignier ou de bois blanc, est tapissée ou non de paille et contient en permanence deux ou trois vieux fromages pour entretenir les artisans. Côté Limagne, on substitue la paille au foin, dans lequel sont enfouis les chèvretons. Les fromages de chèvre peuvent aussi être empilés dans un pot en grès en alternance avec une couche de foin de regain.

La plaine du Forez connaît une recette pour affiner les fromages affinés ! Les morceaux abîmés par les artisans, donc déjà très durs, macèrent dans un mélange d'huile et de vin blanc, le tout nageant dans une "biche" en grès. Le produit issu de cette mixture est si fort qu'il est baptisé "le piquant".

## Essai de synthèse de la fabrication du "chèvreton" ou "cabrion" ou "brique" des plaines du Forez et de Limagne

	<i>plaine du Forez</i>	<i>Limagne des buttes et les Varennes</i>
<i>Préparation des laits</i>	mélange en proportions saisonnières ou pur vache  A/ laits bourrus : 30°-32°  B/ laits refroidis de 24 h à 72 h + laits bourrus ou refroidis: +/- 20°  cuisine ou "évier"	tendance au pur chèvre  A/ lait bourru et/ou réchauffé : 30°-37°  B/ lait refroidi de 12 h + lait bourru : +/- 20°  cuisine ou "souillarde"
<i>Emprésurage et coagulation</i>	A1/ emprésurage variable  A2/ emprésurage variable + petit-lait  B/ emprésurage léger ou nul en été  A1/ 1 h 30 - 2 h  A2/ 24 h  B/ 4 h à 6 h  cuisine ou "évier"	A/emprésurage variable  B/emprésurage variable    A/ 1/2 h à 2 h  B/ 12 h  cuisine ou "souillarde"
<i>Travail du caillé</i>	A1/ croiser le caillé + repos  A2 et B/ absence de décaillage  cuisine ou "évier"	A/ croiser le caillé + repos  B/ absence de décaillage  cuisine ou "souillarde"
<i>Egouttage</i>	A1/ 24 h  A2 et B/ temps non défini  cuisine ou "évier"	A/ 24 h ou 48 h  B/ 48 h ou plus  cuisine ou "souillarde"
<i>Séchage</i>	garde-manger  A1/ 20 jours  A2 et B/ 1 semaine (mi-sec)  cuisine ou extérieur ou étable	garde-manger ou paille  A/ 5 à 8 jours  B/ 15 jours minimum (sec)  cuisine ou extérieur ou souillarde (B)
<i>Affinage</i>	arche garnie ou non de paille, avec "artisons" puis biche en grès avec huile et vin blanc  durée non définie  cave	coffre en bois rempli de foin ou biche en grès avec foin de regain (artisons)    durée non définie

La fabrication du chèvreton s'illustre par une palette de techniques et de savoir-faire composée de subtiles variantes qui induisent des saveurs différentes.

La saisonnalité de la chèvre, dont la lactation s'étale de mars à octobre, marque la production du chèvreton des monts du Forez et Livradois. De pur chèvre au printemps, il tend au mélange avec le lait de vache en été et surtout à l'automne lorsque le lait de chèvre devient plus rare mais aussi plus fort. Puis la fabrication s'arrête ou devient pur vache durant la période hivernale (ce type de produit ne correspondant pas au "vrai" chèvreton au dire des fabricants). Du cycle naturel de lactation de l'animal caprin dépend la fabrication du fromage.

Nous devons dissocier la zone de montagne Forez-Livradois couvrant une partie de la Loire et du Puy-de-Dôme du reste de l'aire géographique qui nous préoccupe, plaines du Forez et de Limagne ainsi que la zone de moyenne montagne située en Haute-Loire. Une dominante présure, caractérisée par une coagulation rapide et un travail du caillé (décaillage et brassage), induit le chèvreton à pâte douce de la première zone. Une coagulation plus lente associée à un travail réduit du caillé (simple découpage ou rien) oriente la fabrication vers une mixité "lactique" et "présure" dans l'espace périphérique et une saveur plus acidulée.

Si aujourd'hui la production fromagère passe souvent par la création d'une ambiance artificielle avec des laiteries modernes où le fabricant maîtrise les paramètres extérieurs de la fabrication - température, hygrométrie, aération -, autrefois il en allait différemment. En effet, nos prédécesseurs ont aussi tenté de contrôler leur fabrication mais dans une optique de gestion de l'existant. Le climat rude de montagne implique un séchage sous solive - plus de chaleur - dans une pièce relativement chaude, écurie ou cuisine. Lorsqu'il s'agit de chasser les mouches nombreuses du printemps et de l'été, le fabricant opte pour un lieu sombre, souvent frais et clos. En climat plus doux, la paysanne n'hésite pas à sortir son fromage à l'extérieur à l'aide d'une cage placée dans un lieu frais et aéré - sous hangar au nord. Il faut souligner l'utilisation réfléchie de l'architecture dans toutes les phases de fabrication. Il semble que l'usage de la souillarde ou de l'évier soit plus propice à une fabrication lactique, les températures fraîches de ces locaux prolongeant l'ensemble des opérations fromagères depuis le caillage. Or de nombreux auteurs reconnaissent la liaison étroite entre l'habitat paysan et son terroir. Par l'intermédiaire du bâti, la fabrication du chèvreton est mise en rapport avec son terroir environnant. L'Homme, en gérant son écosystème, est à l'origine de ce rapprochement.

Le producteur actuel a la chance de se situer au confluent de deux époques et a la possibilité de s'inspirer de tout un ensemble de données issues à la fois du savoir-faire d'autrefois et des connaissances scientifiques d'aujourd'hui. N'est-il pas envisageable d'adjoindre à la maîtrise technique un environnement naturel favorable à la fabrication<sup>21</sup> ? Qualité et régularité de la production fromagère peuvent naître de l'alliance tradition-innovation.

---

<sup>21</sup> Il est possible de conserver dans des aménagements modernes les espaces déjà existants ayant fait preuve d'une bonne efficacité.

## Différentes croûtes et textures de pâtes

1 - Saint-Etienne-sur-Usson (Livradois) ; 2 - Noirétable (Forez nord) ;

3 - Saint-Georges-Lagricole (Forez sud)



1



2



3



### III – Le chèvreton :

## un témoignage socioculturel

La faisselle : de l'objet commun à une identité forte.

"Chèvreton" ou "brique" : une appellation controversée.

Le commerce du "cheverton-brique".

Les habitudes de consommation.

Le révélateur : Henri Pourrat et *Le Trésor des contes*

L'existence du chèvreton se teinte de dimensions sociale et culturelle lorsque les fabricants discutent sur les pratiques et les représentations attachées à ce fromage. Ce faisant, nos interlocuteurs lui confèrent une structure identitaire articulée autour de sa forme, son appellation, sa vente, sa consommation. Les contes relatés par Henri Pourrat et issus de la culture populaire du Forez et Livradois sont une coalescence de ces divers enseignements recueillis auprès des témoins.

## 1 - La faisselle : de l'objet commun à une identité forte

### La coutume du moule à chèvretons

La forme dite "longue" ou "carrée" appartient à la coutume du "pays", se fondant dans l'environnement ménager habituel de la paysanne. Cette forme anguleuse n'évoque souvent rien de particulier lors de la discussion.

C'était l'habitude de l'endroit. Dans la Loire, les chèvretons avaient aussi cette carrure. (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

C'était une habitude comme une autre. On trouvait des moules sur le marché, ils étaient rectangulaires. (Bas-en-Basset, Haute-Loire)

Tous les paysans faisaient pareil. On n'avait pas de moules ronds. (Saint-Maurice-en-Gourgois, Loire)

C'était une habitude, c'était le chèvreton comme tu dis. (Fraisses, Loire, originaire de Bas-en-Basset, Haute-Loire)

Différents matériaux, des dimensions changeantes, voilà pour compléter la palette déjà chargée des techniques de fabrication. Voici le panorama chronologique des faisselles observées sur le terrain d'étude.

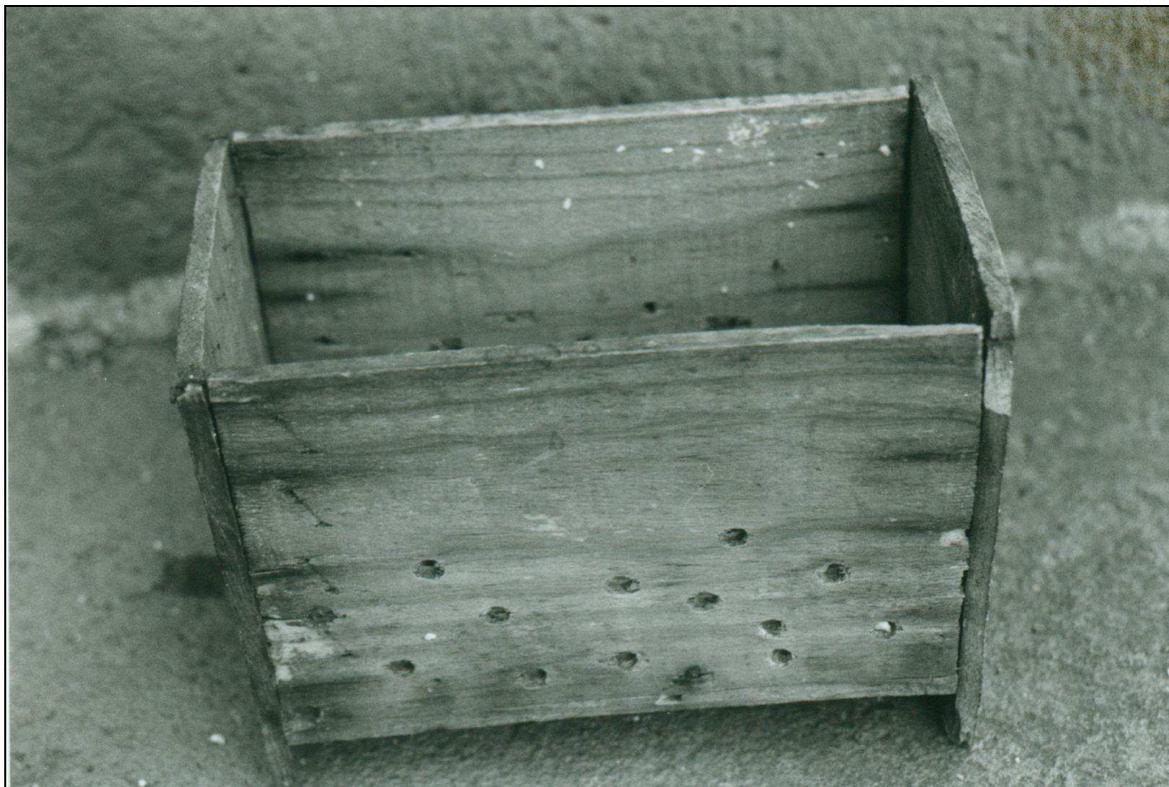
On avait des moules rectangulaires fabrication maison, en bois. (Job, Puy-de-Dôme)

Mon père les avait faites en bois mais elles étaient beaucoup plus grandes. (Saint-Dier-d'Auvergne, Puy-de-Dôme)

Le bois apparaît comme le matériau possible le plus ancien.

Dans la montagne forézienne, le moule des fourmes, fait de bois, s'est maintenu en cet état tardivement, ce qui est aussi le cas pour la faisselle à chèvreton.

J'en ai une vieille faisselle, là, je vais vous montrer. Ça c'est mon fils qui me l'a faite, y a une vingtaine d'années à peu près. (Job, Puy-de-Dôme)



**Moule à chèvretons en bois de sapin. Job (monts du Forez).**

L'existence de ce matériau sous forme de moules peut nous laisser librement remonter les siècles pour dater la fabrication des fromages mis en forme à l'aide de cet ustensile. La supposition devient permise, mais rien d'autre. Peuplés de sapins, les monts du Forez se prêtent aisément à cette création faite de planches assemblées par des clous ou à tenons-mortaises. Le paysan utilise les caractéristiques de son environnement naturel, pour la construction de sa maison ou la confection de ses outils, meubles, et tout ce qui fait son quotidien. Les faisselles en sapin vont cohabiter avec celles en peuplier et en tilleul.

*Y avait le peuplier mais d'abord on en avait très peu et puis il se vrillait à l'humidité. C'était tout bancale la faisselle. C'est le sapin qui allait le mieux, bon ben c'est d'abord le bois qui y avait le plus ici. (Job, Puy-de-Dôme)*

Ce type de récipient maintient, selon les utilisateurs, une température constante, évitant au caillé les refroidissements subits. Le bois a peut être d'autres qualités. Les auteurs du "Rôle de la vaisselle laitière dans les fabrications fromagères traditionnelles" paru dans *Histoire et géographie des fromages* démontrent "le rôle enseigneur de la gerle" en bois de chêne ou de châtaignier, réceptacle du lait à emprésurer pour la fabrication du fromage de Cantal<sup>22</sup>. La faisselle en bois où repose le pain de caillé ne posséderait-elle pas des qualités méconnues, ou inconnues ?

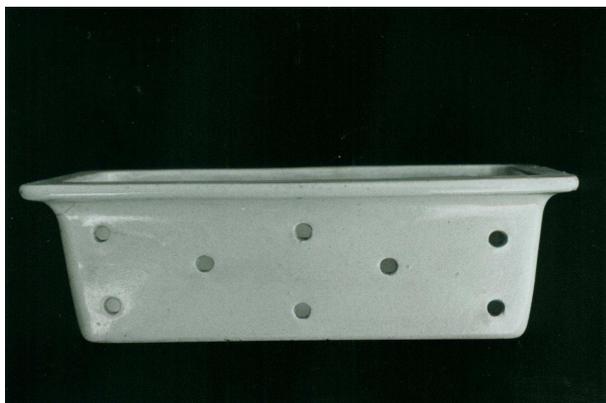
<sup>22</sup> J.-J. DEVOYOD, Liliane MILLET, Micheline ROUSSEAU, "Rôle de la vaisselle laitière dans les fabrications fromagères traditionnelles. Cas des fromages à pâte pressée demi-dure" in *Histoire et géographie des fromages*, Actes du colloque de géographie historique, Caen, 1985, Université de Caen, 1987.

- A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au XX<sup>e</sup> siècle se répandent l'usage des moules en terre vernissée et en fer. Un grand nombre de personnes rencontrées se souviennent exclusivement du fer. Le grès n'a pas conquis tous les ménages, car même si le fer rouille, il ne présente pas l'inconvénient de la terre qui casse facilement. D'autre part, le commerce des faisselles en grès ne préoccupait pas toutes les quincailleries. Parmi les moules retrouvés, un vernissage de couleur crème, ou ocre-marron, ou rouille, teinte le grès. Un rebord de un centimètre parcourt le sommet d'une catégorie de moules crème. Quelles mains ont exécuté ces moules en terre ? Potiers ? Briquetiers ? De quelles régions ? Les amateurs passionnés de tuilerie-briqueterie contactés à ce sujet n'ont jamais vu trace d'une telle vente par ce type d'entreprise. Malheureusement notre démarche reste aussi vaine auprès des musées ou des chercheurs intéressés par la poterie. Si on connaît la fabrication de faisselles rondes dans les poteries de Bort l'Etang (Puy-de-Dôme), nul n'a jamais mis la main sur des faisselles rectangulaires en grès chez ces artisans. Il aurait pourtant été intéressant de connaître l'étendue de la zone de commercialisation de ce type de moule afin de la superposer et de vérifier l'aire géographique de production traditionnelle du chèvretton.

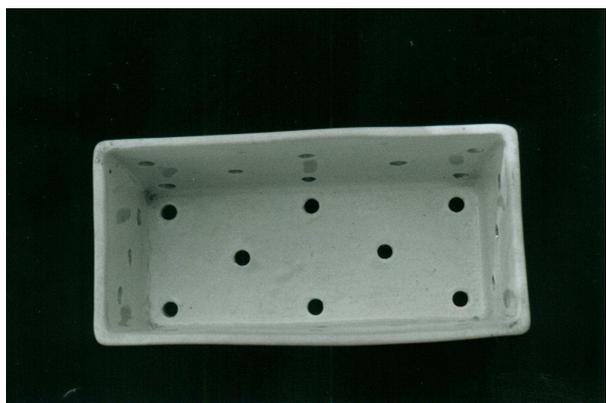
- Au XX<sup>e</sup> siècle s'installent les moules en fer puis en plastique. De leur fabrication industrielle et non plus artisanale découle une homogénéisation des dimensions de ces réceptacles à caillé, jusqu'alors très divers.

Trois faisselles en grès. 1- La Chapelle-Agnon (Livradois), 2 -Sauvain (Forez ; collection A. et D. Arnoult),  
3- Saint-Dier-d'Auvergne (Livradois).

*Voir les proportions des moules numéros 3, 8 et 9 dans le tableau suivant.*



1



2



3



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
mesures en cm	moule sapin	moule poirier	moule grès crème rebord	moule grès crème rebord	moule grès crème droit	moule grès crème droit	moule grès ocre-marron droit	moule grès crème droit	moule grès rouille droit	moule fer	moule plastique
longueur	15	15	17,7	17,9	17,5	17	18,5	17,3	14,5	15,6	15,5
largeur	15	15	15,7	16	16	14,5	16,5	15,9	13	15	14,8
	8,5	10,5	8,8	8,7	8	8	7,6	8	6,5	8,1	8,2
hauteur	8,5	8	6,5	6,5	7	7	6,1	7	5,5	6	6
	9,5	8	6	6	6,5	5,7	6,5	6,3	5	6,8	6,9
diam. trous	0,3 et 0,5	0,5	0,5	0,7	0,9	0,5	0,5	0,9	0,5	0,3	0,3
nombre de trous	12 et 35	21	32	32	30	34	34	30	31	86	108
épaisseur des parois	0,5	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,1	0,3
surface faisselle (cm2)	574	508	394	398,5	427	366,5	417	415	269	394	396
surface ouvertures (cm2)	7,7	4,1	6,3	12,3	19,1	6,8	6,7	19,1	6,1	6,1	7,6
rapport (cm2)	74,5	123,9	62,5	32,4	22,4	53,9	62,2	21,7	44,1	64,6	52,1

Différents moules à chèvreton en forme de brique : dimensions et rapport surface faisselle/surface ouvertures. Les mesures sont prises à l'intérieur de l'objet.

La seule faisselle véritablement rectangulaire est une de celles en bois. Toutes les autres présentent un profil pyramidal, bien que peu prononcé. La lecture de leurs dimensions donne à voir la diversité des fromages qui en sont issus : de 14 cm à 18,5 cm en longueur, de 6,5 cm à 10,5 cm en largeur - mesures de la partie supérieure du moule -, de 5 cm à 9,5 cm en hauteur. Une autre variante importante concerne l'écoulement du petit-lait, par des percements de 3 mm à 9 mm de diamètre. Le calcul du rapport de la surface totale de la faisselle sur la surface ouverte donne un avantage aux faisselles en grès pour la surface vide. Viennent ensuite les faisselles en plastique et en fer puis en dernier celles en bois. Reste à savoir si la rapidité de l'écoulement dépend de la répartition des trous ou de leur grosseur. Les faisselles récentes de fer et plastique sont bien placées dans le premier cas, tandis que les faisselles en grès viennent en deuxième position. Le matériau bois possède peut-être d'autres qualités favorisant l'égouttage.

### **Une signification culturelle**

Cette forme rectangulaire va prendre une tout autre signification dès lors que l'on élargit notre point de vue sur le Massif central périphérique à l'aire concernée. La montagne recèle d'autres fromages de chèvre nommés et fabriqués à l'identique ou peu s'en faut. Quelle est alors la spécificité de "notre" chèvreton, s'interroge t-on avec inquiétude ? C'est visiblement sa forme. Quel homme ingénieux est l'inventeur de ce rectangle, forme peu commune parmi les fromages français ? A quel temps remonte cette créativité ? Si l'existence des moules en bois nous permet, comme nous l'avons déjà souligné, de remonter librement le temps, un autre élément de datation nous tente aussi. En effet, il est tentant de rattacher le chèvreton au prestigieux fromage d'estive des hauts des monts du Forez, non plus sous forme de parallèle et de similitude comme on l'a fait pour la fabrication, car c'est en terme d'opposition par rapport à la fourme que le chèvreton se caractérise et trouve son identité propre.

- La fourme, produit principal de la ferme sur lequel repose sa renommée, se reconnaît à sa forme cylindrique et haute. Le produit caprin se démarque par ses arêtes plus ou moins vives et sa forme plate.

- La distinction des deux produits se poursuit avec la nature des laits : l'un est pur vache, l'autre plutôt pur chèvre.

- L'animal caprin, comme il a été dit, véhicule l'image de la femme, toujours à ses côtés, tandis que le bovin, animal de la force, du travail physique, renvoie à l'image de l'homme. Même si dans la pratique, le savoir-faire des deux fromages est dévolu à la femme, en terme de mentalités seul compte pour l'homme le prestige qu'il retire du bétail bovin.

Cette logique organisatrice, en cela qu'elle répartit deux modes de culture, peut se synthétiser ainsi :

<b>bovin</b>	<b>caprin</b>
<b>homme</b>	<b>femme</b>
<b>cylindre haut</b>	<b>rectangle plat</b>
<b>fromage renommé</b>	<b>fromage local</b>

Cette structure identitaire forte car faite d'opposition tranchée se retrouve à un niveau inférieur sur le reste de l'aire de production, avec une pratique du mélange dominante, un fromage de vache plus petit et moins haut ou plus large et épais de cinq centimètres seulement, et ne véhiculant aucune renommée.

Ainsi, emporté par cet élan identitaire, on pourrait accoler les origines moyenâgeuses de la fourme à son compère le chèvreton. Mais on bute sur l'absence de preuve matérielle. Si la datation appartient au domaine de l'imaginaire, l'identité du chèvreton par rapport à sa forme est une réalité ancrée chez les utilisateurs de ce moule long.

Le chèvreton ici il se différencie parce que c'était fait dans des moules longs alors que les fromages de vache étaient ronds. Y en a qui faisait du fromage de vache dans ces moules-là et puis ils les vendaient comme chèvretons. La voisine l'a fait y a encore pas longtemps. Y a une personne qui a été lui dire : "Oh ! ils ont de chèbres que le moule !" (rires). (Fournols, Puy-de-Dôme)

Pour différencier un pur vache ou un pur chèvre, on le faisait d'une différente forme pour se repérer. Le pur vache on le faisait rond en principe. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

On disait un vachard parce que c'était... un vachard il était rond. On disait la fourme parce que c'était la spécialité de la Chamba - la Chambonie avec un fromage qui était haut, 10 cm à 15 cm, alors que le vachard il avait 4-5 cm, et on disait le chèvreton c'était normalement la forme d'une brique mais y avait de la chèvre. (Noirétable, Loire)

Y avait ces deux laits, ils étaient différenciés par leur forme, les fromages. Les clientes... savaient qu'un rond c'était un vrai fromage de vache et le petit rectangle que c'était le chèvre... C'était pour déterminer la valeur du fromage, on savait que le rectangle c'était de la chèvre. (Bulhon, Puy-de-Dôme)

Ces réflexions sur la signification du moule et son attachement à l'animal caprin soulèvent l'éminent problème de l'appellation du fromage.

## **2 - "Chèvreton" ou "brique" : une appellation controversée**

L'histoire de l'appellation permettra-t-elle de résoudre le choix épineux posé aux fabricants actuels entre "brique" et "chèvreton" ? Voici ce qu'il en fut.

De tout temps les fabricants ont désigné leur produit sous l'appellation en patois de "fromage de chèvre" : cabicoû, chioroû, chabrilhoû, chabretoû, chieuratu... pour les Auvergnats ; chiôraton, chûraton, cabrion... pour les Foréziens. Le terme s'est homogénéisé en se francisant pour "chèvreton". Seule la plaine du Forez conserve son dialecte occitan, "cabrion". Pour la plupart des fabricants, le doute n'est pas de mise. Même si aujourd'hui ils parlent parfois de "brique", leur cœur va au "chèvreton" d'autrefois.

Je viens chercher des "briques." La première fois j'ai dit, mais qu'est-ce que ça peut être ? ... Dans la région de Montbrison, Saint-Etienne, y paraît que c'est des briques. C'est pareil que les chèvretons, c'est que l'appellation qui change. Nous on parle de "chèvretons" et les gens d'ici aussi. (Viscomtat, Puy-de-Dôme)

C'est le nom du patelin de toute la compagnie, c'était tout le "chèvreton"... Ce terme "brique" est devenu à la mode, mais avant c'était le "chèvreton". Personne parlait de brique, on savait pas ce que c'était. La brique ça vient des grands commerces et des grands marchés. (Bas-en-Basset, Haute-Loire)

Le terme "brique" est pas bien utilisé par-là. Ça s'appelle bien "chèvreton". (Saint-Jean-d'Aubrigou, Haute-Loire)

Dès que vous voyez un fromage qui a la forme d'une brique, automatiquement ils l'appelaient "chèvreton"... C'était une coutume... Dans notre région, "brique" on connaissait pas... Les clients qui viennent chez nous ne demandent jamais une brique. Ce sont les jeunes qui parlent de brique. (Noirétable, Loire)

On appelait ça "fromage de chèvre", "chèvreton", sous forme de brique. Mais on parlait pas de "brique". (Fournols, Puy-de-Dôme)

Dire "chèvreton", ça a passé de mode. C'était plus ancien. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Pour les anciens fabricants, le terme "brique" apparaît tardivement, employé par les jeunes ou les touristes ; pour désigner le chèvreton, pur chèvre ou mélangé, mais de forme rectangulaire. Pour les producteurs fermiers encore en fonction et qui vivent la concurrence avec d'autres producteurs, fermiers, laitiers ou industriels, et subissent le veto de la législation, le terme "brique" ne désigne pas seulement une forme mais accompagne aussi une nature de lait.

Le terme "brique" appartient à un vocabulaire nouveau parce qu'on n'a pas le droit d'appeler un "chèvreton" quand il n'y a pas de lait de chèvre, et je pense que ça s'est appelé une "brique". (la Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

Ainsi le fromage pur vache et rectangulaire tend à se nommer "brique". Ce constat s'ancre dans les mentalités depuis la production industrielle de ce type de fromage, développée à partir des années soixante par les laiteries Tarit et Battion, respectivement installées à Sauvain et à Champoly dans la Loire. Face à la contrainte législative, l'animal caprin ne pouvant entrer dans l'appellation, le terme "brique" se répand rapidement.

Ce type de produit, pur vache sous forme de brique, a toujours existé chez certains paysans lors de la période hivernale. La lactation caprine se terminant, il arrive que l'on poursuive sa fabrication de chèvreton mais au lait de vache. Bien que la plupart des fabricants précisent la nature du lait, les clients du cru maintiennent l'appellation "chèvreton". L'attachement "forme longue - chèvre" est trop forte.

... Il y a une maison de personnes âgées chez qui je porte mes fromages. Tout le monde parle de mon "chèvreton" alors qu'il y a pas un brin de chèvre dedans. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Autrefois on n'hésitait pas à plaisanter sur ce thème en taxant ces produits de "fromages de chèvre à grand queue". Si ce type de produit existe de fait, il n'est pas assimilé dans les mentalités comme le "vrai" chèvreton.

Il semble donc que le terme "brique" apparaisse et se développe avec la production industrielle des années soixante pour désigner un fromage de forme identique au "chèvreton" mais pur vache. Affaire conclue ? Eh bien ! non.

Marius Fournier (pseudonyme de Jean Chatelus) écrit en 1928, dans *il y a 50 ans... souvenirs d'un Stéphanois* (ce qui porte ses souvenirs en 1878) :

Comme fromage nous connaissions les rigottes sèches et étouffantes, vendues en liasse; **les briques** et la fourme de Montbrison...

A Saint-Etienne, ville ouvrière, affluent les productions fromagères des environs, dont des "chèvretons" ronds. Les monts du Velay et du Pilat produisent un tel fromage de chèvre qui converge sans doute vers le marché stéphanois. Si localement, dans les monts du Forez, les consommateurs identifient le chèvreton à un seul type de fromage, ce n'est plus le cas avec les citadins, et notamment dans une grande ville située hors de l'aire de production. D'autre part, les citadins connaissant mal, ou pas, le cycle saisonnier des chèvres, et donc la variabilité de la composition du mélange, le terme de "chèvreton" aurait pu les induire en erreur. Avec le mot "brique", pas de tromperie. Il semble que pour la nécessité du marché, les revendeurs et consommateurs stéphanois parlent plus facilement de "brique".

Certains fabricants situés sur les coteaux foréziens et qui vendent leur fromage rectangulaire à des coquetiers (ou "leveurs", acheteurs des produits fermiers à domicile) des environs de Saint-Etienne intègrent très tôt cette appellation : "depuis toute la vie" nous dit une paysanne alors de Marcoux.

C'est maintenant qu'on dit le "chèvreton". Ça s'appelait "brique". La "brique du Forez". C'est pas un "chèvreton" puisqu'il est fait, nous, avec du lait de vache en plus grosse majorité que le lait de chèvre... Notre coquetière de Saint-Priest-en-Jarez, qui s'appelait Pitaval, parlait toujours de "brique". (Marcoux, Loire)

A l'ouest du fleuve Loire, dans la plaine du Forez et son prolongement sud, le fromage pur vache sous forme rectangulaire se fabrique couramment depuis l'après-guerre, période de spécialisation dans l'élevage bovin. Il semblerait que celui fabriqué selon la méthode présure ou mixte (coagulation rapide) et commercialisé sur le marché de Montbrison où des revendeurs l'achètent pour le bassin stéphanois se nomme "brique", l'autre à tendance lactique (coagulation lente) et au lait de vache écrémé portant le nom de "vachard"<sup>23</sup>.

De local, le terme "brique" acquiert une reconnaissance nationale avec le développement de la grande production. Les industriels utilisent astucieusement une appellation déjà existante dans le bassin stéphanois qu'ils vont desservir, mais pour un fromage pur vache, vendu comme tel sur toute l'année.

Voici une synthèse de la situation :

Le terme "brique" existe au moins depuis le XIX<sup>e</sup> siècle dans le langage stéphanois pour désigner les fromages plats et rectangulaires en provenance du marché de Montbrison écoulés dans les commerces de Saint-Etienne. Alors utilisé dans une zone étroite et pour désigner un fromage de mélange ou pur vache, il supplante l'appellation "chèvreton" dans le langage courant dès lors que la production industrielle est de la partie dans les années soixante et que les contraintes législatives deviennent plus rigoureuses. La nature du fromage nommé "brique" évolue radicalement vers le pur vache.

Mais aujourd'hui, l'arrivée d'une nouvelle vague de producteurs caprins, souvent néo-ruraux, bouleverse à nouveau la situation. Pour se différencier des fromages de chèvre très connus et largement commercialisés tels le crottin ou le picodon, ils choisissent le terme "brique" ou "briquette" qui a déjà acquis une notoriété, pour désigner leur fromage pur chèvre. La fabrication traditionnelle évolue. Une culture différente, des formations éclatées, mènent à l'abandon progressif de la technique "présure", alors que la technique "lactique" l'emporte majoritairement, notamment en Haute-Loire.

Aujourd'hui, que choisir ?

Pour les fabricants auvergnats d'origine notamment du Puy-de-Dôme, le terme "brique" n'a jamais franchi la frontière. Ils voient d'un assez mauvais oeil ce qu'ils considèrent comme une vulgarisation ou une mauvaise imitation de leur "chèvreton". Car on n'en sortira pas, l'histoire a marqué de son sceau l'appartenance d'une forme avec un animal, le rectangle avec la chèvre, et aussi avec une technique. Les remarques acides fusent. Citons l'une d'elles :

Aujourd'hui on fait du chèvre sans lait de chèvre. Y a pas besoin d'avoir du lait de chèvre pour faire du chèvre, pourvu que vous ayez le moule ! Ils font la brique y en a beaucoup. (Saint-Dier-d'Auvergne, Puy-de-Dôme)

Le pur vache doit être rond. Ce label informel, non-dit, né de l'attachement d'une forme à un animal est en passe de disparaître avec la "brique" pur vache. Mais les mentalités sont loin de fléchir, ce que justifie l'histoire, mais pas forcément les nécessités du marché...

---

<sup>23</sup> La fabrication du vachard de forme rectangulaire est une question d'opportunité, la paysanne réutilisant ce moule destiné primitivement au fromage de chèvre. Habituellement le "vachard" est de forme ronde.

### 3 - Le commerce du chèvreton-brique

La consommation familiale est prioritaire dans la plupart des fermes où seul le surplus parvient sur les marchés ou dans les commerces. Toutefois, le mélange des laits augmente la quantité de liquide et permet assez souvent d'atteindre ce surplus. La commercialisation était plus courante avant l'instauration généralisée du ramassage du lait, après la Deuxième Guerre.

La vente des oeufs, du beurre, des fromages de vache et de chèvre se déroule souvent à la ferme ou sous forme du porte-à-porte chez les particuliers. Il existe deux formes d'écoulement du produit à domicile : vente directe aux clients venus sur place ou vente à un revendeur, coquetier ou épicier. Les fermières du haut Forez écoulent toute leur production ainsi, grâce au passage des touristes et des coquetiers ou "leveurs" qui viennent toutes les semaines, en priorité pour acheter la fourme. Parfois les fabricants se rendent à Sauvain où un marchand ou un hôtelier réceptionnent ces aliments fermiers. Les revendeurs dirigent fréquemment leurs achats sur les marchés ou dans leurs commerces locaux. Seuls, semble t-il, les coquetiers stéphanois franchissent le fleuve Loire en direction du marché montbrisonnais où ils acquièrent les fourmes, oeufs, beurre et briques des paysans, pour les revendre dans leur commerce citadin, à l'extérieur de l'aire de production.

On fait plus couramment le marché dans le reste de la zone : Montbrison, Boën, Noirétable, Saint-Bonnet-le-Château dans la Loire ; Thiers, Saint-Rémy-sur-Durolle, Lezoux, Maringues, Courpière, Cunlhat, Ambert, Viverols, Arlanc dans le Puy-de-Dôme ; Bas-en-Basset et Craponne dans la Haute-Loire, sont les marchés les plus importants. En se rendant sur les marchés chargée de ses paniers qu'elle posera à même le sol, la fermière va à la rencontre de sa clientèle habituelle, fonctionnaires, commerçants, ouvriers..., tous les gens exerçant une profession autre que paysan et qui vivent dans les petites villes de campagne. A Noirétable, ce sont les riches couteliers de Chabreloche et de la Monnerie, qui viennent faire affaire, ou les ouvriers travaillant à la voie de chemin de fer. A Boën, les vendangeurs sont la clientèle attendue à l'automne.

Ces clients achètent leur fromage au poids ou à la pièce. Les chèvretons vendus au poids peuvent atteindre 800 grammes - le moule est rempli en deux fois au moins -, tandis que la moyenne d'un fromage vendu à la pièce est de 300-400 grammes. Marguerite Gonon cite quelques prix pour 1947 et la plaine du Forez<sup>24</sup>.

	prix en1947, plaine du Forez.
<b>cabrion</b> (2/3 lait de vache, 1/3 lait de chèvre)	20 à 25 francs
<b>vachard</b>	12 à 15 francs
<b>fromage de lait écrémé</b>	8 à 10 francs

Dès lors on mesure l'intérêt de la fabrication du fromage de chèvre et encore plus celui des mélanges de lait. Possédant peu de chèvres et désirant malgré tout vendre quelques fromages, il faut nécessairement ajouter du lait de vache, qui du même coup acquiert une plus-value. Le gain n'est pas moindre : le vendeur empoche de huit à dix francs supplémentaires (franc courant pour

<sup>24</sup> Marguerite GONON (1947), *op. cit.*

1947) du vachard au cabrion. Les ficelles du métier jouent donc à plein pour soutirer ce bénéfice. Un des subterfuges consiste à sécher sa brique pur vache dans l'odeur d'un bouc. Dans la commune de Saint-Maurice-en-Gourgois (Loire) et dans les environs, on tente de combattre ce vice en plaçant une paille dans le fromage de chèvre au moment du démoulage. Mais c'est aussi tendre une perche à la malice de certains qui s'empressent de placer une paille dans le pur vache rectangulaire. Ainsi, certains considèrent le fromage de chèvre, plus particulièrement le pur chèvre, comme un produit haut de gamme.

... un chèvretton, c'était un fromage de luxe pour manger le dimanche. (Noirétable, Loire)

Le revenu global reste modeste, étant donné la faible production de fromages de chèvre. Il servira à la femme pour l'entretien de sa maison ou pour l'achat d'un petit plaisir personnel. Fréquemment, la fermière ne repart pas avec de la monnaie trébuchante mais avec les objets ou aliments qu'elle a troqués contre son fromage. Le système du troc entre fabricant et épicier ou autre marchand fonctionne à merveille dans le monde rural.

Moi les premières années que j'étais ici l'épicière passait, elle faisait la déduction de l'épicerie que je prenais. C'était un échange. (La Chapelle-Agnon, Puy-de-Dôme)

Les chèvrettons-briques répartis sur l'aire de production ne se ressemblent pas : tailles, poids et textures varient suivant les dimensions du moule, du procédé de vente (à la pièce ou au poids) et du stade de séchage au moment de la vente. Si on a tendance à vendre ses fromages assez jeunes, juste secs, pour débarrasser la maison et par nécessité économique, les habitudes de consommation chez les clients comme chez les paysans se diversifient à l'extrême.

## 4 - Les habitudes de consommation

De nombreuses personnes bannissent le pur chèvre pour son goût soi-disant trop prononcé, alors que les fabricants de ce type de fromage réfutent cet argument. De mauvaises expériences de fabrication dans le passé ont pu discréditer pour toujours dans l'esprit de certains le fromage pur chèvre.

La consommation des chèvrettons-briques commence à partir du moment où ils sont dans le moule jusqu'à ce qu'ils aient des artisans. L'été, la préférence va au fromage blanc, plus rafraîchissant. A quinze jours, ils font la gourmandise des enfants, à un mois celle de la plupart des adultes et dépassé ce stade, celle des hommes essentiellement.

Y en a qui l'aime blanc, l'autre qui l'aime sec, l'autre qui l'aime affiné... Moi j'aime tous les stades. On a l'impression de manger autre chose. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Aujourd'hui les chèvrettons aux artisans restent appréciés, selon une agricultrice, par les campagnards plus que par les citadins. Surtout, il est nécessaire d'avoir connu ce type de produit dans sa jeunesse pour l'apprécier encore.

En général, les jeunes n'aiment pas bien ça, j'sais pas, ils sont méfiants. Alors c'est ceux qui ont été à la campagne jeunes, qui sont partis en ville et puis qui reviennent, donc ils connaissent. Quelqu'un qui a jamais été à la campagne, qui connaît pas, je sais pas, il prendra pas des artisans. A part quelques hommes..." (Saint-Georges-Lagricole, Haute-Loire).

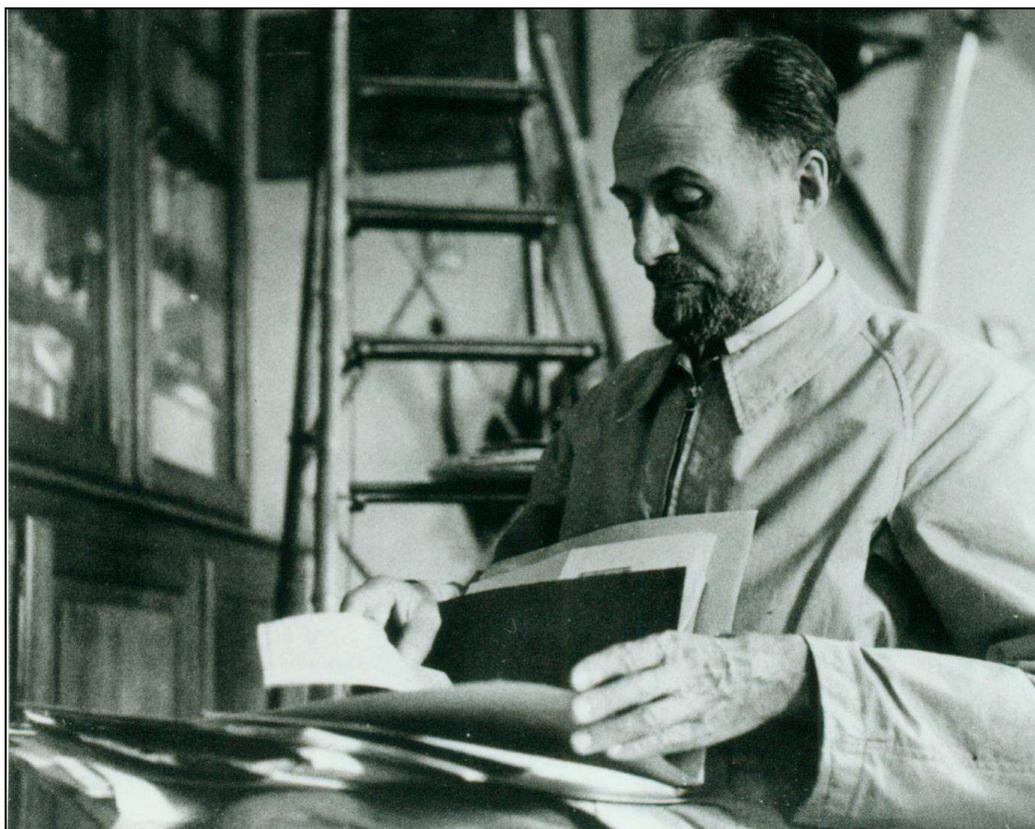
Un regard porté sur les étalages des marchés semble confirmer la disparition des fromages aux artisans. Mais il ne faut point s'y fier. Généralement, ces chèvrettons-là sont vendus à la ferme, ou alors les clients "connaisseurs" les affinent chez eux, chacun à sa façon.

Y en a qui les plie dans du papier aluminium et les mettent au frigo. Ils disent oh là là qu'est-ce qu'ils sont bons, ils deviennent tout jaunes. D'autres ont des caves qui sont fraîches, les mettent dans un petit garde-manger à la cave.(Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Loire)

Je suis sûre que ma clientèle, elle les mange pas tout de suite. Elle (la brique) attend ici ou là, peu importe, à la cave, dans un garde-manger, au fond du frigo, mais ils ont leur façon de les conserver. (Saint-Didier-sur-Rochefort, Loire)

Autre aspect de la consommation : la quantité de fromage consommé. Les familles paysannes appartiennent à la catégorie supérieure des mangeurs de fromage. Aux quatre repas quotidiens, matin, midi, après-midi et soir, le chèvreton apparaît sur la table ou sort du panier lors des travaux des champs, accompagné de la nourriture habituelle. A la pause matinale, les travailleurs mangent la soupe au chou avec un morceau de lard et de chèvreton. A midi le fromage clôt le repas. Pour le "quatre heures" estival, un chèvreton blanc sucré ou salé accompagnera un morceau de pain et du saucisson ou du lard. Certains précisent que la finesse du chèvreton les incite à le manger seul, à le déguster comme un dessert. L'écrivain Henri Pourrat nous dit tout cela avec talent et charme car plutôt que de décrire, il raconte.

## 5 - Le révélateur : Henri Pourrat et *le Trésor des contes*



**Portrait d'Henri Pourrat par Jean-Gabriel Sérurier**

Source : Annette Pourrat<sup>25</sup>

---

<sup>25</sup> Annette POURRAT, *L'Auvergne au temps d'Henri Pourrat, vue par Jean-Gabriel Sérurier*, Cournon d'Auvergne, éditions de Borée, 1994.

Quête qui fut celle d'un homme et d'un chercheur de vérité. Quête de cet objet impalpable qu'est le souffle ténu qui porte la parole. Quête d'un trésor insaisissable dont la collecte d'une vie s'attache à rassembler les fragments dispersés. Quête d'un peuple mythique dont le visage ultime se dérobe toujours et d'une parole populaire que l'écriture d'un lettré s'attachera, fidèlement, à restituer<sup>26</sup>.

Originaire d'Ambert, Henri Pourrat (1887-1959) consacre son attachement à son pays natal par, notamment, une longue série de contes (édités en 13 volumes). Il passe cinquante ans de sa vie (de 1908 à 1956) à collecter ces multiples récits romanesques, religieux, facétieux, merveilleux... et quinze ans à l'écriture du *Trésor*.

Aux yeux d'Henri Pourrat le "peuple" qui parle par la voix des conteurs est à la fois l'inspirateur des contes comme il en est l'acteur aux multiples visages. Sous une forme elliptique et souvent symbolique, les contes ne disent rien d'autre que sa vie quotidienne, ses rêves et ses joies, ses vieilles peurs et ses haines tenaces<sup>27</sup>.

Ni régionaliste, ni écologiste, ni passéiste, ce "chasseur de folklore" explore sans relâche l'imaginaire et le réel issus de la paysannerie auvergnate. Sa transcription des contes de l'oral à l'écrit participe de ce désir de restituer au plus juste la vérité. Selon Bernadette Bricout l'écrivain s'attribue le droit "de suppléer à l'élocution défailante" d'un conteur maladroit dans l'optique de conserver "le plaisir du conte".

La raison de notre intérêt pour Henri Pourrat et ses contes réside dans la citation du chèvretton dans plusieurs textes<sup>28</sup>. Lequel chèvretton est bien celui qui nous préoccupe car l'aire de collecte et des récits couvre une partie de la zone de production traditionnelle définie. Le travail de terrain que nous avons consacré à cette étude se trouve considérablement enrichi par la quête de l'écrivain ambertois auprès de 106 conteurs, dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle et dans "des lieux privilégiés de circulation de la parole" - assemblées de dentellières, fontaine et lavoir, café, auberge, foirail, veillée<sup>29</sup>.

Considéré comme un "porte-parole de la tradition populaire", nous nous devons d'explorer son travail, notamment dans la mise en situation du fromage de chèvre aussi bien dans l'espace - lieux et terroirs - que dans le discours des conteurs - consommation, vente, rôle de la femme.

### **Les lieux de collecte et des récits : le pays d'Ambert**

Henri Pourrat a eu la chance de connaître une Auvergne paysanne à l'aube des grands bouleversements. Il nous transmet cet immense savoir entre autre par l'intermédiaire des contes collectés dans la campagne environnant sa ville natale.

"Les jasseries de Pierre-sur-Haute, les fermes isolées, les petits bois, les chemins creux et les hameaux perdus, c'est là son seul terrain de chasse et son domaine familial<sup>30</sup>."

Si ses pérégrinations se situent dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour d'Ambert, incluant en partie la vallée de la Dore, le versant ouest des monts du Forez, le versant est des monts du Livradois<sup>31</sup>, les récits entraînent le lecteur au-delà de cet espace. Avec les contes concernant le chèvretton, on voyage dans les deux monts, à Saint-Eloy-la-Glacière, Marsac,

<sup>26</sup> Bernadette BRICOUT, propos issus de l'introduction des *Contes et récits du Livradois*, textes recueillis par Henri Pourrat, édition établie par Bernadette Bricout, Maisonneuve et Larose, 1989.

<sup>27</sup> Bernadette BRICOUT, *Le peuple et la culture populaire dans le Trésor des contes d'Henri Pourrat*, Thèse de doctorat, 1987, 3 vol.

<sup>28</sup> Neuf contes ont ainsi été recensés. Liste à consulter en annexe. Chaque extrait cité dans le texte renvoie par un numéro (de 1 à 9) au conte concerné.

<sup>29</sup> Bernadette BRICOUT (1989), *op. cit.*

<sup>30</sup> Bernadette BRICOUT, (1987), *op. cit.*

<sup>31</sup> Voir en annexe l'extension géographique de la collecte d'Henri Pourrat définie par Bernadette BRICOUT (1987), *op. cit.*

Vollore-Ville ou Saint-Bonnet-le-Chastel, le village des Grangettes ou encore un hameau entre Grandrif et Saint-Martin-des-Olmes.

Les descriptions éparpillées dans le conte peignent le terroir auvergnat et ambertois. Les étangs de Riols, d'Escures, la Croix de Bancillon, le bois de la Besace : autant d'éléments repères dans le paysage pour le connaisseur des lieux. Les terroirs décrits au début de cette étude revêtent dans les contes une part de sentiment, de subjectivité, éléments absents du discours scientifique.

Il n'y avait plus que les grosses pierres, les gros fayards et la brune d'entre chien et loup par la montagne. (9)

L'aire de production du chèvretton définie comme une zone essentiellement semi-montagnarde à l'aide des altitudes et de la végétation, s'accorde, sous la plume d'Henri Pourrat et la parole des conteurs, aux pas de l'homme. Transcrite à l'échelle humaine, la montagne devient une montée ou une descente. Les deux verbes respectifs reviennent régulièrement.

Il prend le chemin qui monte. (6)

Le chemin tournait, montait dès la sortie de la ville. (1)

Le colporteur montant vers les grands bois, le bûcheron descendant vers le village.(9)

... à monter par un pays de pinières et de bois taillis, un pays de fougères et de brandes. Plus haut, c'étaient des prés, des prés de fauche. (8)

Cet ensemble de détails donne à voir l'étagement de l'habitat et de la végétation. De la ville ou du gros bourg situé en contrebas, le lecteur longe le vignoble - "sur la butte, entre vignoble et montagne" (3) - avant de grimper dans les "grands bois de sapins, fayards, sorbiers", pour émerger enfin dans des espaces ouverts, domaine des prairies naturelles.

Les contes qui ont retenu notre attention pour leur évocation du chèvretton se déroulent dans cette montagne. Outre les lieux-dits et éléments paysagers signalant l'environnement du paysan auvergnat, la nourriture quotidienne distillée au gré des récits participe aussi à l'ancrage des contes dans un terroir.

### La consommation des produits du terroir

Le système à tendance autarcique vécu par le paysan, et auquel on doit le maintien de la chèvre et par conséquent la fabrication du chèvretton, est omniprésent dans les contes transcrits par l'écrivain ambertois, notamment lors des repas agrémentés de plats cuisinés ou simple casse-croûte composés exclusivement des produits fabriqués ou cultivés localement. Ainsi le chèvretton occupe ce rang de produit de terroir aux côtés de la fourme, de la charcuterie coutumière (jambon, saucisson, lard), des choux transformés ou non en soupe, de la pomme de terre cuisinée en "patia", des oeufs, des noix, des fruits, et bien sur du vin de "pays".

Un quignon de pain, deux **chèvrettons**, trois poignées de **noix** et de **prunes**. (6)

Les filles ont fait du **patia**, de la purée de pomme de terre au lait. C'est le régal de la montagne. (8)

La **soupe au lard**, les **choux**, le chèvretton, tout ne faisait que balle. (9)

Ils dînent, soupe, bouilli, mais **jambon** aussi, à arroser d'un **vin de pays** qui se laissait boire, puis chèvretton, un chèvretton un peu sec, haut en goût, qui faisait qu'on revenait avec plaisir à ce petit vin rouge (...) On soupe. On taille au **saucisson**, aussi à une **fourme** qu'a apportée le Tienne. (3)

Le désir de se suffire à soi-même est aussi le signe d'une certaine misère. Si le chèvretton existe dans les fermes aisées ou pauvres, ce fromage et l'animal caprin sont exclusifs dans le deuxième cas.

Un jour, par malchance ou autrement, il se trouva ruiné. Il fallut vendre les vaches, et vendre le bien presque tout. Vivre des chèvretons que donnaient deux, trois chèvres, et de quelques coins de terre. Si ce n'était la misère, ce n'en était pas loin. (6)

Très utile à la consommation quotidienne, seul, en famille ou entre amis, le fromage de chèvre ne l'est pas moins pour gagner quelque argent.

### La femme commerçante

Deux contes témoignent de l'accès du chèvreton aux marchés des bourgs ou des villes proches. A cette occasion le rôle de la femme est mis en valeur.

La "fille au couvent", dite aussi "la pauvre Madelon", est l'objet de nombreuses moqueries de la part de ses compagnes pour ses allures de paysanne.

Ho, venait l'une, qu'elle sera joliment habillée !

- Élégamment chaussée, reprenait l'autre.

- Comme si elle allait au bourg porter ses chèvretons ! (2)

L'histoire de "la femme d'un pauvre batteur en grange" constitue une mise en scène rapide mais très complète. Fidèle à la leçon de l'art populaire, celle de l'économie<sup>32</sup>, Henri Pourrat se fait l'écho d'une narration orale concise où le dépouillement du texte met en évidence l'essentiel : la vie et la vérité. Avec habileté le conte traduit la nécessité économique de l'élevage de la chèvre et de la fabrication des chèvretons, le choix et le moment du lieu de vente, le bénéfice de cette vente et l'utilisation immédiate du revenu.

**"Pour se faire quelques deniers**, les soirs, sur le talus, elle ramassait son plein tablier d'herbe. Les **chèvres** lui donnaient un peu plus de lait, elle faisait des **chèvretons** et elle descendait les vendre à la **ville**, au **pays des vignes**, où, étant **riche**, on est **gourmand**.

Un **jour de foire** qu'elle en avait un plein panier elle s'en fit **cinquante ou soixante sous**. Se voyant tant de moyens, elle s'acheta d'abord une **écuelle** - le chat lui avait cassé la sienne - s'acheta encore une miche, un beau **petit pain blanc**. Et puis, et puis... elle voulut la bonne chose des bonnes choses, celle qui ne venait pas dans son pays bossu. Elle entra dans un cabaret, se fit mettre **du vin** plein son écuelle." (1)

\*

\* \*

La présence du chèvreton dans *le Trésor des contes* lui confère une dimension culturelle et lui ajoute un critère d'ancienneté, la transmission de l'oralité s'effectuant sur d'innombrables générations. La référence constante aux produits locaux ancre les contes dans un terroir spécifique, celui des monts du Forez et du Livradois entourant la ville provinciale d'Ambert.

Plus qu'une confirmation de certains points de l'étude, Henri Pourrat effectue une véritable mise en scène d'une époque, d'une vie paysanne au quotidien, prêtant au chèvreton l'espace de quelques paroles, quelques pages, une nouvelle vie à redécouvrir aujourd'hui et demain.

---

<sup>32</sup> Bernadette BRICOUT (1987), *op. cit.*

## Synthèse

Le travail de terrain ne permet aucunement au chercheur de dégager une seule recette... ni plusieurs. Les variantes, la complexité, et aussi la richesse du savoir-faire mis en lumière par l'entrecroisement de plusieurs témoignages oraux ne peut que rendre difficile l'exercice d'une synthèse générale. Nous le ferons cependant en groupant les traits caractéristiques de la "brique" ou "chèvreton" à l'intérieur des quatre objectifs posés au départ, à savoir la définition de l'aire géographique de production traditionnelle, la nature du lien du fromage au terroir, la dimension historique dite d'"antériorité" et la reconnaissance dite "notoriété" acquise par ce fromage de chèvre.

En amont de la fabrication du chèvreton se distingue un fondement unitaire. Tout d'abord l'aire géographique de production traditionnelle se répartie sans rupture à l'intersection des trois départements Loire, Puy-de-Dôme, Haute-Loire et couvre en majeure partie un espace semi-montagnard partagé entre les monts du Forez et du Livradois. D'autre part, la chèvre a le même statut sur l'ensemble de la zone : cet animal interdit mais trop utile pour être évincé, réparti en petits troupeaux, côtoie le cheptel noble de la ferme, le bovin. A cet animal ambigu et minoritaire correspond l'espace domestique de la ferme représenté par la présence féminine, sa vente sur un réseau très local (à domicile ou sur le proche marché), l'utilisation de son revenu à l'entretien de la maison ou aux petits plaisirs de la femme. Enfin, la principale unité de ce petit fromage réside dans sa forme plate et rectangulaire, en opposition à la forme ronde des fromages de vache. Aire de production traditionnelle, animal, domesticité, forme, sont les quatre traits unitaires sur lesquels viennent se greffer les variables liées à la nature du terroir, au mode de fabrication...

De la montagne à la plaine, de l'habitat en granite aux bâtiments en pisé, de l'utilisation constante ou non de certaines pièces (souillarde ou évier, étable, cuisine...), d'un climat rude à des températures douces, le paysan s'adapte. Soumission au terroir dans une certaine mesure mais aussi gestion de l'environnement par le choix effectué à chaque étape de la fabrication : choix des lieux, choix des outils, choix des gestes... Traduit en termes poétiques par Henri Pourrat, le "lien au terroir" devient :

"Le trait même de l'homme des champs est sa soumission à la nature. Le paysan prend ce qui lui est donné, le soleil, les pluies, les saisons, il s'en accommode et tâche avec cela de faire comme il dit, "sa bataille." (*Ceux d'Auvergne*).

Ainsi, la suprématie de la technique type présure peut s'expliquer par l'extension géographique importante de la montagne dans la zone de production traditionnelle où le paysan, en l'occurrence la paysanne, tente de répondre à la dureté du climat par une fabrication rapide en réalisant le fromage à proximité de la source de chaleur dans la salle commune - monts du Forez dont la partie haute et monts du Livradois. Suivant l'altitude, ce rapport climat-technique évolue, la fabrication devenant mixte et tendant par endroit vers un résultat plus lactique - zones de plaine et semi-montagne de Haute-Loire.

Concernant la détermination d'une antériorité nous ne raccrocherons pas le chèvreton à un roi, prince, ou autre personnage célèbre en vue d'une authentification prestigieuse mais combien aléatoire, qui participe plus de la prétention et de l'image publicitaire que de la démarche scientifique. La preuve de l'existence antérieure de ce petit fromage de chèvre se trouve chez les plus humbles témoins, les autochtones foréziens et auvergnats qui se rappellent que leurs parents, grands-parents, arrière-grands-parents, fabriquaient et mangeaient ce chèvreton en forme de brique. Henri Pourrat et ses conteurs du début du siècle, puis l'existence des chèvres au XVIII<sup>e</sup> siècle sur ce terroir - puisque les Eaux et Forêts voulaient les interdire -, nous permettent de reculer dans le temps sans pour autant nous projeter "il y a 15 siècles..."

Dans la même tonalité fondue, modeste, se situe la notoriété acquise par la "brique" ou "chèvreton". Marius Fournier cite l'existence de la "brique" de Montbrison, vendue à Saint-Etienne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, tandis qu'Henri Pourrat, par la voix des conteurs du cru parle de "chèvreton". Appellations citadine ou rurale, toutes deux participent et ont participé à la connaissance et à l'identification du produit par les consommateurs.

\*

\* \*



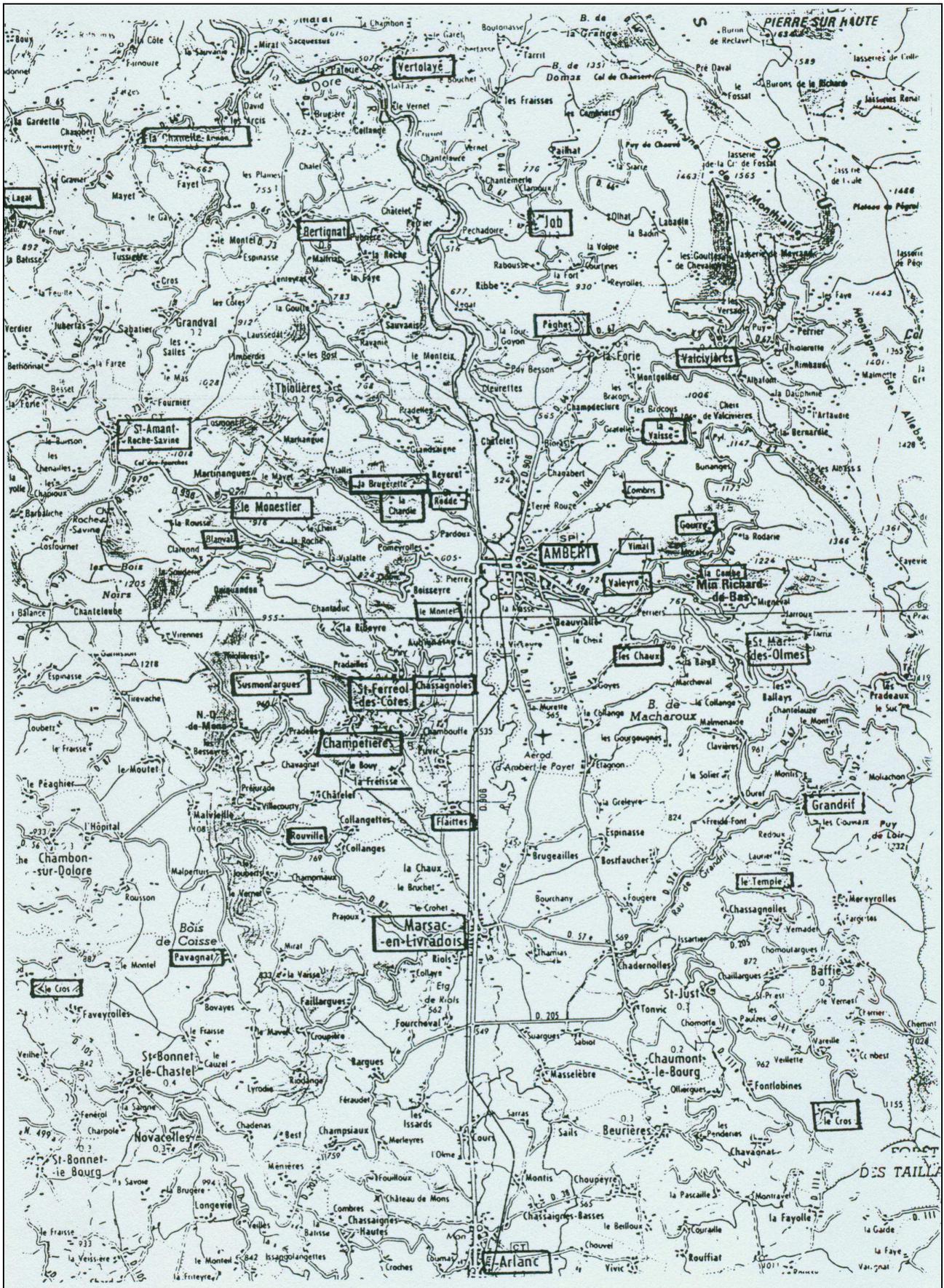
## Annexes

- 1 - Henri POURRAT, *Le Trésor des contes*. Recensement des neuf contes où le terme "chèvreton" apparaît.
- 2 - Extension géographique de la collecte d'Henri Pourrat présentée par Bernadette BRICOUT (1987).
- 3 - Extrait de la Revue n° 33 de la Chambre d'agriculture de la Loire, *Service de Développement Agricole*, 1978. Témoignage de M<sup>mes</sup> Ville et Mallet concernant la fabrication de la "brique de montagne - Fromage de vache".
- 4 - "Quand le chèvreton raconte", article paru dans *La Tribune - Le Progrès* (quotidien forézien), samedi 10 juin 1995. Résumé de l'étude.
- 5 - Guide d'entretien.

Neuf contes où Henri POURRAT, par la voix des conteurs, cite le "chèvreton". Textes tirés du *Trésor des contes*.

- 1 "La femme qui n'était plus à soi", *Au village*, Gallimard, 1979.
- 2 "La fille au couvent", *Au village*, Gallimard, 1979.
- 3 "Le rouge et le blanc", *Au village*, Gallimard, 1979.
- 4 "Le chèvreton", *Les Amours*, Gallimard, 1981.
- 5 "Les trocs", *Les Amours*, Gallimard, 1981.
- 6 "La lavandière", *Les fées*, Gallimard, 1983.
- 7 "Les moissonneurs", *Les fées*, Gallimard, 1983.
- 8 "Jean-Bête et ses amours", *Les fous et les sages*, Gallimard, 1986.
- 9 "Le bûcheron et le colporteur", *Les fous et les sages*, Gallimard, 1986.

"Le champ de la parole" : extension géographique de la collecte d'Henri Pourrat présentée par Bernadette BRICOUT (1987).



#### LA BRIQUE DE MONTAGNE - FROMAGE DE VACHE.

En principe, le fromage se fait tous les jours. Le lait de la veille au soir est réchauffé pour être mélangé au lait de la traite du matin.

L'emprésurage se fait à la température de 30 à 40°; à raison de 1 cuillerée à café de présurage du commerce pour 7 litres de lait. (Traditionnellement dans la région, on utilisait la "cailllette" du veau pour faire la présure; pour des raisons d'économie et de qualité, nous fabriquons notre présure. Voici notre recette personnelle : cailllette : morceau de 10 x 15 cm environ pour 1 litre, de sérum du lait et 1 poignée de gros sel. Au bout de 8 jours, la présure ainsi obtenue peut être utilisée).

Au bout d'une heure - une heure et demie, le lait est caillé. On le brise à l'aide d'une louche, et ceci dans tous les sens du caillé. Le sérum se sépare du caillé et monte à la surface. A ce moment, on l'enlève et on rebrise le caillé. L'opération se renouvelle 3 ou 4 fois et le caillé est bon à mettre dans les moules : faisselles rectangulaires. Après demi-heure, on retourne le fromage et on le sale. Le soir ou le lendemain, suivant la température et la saison, on met sécher les fromages sur des grilles en plastique et on sale l'autre face. Tous les jours, il faut tourner les fromages.

Il faut compter environ 1 litre  $\frac{1}{2}$  de lait pour fabriquer ce fromage.

Au bout de 8 jours, suivant les goûts, on peut consommer le fromage, ou bien encore le faire affiner.

La Tribune - Le Progrès (quotidien forézien), samedi 10 juin 1995. Résumé de l'étude.

## CONSOMMATION

# Quand le chèvreton raconte

Une étude vient de lui être consacrée : us et coutumes pour le plaisir du consommateur

Chèvreton ou brique : tout le monde connaît.

Une « étude d'antériorité », très scientifique et financée par des fonds publics, a été menée récemment sur ce fromage, à la demande du Comité de défense et de promotion de la brique du Forez, qui rassemble des producteurs de la Loire.

Réalisée par une étudiante, Cécile Tardy, dans le cadre de la préparation de sa thèse de doctorat de muséologie sur le patrimoine rural, elle apporte des précisions, parmi d'autres, qui ne manqueront d'intéresser les amateurs d'histoire rurale.

### Suivant l'altitude

L'étude, en collaboration avec l'université de Saint-Etienne et le CNRS (Centre national de la recherche scientifique), a été menée dans les Monts du Forez et du Livradois, sur la Loire, la Haute-Loire et le Puy-de-Dôme.

Les recettes écrites n'existant pas, des mairies, musées, clubs du 3<sup>e</sup> âge, ont été mis à contribution et interrogés. Pour la partie technique, l'étudiante a rencontré vingt-sept personnes, des anciens qui leur ont raconté comment ils ont fabriqué ce fromage. Chacun avait son propre savoir-faire. Il apparaît qu'en montagne la technique était toujours en présure pure, alors que plus on s'approche de la plaine et plus le fromage est mixte, jusqu'au lactique. Une hypothèse : les fermes en pisé (dans la plaine du Forez et en Limagne) semblaient plus propices au lactique, ces bâtiments garantissant une certaine stabilité de la température. On pouvait y garder les fromages plus longtemps, alors qu'avec la présure on travaille plus vite.

Les savoir-faire évoluent suivant l'altitude, et on distingue trois terroirs. Les Hau-

tes-Chaumes, avec le chèvreton d'estive, surtout pur chèvre. La moyenne montagne, surtout avec un mélange des laits. La plaine, avec une fabrication mixte et une tendance au lactique.

### Interdite mais utile

Voilà un siècle environ, on faisait ce fromage avec trois à six chèvres. Celles-ci, « animaux du pauvre », étaient pourtant dans cette zone interdite par l'administration des Eaux et Forêts, car censées détruire les bois. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, certains envisageaient même leur destruction, des archives de cette époque attestant qu'il valait mieux garder cet animal caché. Cette image néfaste expliquait sans doute l'absence de concours de fromages de chèvres.

Pourtant, la population avait besoin de cet animal. Ainsi, on

faisait boire son lait aux enfants (contre certaines maladies, comme l'eczéma), on utilisait sa peau pour faire des manteaux, des sacs, des gants et des agriculteurs donnaient son lait aux veaux. D'après des journaux contemporains, la chèvre était même censée chasser les maladies des étables. La femme l'aimait (la sortir était pour elle un instant de liberté), au contraire de l'homme qui la trouvait trop désobéissante...

Et l'étude montre aussi que producteurs et consommateurs locaux assimilent la forme rectangulaire du fromage à la chèvre, et la ronde à la vache. L'appellation ? Chèvreton sur toute la zone, le mot brique semblant être plutôt d'origine citadine, et remonter au moins à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans les régions stéphanoise et montbrissonnaise.

Daniel BERNARD

# Guide d'entretien

## I - Le système d'exploitation.

- Caractéristiques principales du terroir

*montagne*

*plateaux*

*plaine*

Préciser l'altitude

- Conduite du troupeau

*cheptel* :

espèces et races

nombre de têtes

*mode d'alimentation*

pâturage, fourrage...

conditions de *traite* :

à l'étable

au champ

matériel

*filtrage* ou non du lait

si *stockage* du lait avant transformation :

matériel et lieu (température, dans un bassin...)

- Les autres productions sur l'exploitation (vachard, fourme, beurre, céréales, élevage etc.)

## II - Fabrication du chèvreton ou brique

- Nature du lait

*chèvre*

*chèvre-vache*

*vache*

Préciser les saisons de fabrication pour chaque catégorie, le pourcentage de chaque lait dans le cas d'un mélange, si écrémage.

- Méthode de caillage

*température*

chauffage ou non

*emprésurage*

type de présure et/ou ferments lactiques

quantité de présure pour quelle quantité de lait

*lieu* (température)

*matériel*

*temps* (maturation + coagulation)

- Travail du caillé

*découpage* (outil + geste)

*brassage* (outil + geste)

Préciser les temps de repos et le retirage ou non d'une partie du sérum pendant le travail du caillé.

- Egouttage

*mise en moules*

mode de remplissage (quantité et gestes)

*lieu* (température, aération, humidité)

*matériel* (louche, écumoire, type de faisselle, égouttoir...)

- Salage
  - temps*
  - moment*
    - avant ou pendant la mise en moule
    - pendant l'égouttage en faisselle
    - pendant le séchage (après le démoulage)
  - sel*
    - gros ou fin
    - quantité
    - répartition (en surface, dans le caillé)
- Séchage
  - lieu* (température, aération, humidité)
  - matériel* (garde-manger, paille sur claie de bois...)
  - temps*
- Affinage
  - lieu* (température, aération, humidité)
  - matériel ou support* (pots en grès, coffre en bois, végétaux...)
  - temps*
    - Préciser les problèmes qui peuvent se poser lors de la fabrication, le nombre de briques ou chèvretons fabriqués dans une journée, l'apparence du fromage une fois prêt à consommer (couleur, croûte, consistance).

### III - Culture et patrimoine

- Appellation du fromage
  - période d'utilisation
- Langage local
- Mode de transmission
  - personne enseignante
  - origine géographique de celle-ci
- Mode de consommation
  - frais (salé ou sucré)
  - mi-sec, sec... (accompagnement, à quel moment de la journée)
  - préférence gustative pour quel fromage
  - quantité consommée
- Distribution
  - partage consommation familiale/vente
  - vente (marchés ou autres)
  - revenus (importance, utilisation par qui et pour quoi)
- Savoir-faire culturel
  - connaissance ou non du caillé non pratiqué (présure ou acide)
  - raisons du mélange
  - moules rectangulaires (lieu d'achat, raisons de leur utilisation)

# Table des illustrations

## Cartes et plans

Carte 1	Estimation de l'espace de fabrication traditionnelle à partir des témoignages recueillis. <i>Réalisation : Rémi Tardy.</i>	p. 9
Carte 2	Un milieu géographique entre deux fleuves : Loire et Allier. <i>Réalisation : idem.</i>	p. 11
Carte 3	Origines géographiques des témoins. <i>Réalisation : idem.</i>	p. 26
Plan type d'une loge (Garnier) avec son système d'irrigation.	<i>Source : Maurice Damon (1971).</i>	p. 15
Ferme. Fournols (monts du Livradois).	<i>Source : Breuillé, Dumas, Ondet, Trapon (1980).</i>	p. 17
Ferme à éléments séparés. Moissat (Limagne des Buttes).	<i>Source : idem.</i>	p. 23
Ferme. Bulhon (Varenne de Lezoux).	<i>Source : idem.</i>	

## Photographies<sup>33</sup> et croquis

Panorama sur le haut Forez, col des Supeyres.		p. 13
Jasserie des hautes chaumes de Pierre-sur-Haute (carte postale ancienne, collection Pierre-Michel Therrat).		p. 14
Panorama : plaine de la Dore et les monts du Livradois à partir des monts du Forez.		p. 16
Petit troupeau de chèvres. Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois).		p. 19
Panorama sur la Limagne des buttes.		p. 21
Couloir à lait. <i>Source : Marguerite Gonon (194)</i>		p. 27
Fabrication du chèvreton : ultime retrait du petit-lait et moulage. Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois).		p. 36
"Paillettes" où sèchent les chèvretons. Viscomtat (monts du Forez).		p. 37
"Chazères" ou garde-manger de Saint-Dier-d'Auvergne et Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois).		p. 38
"Arche" : coffre en bois où s'affinent les fromages. Saint-Etienne-sur-Usson (monts du Livradois).		p. 38
Chèvreton aux artisans. Viscomtat (monts du Forez).		p. 39
La souillarde. <i>Source : Prival, M. et M. Jaffeux, Mailhot (1987).</i>		p. 44
Moules à fromages de vache et de chèvre. <i>Source : Marguerite Gonon (1947).</i>		p. 45
Egouttoir-meuble à fromages. <i>Source : Marguerite Gonon (1947).</i>		p. 45
Différentes croûtes et textures de pâtes. Saint-Etienne-sur-Usson, N La souillarde. <i>Source : Prival, M. et M. Jaffeux, Mailhot (1987).</i>		p. 44
Moules à fromages de vache et de chèvre. <i>Source : Marguerite Gonon (1947).</i>		p. 45
Egouttoir-meuble à fromages. <i>Source : Marguerite Gonon (1947).</i>		p. 45
oirétable, Saint-Georges-Lagricol.		p. 49
Moule à chèvretons en bois de sapin. Job (monts du Forez).		p. 51
Trois faisselles en grès. La Chapelle-Agnon (Livradois), Sauvain (Forez ; <i>collection A. et D. Arnoult</i> ), Saint-Dier-d'Auvergne (Livradois).		p. 54
Portrait d'Henri Pourrat par Jean-Gabriel Sérurier. <i>Source : Annette Lauras (1994)</i>		p. 61

<sup>33</sup> Les photographies dont la source n'est pas spécifiée sont de l'auteur.

---

Les *Cahiers de Village de Forez*, n°33, mai 2007

**Siège social : Centre Social de Montbrison,**  
13, place Pasteur,  
42600 MONTBRISON

- **Directeur de la publication** : Joseph Barou.
- **Rédaction** : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.  
*Les cahiers de Village de Forez* sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du **Centre Social** de Montbrison.
- **Comité de coordination** : Claude Latta, Joseph Barou, Pascal Chambon, Maurice Damon, Pierre Drevet, André Guillot.
- **Comité de rédaction** : Geneviève Adilon, Daniel Allézina, Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Thérèse Eyraud, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Jean Guillot, Joël Jallon, Marie Grange, Muriel Jacquemont, Claude Latta, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Sophie Sagnard-Lefebvre, Alain Sarry, Marie-Pierre Souchon, Pierre-Michel Therrat, Gérard Vallet.

**Dépôt légal** : 2<sup>e</sup> trimestre 2007

**Impression** : *Gravo-clés*, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison.