

# Les réseaux qui affinent: la conversion symbolique des fromages artisanaux à Minas Gerais, Brésil

*Leonardo Vilaça Dupin*

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas - IFCH, Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais,  
Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Campinas/SP, Brasil

## Résumé

Cet article analyse la trajectoire du fromage minas artisanal produit dans la Serra da Canastra, dans l'état de Minas Gerais, au Brésil. Il met l'accent sur son passage par un centre de maturation, compris ici comme un processus rituel et une performance de cet aliment. Ce passage est analysé en tant que mécanisme particulier de transition biologique et symbolique de l'aliment d'un état à l'autre, en un processus comprenant un vaste réseau de différents acteurs et de moments composant la « vie sociale » du fromage. L'analyse cherche à récupérer des aspects de cette trajectoire en décrivant comment celui-ci occupe un lieu privilégié dans la formation de liens sociaux et cosmologiques. Elle cherche aussi à montrer comment le caractère artisanal de l'aliment délimite des différences non seulement dans son propre identité, mais aussi dans celle des acteurs impliqués.

**Mots-clés:** fromages artisanaux, rituel, conversion, affinage.

# Networks that cure: the biological and symbolic conversion of artisanal cheeses in Minas Gerais, Brazil.

## Abstract

This article analyzes the way of the artisanal cheese from Canastra, Minas Gerais state, Brazil, emphasizing its passage by to a center of maturation. This process is taken as a ritual process and as a food performance. That passage will be examined as a particular mechanism for the organic and symbolic transition of the food from one state to another. This process encompasses a wide network of different actors and moments that make up the 'social life' of the cheese. In this text, I try to recover moments of its path describing how the artisanal food occupies a privileged place in the creation of social and cosmological ties. I also seek to demonstrate how the cheese artisanal characteristics line off differences not only in its own identity, but also in the social agents involved in its making.

**Key words:** artisanal cheeses, ritual, conversion, cure.

# Redes que curam: a conversão simbólica dos queijos artesanais em Minas Gerais, Brasil.

## Resumo

Este artigo analisa a trajetória do queijo minas artesanal, produzido na Canastra (Minas Gerais, Brasil) dando ênfase a sua passagem por um centro de maturação, tomada aqui como um processo ritual e de desempenho do alimento. Tal passagem será analisada como um mecanismo particular para a transição biológica e simbólica do alimento de um estado a outro, num processo que engloba uma rede ampla de diferentes atores e momentos que compõem a “vida social” do queijo. No texto, procuro recuperar aspectos dessa trajetória descrevendo como o queijo ocupa um lugar privilegiado na formação de vínculos sociais e cosmológicos. Busco mostrar como o caráter artesanal do alimento demarcará diferenças não só em sua identidade mas também naquela dos agentes envolvidos.

**Palavras-chave:** queijos artesanais, ritual, conversão, cura.

## Introduction

Cet article examine la production, la circulation et la consommation du fromage Canastra, l'un des symboles alimentaires majeurs de l'état de Minas Gerais<sup>1</sup>. Élaboré à partir de connaissances transmises de génération en génération, dont l'histoire remonte à la période coloniale, ce produit lié au mode de vie de milliers de familles paysannes est tellement enraciné dans les habitudes alimentaires de différentes classes sociales depuis des décennies qu'il est considéré comme faisant partie de l'identité des *mineiros*<sup>2\*</sup> (Meneses, 2006).

Pendant, dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, avec les changements affectant le processus d'industrialisation brésilienne et la croissance des grands centres urbains, où le produit est de plus en plus recherché, la chaîne productive a subi d'importantes transformations spatiales, temporelles et sociales et est devenue plus longue et plus complexe. Comme cet aliment franchit à plus grande échelle les frontières des lieux où il est produit, transformant ainsi son régime de valeur spécifique, toute une série d'acteurs sont venus se greffer sur le réseau issu de sa production : producteurs locaux, commerçants, agents de vigilance alimentaire, gastronomes, scientifiques et consommateurs des grandes villes, entre autres.

L'allongement des itinéraires de transport de ce fromage a conféré de nouvelles rationalités aux réglementations sur le produit, lesquelles déterminent la circulation des marchandises et leurs régimes de valeur symboliques, élargissant davantage la connaissance exigée pour la production précédant sa consommation (Appadurai, 2008).<sup>3</sup> Là où prévalait une chaîne courte et les relations de confiance entre producteur et consommateur qu'elle implique, les pouvoirs publics ont établi toute une série de normes rigides concernant sa production, sa circulation et sa commercialisation qui exigent des réponses diverses et sont différemment incorporées, quand elles le sont, par ces acteurs. Se crée ainsi une série de controverses impliquant une multitude de jugements esthétiques, de convictions et de valeurs historiques, voire politiques en différentes conceptions opérationnalisées en fonction du produit. Différentes manières de traiter la question de façon plus créative surgissent néanmoins.

Résultat d'une ethnographie multi-située (Marcus, 1995), cet article opte pour suivre ces controverses au long de la chaîne productive (comprise ici en son sens anthropologique comme l'établissement de liens entre les personnes, mais aussi entre les personnes et les choses, entre les humains et les non humains). À partir de cette proposition, nous cherchons à comprendre l'aliment qui fait l'objet de notre recherche à la fois comme récepteur et producteur de valeurs, en observant son importance au cours d'interactions différentes. Le but de ce texte est d'analyser le surgissement de sens (significations) à partir de l'affinage (ou maturation)<sup>4</sup> de cet aliment. À la lumière du travail ethnographique, ce processus peut être compris comme une production rituelle.<sup>5</sup>

1 Le fromage Canastra est produit dans une région du sud-ouest de l'État de Minas Gerais comprenant sept communes : Piumhi, Bambuí, Tapiraí, Medeiros, São Roque de Minas, Vargem Bonita et Delfinópolis. Reconnu comme tel par les acteurs locaux, il dénote un mode de production artisanal issu d'une tradition familiale inscrite au patrimoine national, comme nous le verrons plus loin.

2 NdT: natifs ou habitants de l'État de Minas Gerais.

3 Comme l'affirme Appadurai (2008) : « Ces histoires acquièrent des qualités particulièrement intenses lorsque les distances spatiales, cognitives ou institutionnelles entre la production, la distribution et la consommation sont importantes », parce qu'il « se crée une mythologie en fonction de l'aliénation entre ces acteurs » (Appadurai, 2008: 68).

4 À partir de la définition locale, je considère ces termes comme des synonymes, car ils sont utilisés ainsi par différents acteurs sociaux dans des contextes divers dans l'état de Minas Gerais. Certains scientifiques cherchent à les distinguer (l'affinage serait associé à la salubrité de l'aliment, tandis que la maturation serait liée à sa saveur), mais ces cas sont rares. J'y reviendrai plus bas.

5 Ces choix ont été définis à partir du travail de terrain. Comme le signale Peirano (2001), les rituels sont des domaines privilégiés de l'expression symbolique plus formalisés qui doivent être précisés, ethnographiquement, à partir d'une « définition opérative » et non pas a priori. Ils ouvrent de multiples questions de recherche, car ils indiquent et révèlent des expressions et des valeurs d'une société, élargissant et éclaircissant et soulignant ce qui est déjà commun à un groupe donné. Sans oublier que ce processus rituel, nous le verrons, ne conclut pas nécessairement une situation liminaire « problématique », mais constitue un champ exceptionnel pour y penser.

Cette analyse abordera la dimension classificatoire impliquant le fromage et sa production (cru / pasteurisé ; frais / affiné ; impur / pur, etc). Ainsi, en un sens classique au sein de la discipline, le rituel peut être compris comme le mécanisme « faisant passer » d'un état à l'autre,<sup>6</sup> d'une condition symbolique à l'autre, en un processus impliquant différents acteurs et moments. Ce processus ne se concentre donc pas sur un seul événement ou groupe d'acteurs, mais implique une série d'activités accompagnant la « vie sociale » du fromage dans un vaste réseau. Ce texte récupérera une partie de ces activités afin de montrer les perspectives s'entrecroisant dans ce processus de production et de transformation – biologique et symbolique – de l'aliment.

Méthodologiquement, je pars de l'observation réalisée dans un centre de maturation construit en août 2013, dans la ville de Medeiros – MG,<sup>7</sup> à l'initiative des pouvoirs publics en collaboration avec un groupe de producteurs organisés en association locale. Je m'y suis rendu en mars 2015 et en avril 2016. Cependant, j'ai également accompagné le processus de fabrication de l'aliment dans des exploitations de la région, soit avant son arrivée dans ce centre (où il est mûré, emballé et expédié vers de grands centres de consommation),<sup>8</sup> et j'ai suivi sa trajectoire de commercialisation aux mains de différents acteurs sociaux qui détermineront, selon la production symbolique accordée à l'aliment, les différents contextes qui seront traversés avant la fin de sa « vie sociale ».

Dans cette trajectoire, les nuances de son caractère artisanal délimiteront les différentes classifications du produit, mais aussi les acteurs concernés (producteurs, commerçants, scientifiques, etc) dans une entreprise qui sera appréciée et jugée par différentes rationalités. Ce processus comporte la perception de la performance de l'aliment, dont les aspects visuels, gustatifs et olfactifs se modifient sous l'influence d'éléments physiques / chimiques / biologiques (comme la température, l'humidité, l'action de bactéries et moisissures), reconnus dans un système de signification qui le fera passer du cadre d'un aliment quotidien potentiellement contaminé à celui d'un mets raffiné, ce qui affecte son entourage et lui vaut le nom de « produit vivant ».

Dans une société où les chaînes alimentaires sont longues et se caractérisent par l'obscurité de leurs relations et connexions,<sup>9</sup> clarifier cette trajectoire – les acteurs le font eux-mêmes (tout au moins en partie) en choisissant de mettre en avant certains éléments de cette « vie sociale » de la marchandise au premier plan (Paxson, 2013) – révèle combien ces acteurs attirent l'attention sur leur propre mode de vie au moyen de cet aliment. Parle le biais de leur fromage, ils vendent leur travail en histoires et explicitent les contributions non humaines qui vont des animaux de la ferme aux bactéries et moisissures. Ils établissent ainsi les frontières de l'appartenance en même temps qu'ils construisent ces relations.

---

6 Je reprends ici un concept similaire à celui de Van Gennep (1978), premier auteur à se consacrer à l'analyse des rituels en tant qu'expressions de dynamique sociale. Dans ses études, Van Gennep (1978) perçoit des séquences et des mécanismes universels qu'il appelle « de passage » et traite les rites comme des phénomènes composés de trois phases invariables faisant passer les individus d'une position sociale à une autre : « Sous leurs multiples formes, qu'elles soient consciemment exprimées ou purement implicites, il y a un modèle typique, qui revient toujours : le modèle des rites de passage » (Van Gennep 1978: 191). Ainsi, il identifie séquentiellement les phases de « séparation », de « marge » et d'« agrégation », et met particulièrement l'accent sur la deuxième, qui serait une phase liminaire, d'indétermination sociale où, avant de revenir à la société avec une position sociale redéfinie, les acteurs se situent momentanément hors de la structure, raison pour laquelle elle est perçue comme délicate ou dangereuse. Soulignons que ce concept a influencé de nombreux chercheurs, dont Victor Turner (1920-1983), qui reprennent ce thème à partir des années 1960. Je rappelle que mon investissement porte initialement sur un aliment affectant son entourage, pas sur des individus.

7 La population de Medeiros, ville située près du Parc National de Serra da Canastra, est de 3 444 habitants, selon le recensement de l'IBGE (2010).

8 Ce lieu est un passage obligatoire pour que le produit réponde aux exigences sanitaires des pouvoirs publics, qui tentent de normaliser (non sans conflit) un processus déjà réalisé par des acteurs locaux, nous l'analyserons plus loin.

9 Il s'agit d'une caractéristique des aliments industriels (Paxson, 2013) dont l'opacité est l'effet du fétichisme du marché sur la marchandise, qui embrume leur histoire et confie leur préparation à des spécialistes capables de faire ce choix (biopolitique) pour nous, consommateurs, et leurs gains – sous forme de profit – à l'industrie.

## L'univers de production d'aliments fermentés

Avant de pénétrer plus avant dans le contexte du fromage Canastra, il convient de présenter brièvement l'univers de production des aliments transformés par fermentation (technique utilisée pour les fromages artisanaux) et leurs classifications, car cette pratique ancienne et essentielle à leur préservation porte en elle des aspects indispensables à l'étude proposée ici.

Comme l'affirme Lévi-Strauss (2004), traiter des aliments est une activité humaine universelle : « Pas plus qu'il n'existe de société sans langage, il n'en existe aucune qui d'une façon ou d'une autre ne fasse cuire certains au moins de ses aliments. » (Lévi-Strauss, 2004: 25) Pour cet auteur, ce processus établit une différence entre les animaux et les personnes. Selon lui, la dichotomie entre le « cru et le cuit » marque le passage de la nature à la culture, en une référence directe ou indirecte à l'invention du feu et, donc, de la cuisine (qui serait une métaphore de la transformation de la nature crue en culture cuite).<sup>10</sup>

Néanmoins, lorsqu'il considère l'importance primordiale de l'étude de la nourriture pour comprendre l'humain, Lévi-Strauss se tourne vers un troisième sommet de ce champ sémantique,<sup>11</sup> complétant ce qu'il appelle le triangle culinaire (Lévi-Strauss, 1979; 2006) : le pourri, qu'il présente comme la transformation du cru par des voies naturelles. Lévi-Strauss affirme que les catégories empiriques telles que le cru, le cuit et le pourri, définissables avec précision par l'observation ethnographique,<sup>12</sup> servent d'outils conceptuels pour dégager des notions abstraites et les enchaîner en propositions. Pour lui, la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure (Lévi-Strauss, 2006: 448), puisque chacune codifie des modèles établis au travers de signes qui lui sont particuliers.

La cuisine surgit donc comme une technologie de médiation permettant de passer d'un opérateur binaire à un autre (comme le passage de la nature à la culture). Néanmoins, peut-être parce qu'il considère le passage du cru au pourri comme un processus naturel (qui dispense l'utilisation du feu), il n'a guère examiné, dans ce troisième concept, les usages sociaux de la fermentation d'aliments en tant que langage chargé de signes et capable de dévoiler des structures.<sup>13</sup> Il n'en s'agit pas moins de l'une des formes les plus anciennes et les plus importantes, aujourd'hui encore, de « traitement » d'aliments utilisée par l'humanité.

Du raisin au vin, du grain d'orge à la bière, du riz au saké, du lait au fromage ou au yaourt, il y a toujours fermentation.<sup>14</sup> Pour faire bref, ce processus consiste à mener la décomposition jusqu'à un certain point permettant, par exemple, aux agriculteurs de modifier des aliments pour les préserver pendant des mois, sans besoin de réfrigération, et survivre aux longues périodes entre deux récoltes ou résister aux mauvaises cueillettes (Pollan, 2013). Ainsi, cette pratique a une incidence sur la conduite créative de l'espace entre les extrêmes « cru » et « pourri », jusqu'au point approprié pour l'interrompre. Ou, dans une optique moderne, sur la domestication (à l'instar d'animaux et de plantes) de micro-organismes à travers les ferments.

Ces caractéristiques font que, pour de nombreuses cultures, le processus de fermentation est lié à des mythes et rites magiques ou religieux, ces produits étant adorés et offerts aux dieux.

<sup>10</sup> Son analyse définit le cru comme quelque chose de naturel, sans interférence de la culture, et le cuit comme l'objet ayant subi une modification quelconque de l'homme. Dans le troisième volume de *Mythologiques*, Lévi-Strauss reconnaît toutefois que ce qui sépare le cru et le cuit n'est pas nécessairement l'absence de cuisine (il cite même les techniques sophistiquées de découpe et préparation de poissons crus des Japonais), mais l'absence de feu. Ce dernier, quant à lui, est considéré comme l'un des fondements de la culture, élément central de l'articulation entre ces deux univers.

<sup>11</sup> Sans pour autant abandonner la théorie d'oppositions binaires issue de la linguistique et transposée à son structuralisme.

<sup>12</sup> À propos de la construction sociale de cette catégorie, Lévi-Strauss cite l'exemple des alliés pendant la Seconde Guerre Mondiale, pour qui la catégorie « pourri » avait un sens plus large que pour les Européens. Ainsi l'odeur exhalée par les fromageries normandes a-t-elle incité les américains à les détruire. Pour plus d'exemples sur le « pourri » en tant que catégorie socialement construite, voir les travaux de Blanco (2015).

<sup>13</sup> Il admet cependant que cette cuisine constitue un processus apparemment contradictoire, une technique culturelle conduisant à un résultat naturel. Dans les textes *Le Triangle Culinaire* (1979) et *Petit Traité d'Ethnologie Culinaire* (2006), il se consacre principalement aux oppositions entre le rôti et le bouilli, prend le fumé comme une forme illustrant l'articulation nature-culture dans la cuisine (qui dépend de deux domaines articulés) et désigne le frit et le grillé comme des lieux intermédiaires de ce triangle. Il n'évoque cependant pas l'usage de techniques de fermentation et leur rôle symbolique.

<sup>14</sup> On estime qu'aujourd'hui un tiers des aliments consommés par des êtres humains dans le monde entier est fermenté (Katz, 2014).

Leurs périodes d'apparition et d'expression sont liées à des célébrations<sup>15</sup> vouées à ces aliments, qui sont essentiels à plusieurs sociétés et créent des acteurs importants vivant autour de cette activité, comme les boulangers, les maîtres brasseurs et les fromagers (Almeida, 2015).

Ainsi, depuis qu'elle a été amenée d'Europe, où les fromages étaient essentiellement fabriqués dans des monastères de l'Église catholique, dans le sud-ouest de l'état de Minas Gerais,<sup>16</sup> où elle a été reproduite dans de petites exploitations familiales, la production fromagère a toujours été proche de pratiques rituelles, dont certaines à caractère magico-religieux. Il est commun de trouver aujourd'hui dans la région de Canastra des rituels liés à tout le processus productif, mais aussi circulatoire, de l'aliment. Le découpage du caillé, par exemple, qui marque le début de la fabrication dans les fromageries,<sup>17</sup> est réalisée en forme de croix, en phase avec les textes d'oraison et les crucifix accrochés aux murs des fromageries, mais encore avec les producteurs, qui prient pendant qu'ils pressent la masse. En outre, d'autres rites, plus longs et plus sophistiqués, font également partie des activités des fabricants et des fromageries, comme la bénédiction des troupeaux, réalisée par des spécialistes de la région aux périodes où le fromage « se fâche »,<sup>18</sup> pour qu'il retrouve son état normal. Sans parler, nous le verrons au long de ce texte, des autres modes d'affinage du produit, dans le contexte traité ici, objet central de cette analyse.

Pour conclure cette introduction sur la fabrication du fromage et ses conséquences, ajoutons que, il y a environ 150 ans (à peu près à la période où les fromages portugais commencent à être fabriqués dans le pays), Louis Pasteur découvre, entre autres, que la fermentation du fromage ne se doit pas à une simple réaction chimique due au mélange de lait et de présure, mais à des êtres vivants microscopiques -, ce qui bouleverse complètement la façon de concevoir ce produit aux quatre coins du monde.

Dès lors, comme le démontre Latour (1988),<sup>19</sup> deux groupes d'acteurs sociaux ont recours à la science pour établir une vision propre de ce thème. Dans celle qui devient hégémonique, les lois de la chimie, de la physique et de la biologie gouvernent le processus de fermentation, qui commence à être pensé comme la principale manière dont la nature désintègre la matière organique et recycle l'énergie. Cette découverte « crée » les premiers liens entre les culture humaine et microbienne, qui deviennent si profonds que l'une non seulement nourrit et soutient l'autre en termes biologiques, mais encore qu'elle établit des comportements sociaux de l'une pour l'autre (Latour, 1988). Si les microbes causaient des maladies dangereuses, il fallait les analyser et trouver une manière de les contrôler, en les tuant ou en les empêchant d'agir. Comme le souligne l'auteur,<sup>20</sup> cette découverte, ou son appropriation par des mouvements sanitaires, a changé le mode de fabrication d'aliments un peu partout dans le monde.

---

15 Ils me semblent être en accord avec ce que Lévi-Strauss signale à propos du caractère aristocratique du rôt : un processus lié au gaspillage en des occasions ouvertes. Cependant, alors que le rôt, en tant que plat principal du repas, est lié à la destruction, les fermentés semblent être liés à la permanence, en tant qu'accompagnement du plat principal. Certaines analyses, par exemple, montrent qu'organiser une fête avec une grande quantité de fermentés peut être un signe de statut social élevé. De même, partager un bol d'aliments fermentés est un symbole d'hospitalité (Almeida, 2015).

16 Il existe un débat pour savoir quel type de fromage est arrivé dans le sud-ouest de Minas Gerais avec le processus d'expansion maritime et a donné origine aux fromages artisanaux fabriqués aujourd'hui dans cet état. Menezes (2006) affirme que leur origine remonte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle dans le centre-nord du Portugal, d'où proviennent, dit-il, la plupart des immigrants de Minas Gerais. D'après lui, le fromage artisanal de Minas Gerais est issu du *Serra da Estrela*, fabriqué artisanalement aujourd'hui encore à partir de lait de brebis cru (Menezes, 2006 : 27). Pour sa part, selon Neto (2011), seuls les fromages produits dans les îles açoriennes (Pico et São Jorge) étaient fabriqués à partir de lait de vache. Après une comparaison des caractéristiques de ces types de fromage, il conclut que le fromage *minas* artisanal provient des Açores. Mon but n'est pas d'approfondir ce débat à caractère historique.

17 Également appelée « chambre à fromage », la fromagerie est le lieu où le produit est actuellement fabriqué dans l'exploitation.

18 Terme employé dans la région pour désigner les moments où la production ne présente plus le niveau de qualité local, mais un aspect gonflé. Comme il s'agit d'un aliment artisanal, donc non standardisé, le même problème peut éventuellement arriver chez tous les producteurs de la région.

19 L'auteur a analysé l'accommodation du champ social à la récente découverte de la vie microbienne au XIX<sup>e</sup> siècle en France.

20 Latour (1988) observe qu'il y a une liaison entre la transformation de la microbiologie dans la science et la consolidation de la sécurité sanitaire. Il analyse comment les représentants de ce mouvement ont immédiatement accueilli les découvertes de Pasteur avec enthousiasme, car elles allaient dans leur sens.

Alors, pour éliminer les dangers des transformations microbiennes, une connaissance spécialisée doit établir un contrôle plus élargi de leurs conditions, ce qui en fait un champ spécialisé devant être mis sous l'emprise de l'industrie (et, par conséquent, hors du cadre domestique) et laissé aux mains d'experts (notamment scientifiques) en la matière, lesquels guideront les acteurs publics vers des décisions rationnelles pour protéger la santé publique concernant l'alimentation (Paxson, 2013).

À partir de là, de nombreuses normalisations, notamment la découverte de la pasteurisation,<sup>21</sup> modifient profondément la façon de concevoir les fromages et aboutissent à une division du marché en deux camps distincts : artisanal et industriel, actuellement en conflit, à l'échelle mondiale, en raison des actions de normalisation des États nationaux concernant la matière première, le lait cru (*in natura*).<sup>22</sup>

Le fromage artisanal (fabriqué avec du lait cru) est généralement produit dans des exploitations familiales, selon un processus traditionnel (comme dans la région de Canastra). Il présente des nuances accentuées par les processus de maturation (deux pièces fabriquées selon des techniques similaires, par exemple, peuvent avoir un goût fort différent) et peut emporter la préférence de certains groupes de consommateurs qui le recherchent ensuite sur des marchés de quartier ou dans des boutiques spécialisées. Le fromage pasteurisé, d'ordinaire fabriqué par de moyennes et grandes entreprises avec un lait dont la plupart de la flore bactérienne a été détruite, ce qui supprime toute possibilité de maturation et le standardise est le type le plus commun en grande surface. Dans ce cadre, le traitement thermique différencie l'aliment en deux camps distincts. Il est ainsi possible de discerner une première paire d'oppositions – artisanal / industriel, cru / pasteurisé –, la première plus proche de la nature et la seconde liée à la culture (intervention technologique contre les dangers « naturels »).

Au Brésil, ce conflit est accentué par l'adoption de directives internationales de sécurité alimentaire parvenant aux producteurs sous forme de lois qui plongent la plupart des producteurs actuels de l'état de Minas Gerais dans l'illégalité. Selon la législation,<sup>23</sup> quand il n'y a pas pasteurisation, la maturation du produit doit être adoptée comme une mesure exigée contre les dangers du lait cru.

Ainsi, tel qu'il circule aujourd'hui dans l'état de Minas Gerais, cet aliment présente trois états principaux : frais (au lait cru),<sup>24</sup> pasteurisé et affiné. À l'opposition mentionnée plus haut, qui met le cru du côté de la nature et le pasteurisé du côté de la culture, vient s'ajouter celle entre fromage frais (au lait cru) et affiné (pourri). En tant qu'outil conceptuel, ces distinctions renvoient au triangle de Lévi-Strauss (Figure 1) et nous aident à comprendre plus profondément la problématique présentée. À l'échelle locale, nous le verrons, elles peuvent exprimer en propositions d'autres oppositions de nature cosmologique au long de la vie sociale de l'aliment.

21 Le traitement thermique qui consiste à chauffer le lait entre 75°C et 90°C pendant quelques secondes, dans des appareils dotés de dispositifs sophistiqués (contrôle automatique du temps, régulateur et enregistreur de température) pour exterminer la flore microbienne.

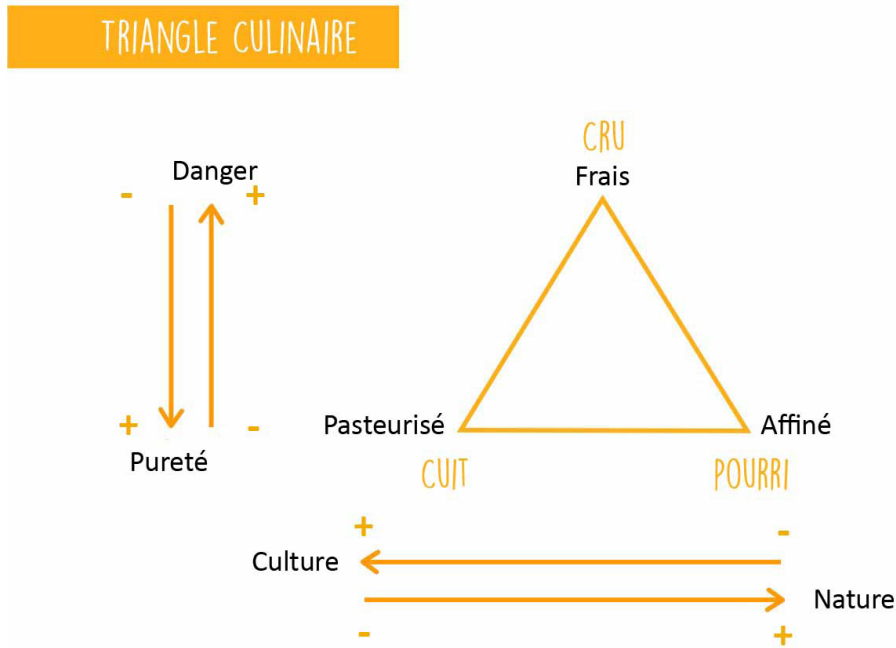
22 Les Britanniques et les Italiens emploient respectivement l'expression *raw milk*, (lait brut / cru) et *latte vivo* (lait vivant). Cru ou vivant, ce lait se différencie de ceux qui subissent des traitements thermiques comme la pasteurisation, et ceux qui s'opposent à son utilisation – en général des gens liés à des organismes d'État – le voient comme un danger. Cet avis repose sur un constat : la pasteurisation permet de détruire les microbes. Ainsi, dans son essence, un fromage au lait cru serait plus « risqué » qu'un fromage au lait pasteurisé, qui serait « sûr » par nature (ou contre elle, par le biais de la culture).

23 Au Brésil, les lois sanitaires régissant la production de fromage se divisent actuellement entre les sphères des gouvernements fédéral, des états et municipaux. Les plus importantes sont le Règlement d'inspection industrielle et sanitaire de produits d'origine animale (RIISPOA), issu des réglementations internationales adoptées par la *Food and Drug Administration* (FDA), et celles établies par la Commission du codex alimentarius pour la production d'aliments, dont les exigences sont liées à la « qualité » et à l'« innocuité ». J'y reviendrai, notamment en ce qui concerne la législation dans l'état de Minas Gerais.

24 J'insiste sur l'expression « frais (au lait cru) » car, à un certain stage, le fromage au lait pasteurisé est aussi appelé « fromage frais ». Dans mon analyse, cette modification par traitement thermique indiquerait déjà un changement de position.

Je pense ici à la détermination de contrastes distinctifs minimum dans les catégories sociales de l'aliment, lesquels expriment des différences dans leur signification sociale et sont actualisés à mesure que de nouveaux acteurs s'insèrent dans la chaîne et la rendent plus complexe. La figure ci-dessous est donc liée aux états de l'aliment. Elle reflète, entre autres contrastes de sens, des situations de danger ou de pureté, mais aussi la proximité avec la culture (par les traitements thermiques que, dans une certaine mesure, la cuisson représente) ou la nature (traitement par des voies naturelles, par le pourrissement appelé ici affinage). Ces catégories recouvrent une série d'oppositions, comme je le montrerai plus loin.

**Figure 1**



### Le centre de maturation

« À notre époque, on affinait pas le fromage, juste à l'époque de papa. (...) Le fromage jaune (affiné), c'est nouveau. C'est comme ça, non ? Ceux d'avant étaient jaunes, mais pour nous, c'est nouveau. Avant, ils étaient juste affinés. Mais y avait pas cette quantité ». Entretien avec un producteur de Canastra, octobre 2015.

La maturation des fromages n'est pas vraiment une pratique nouvelle dans la région de Canastra, où elle a été restreinte, à partir des années 1980, par l'accroissement du volume de production<sup>25</sup> (qui a engendré des problèmes logistiques de stockage) et de la vitesse de commercialisation (avec la construction et l'amélioration des routes, les moyens de transport plus rapides, l'augmentation du nombre d'intermédiaires, outre l'inflation galopante qui poussait les producteurs à vendre leur fromage encore frais pour avoir de l'argent plus vite). La préférence des consommateurs des grands centres urbains exigeant de plus en plus de produits frais (le moins de temps possible après leur date de fabrication) a également joué un rôle majeur dans ce changement.

<sup>25</sup> Nombre de producteurs de la région mentionnent combien le nombre d'unités fabriquées par exploitation a augmenté ces 30 dernières années, notamment avec l'introduction de techniques de recombinaison des pâtures et de compléments et rations alimentaires pour les troupeaux.



Les producteurs les plus âgés se rappellent ce changement : le fromage arrivait plus vite sur la table de consommateurs, surtout dans l'état de São Paulo, car ils le livraient frais (sans maturation) une fois par semaine, et il a remplacé le produit affiné, qui a disparu des marchés populaires des grands centres urbains.<sup>26</sup>

Moi, j'ai été le premier à emmener du fromage frais (dans l'état de São Paulo). Les gens disaient : tu vas jamais vendre ça ! Mais moi, j'ai voulu essayer. Et là, ça s'est emballé. Jusque là, je vendais que du fromage affiné ou au moins demi-affiné.<sup>27</sup> Ça commençait à jaunir, c'était prêt. Après, avec mon cousin, on a eu l'idée de le vendre frais et ça a marché. Pendant quatre ans et huit mois, j'y allais toutes les semaines. À l'époque, j'en livrais quinze à un commerçant, dix à un autre, vingt à un autre. Pis tout le monde a vu qu'on vendait bien et a commencé à faire pareil, vous voyez ? On en faisait pas beaucoup, mais y avait plus de bénéf. » Entretien avec un producteur de la région, novembre 2015.

Or, ces dernières années, encore que limitée à quelques producteurs, la maturation a resurgi dans la région et avec elle un débat sur des thèmes comme le processus de patrimonialisation du fromage de Canastra, car l'*Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* (IPHAN - Institut du Patrimoine Historique et Artistique National) a classé son mode de production et recommandé son affinage ;<sup>28</sup> ou sa dénomination d'indication géographique,<sup>29</sup> une espèce de certification qui lui été décernée en 2012, selon laquelle ce produit doit être mûré. Mais ce débat se retrouve aussi dans l'élaboration de législations spécifiques à l'état de Minas Gerais, depuis 2002, comme la loi 10.594 qui présente ce fromage au lait cru comme un régime d'exception, en raison des contestations dans le cadre du contrôle sanitaire.

Cette loi d'exception prévoit que, pour vendre ce fromage dans l'état, les producteurs doivent s'adapter aux nombreuses règles de l'Institut Agricole de Minas Gerais (IMA), l'organisme de réglementation, dont le respect d'un certain temps de maturation du produit.<sup>30</sup> Or, bien que cette loi existe depuis plus de dix ans, l'immense majorité des producteurs n'a jamais suivi ces pratiques.

Le premier centre de maturation de fromages de Minas Gerais (appelé Centre de Qualité) a commencé à fonctionner à Medeiros, en août 2013. Fruit d'un accord entre un groupe de producteurs et d'agents publics, cette initiative inédite vise à réglementer le commerce entre états de fromages artisanaux au lait cru, qui était encore formellement interdit (quoiqu'il existe clandestinement), entre autres facteurs, du fait que les producteurs ne parvenaient pas à prouver que leur produit respectait le délai de maturation exigée par la loi.

Ces locaux ont été construits par les pouvoirs publics<sup>31</sup> en partenariat avec des producteurs de la région, pour servir de référence au commerce du produit.<sup>32</sup> Depuis son inauguration, il est géré par une coopérative formée par sept producteurs, organisés par l'Aprocame (Association des Producteurs du Fromage

26 L'usage de la réfrigération, qui retarde le processus d'affinage, est aussi lié par les producteurs au processus de croissance des ventes du produit encore frais.

27 Catégorie commerciale concernant les fromages partiellement jauniss, fabriqués depuis dix jours ou moins, selon la saison de l'année.

28 Le label « Manière artisanale de Faire du Fromage de Minas Gerais, dans les régions du Serro et des serras de Canastra et Salitre/Alto Paranaíba » a été classé Patrimoine culturel le 15 mai 2008. L'IPHAN l'a inscrit sur le Livre des Savoirs en juin de cette même année.

29 Cette appellation indique la provenance de l'aliment, lui confère une certaine réputation et le distingue par rapport à d'autres similaires disponibles sur le marché. Pour avoir le droit de l'adopter, le producteur de la région doit être en règle avec les pouvoirs publics et fabriquer son produit dans une des sept communes de production du fromage de Canastra.

30 Sur la base de recherches, le Décret n° 42.645 d'août 2002 de l'IMA détermine que « les fromages au lait cru ne pourront être emballés et vendus qu'après une période de maturation et l'obtention d'une humidité maximale de 45,9% », soit, actuellement, 21 jours pour le fromage de Canastra. Avant, selon le RIISPOA, le commerce entre états ne pouvait avoir lieu qu'après 60 jours de maturation, ce qui, en raison des caractéristiques de ce produit, empêchait sa vente légale.

31 La construction de cette unité a été possible grâce au Ministère du Développement Agricole (MDA), qui y a investi environ 500 000 BRL. D'autres organes, comme l'Emater-MG et l'Institut Agricole de Minas Gerais (IMA) ont également aidé à la construction.

32 Outre celui-ci, deux autres centres de maturation sont en construction dans l'état : un dans le Serro (nord de Minas Gerais) et l'autre dans la Serra do Salitre (région de l'Alto Paranaíba).

Canastra de Medeiros). La plupart des règles de fonctionnement du centre ont toutefois été dictées par l'organe de contrôle de l'état de Minas Gerais et interdisent, par exemple, aux producteurs qui ne sont pas en règle d'utiliser cet espace, ce qui, nous le verrons, crée des tensions.

## Rituel, performances et oppositions

Le Centre de Qualité de Medeiros fonctionne comme un lieu de passage où le fromage arrive de la ferme, complètement égoutté, une semaine après sa fabrication.<sup>33</sup> Il y reste environ quinze jours, dans des conditions d'hygiène, de lumière et de température contrôlées, aux mains des fabricants eux-mêmes qui le lavent et le retournent tous les jours. Il respecte alors les trois semaines exigées par la loi de l'état, en une tentative des organes de contrôle sanitaire de standardiser le processus d'affinage.

Ces normalisations ont suscité des controverses sur le temps de maturation nécessaire et les techniques exigées, qui diffèrent de ce qui est considéré nécessaire localement, du point de vue tant de la gastronomique que de la sécurité alimentaire. Dans sa ferme, chaque producteur a sa façon et sa période de maturation propres, qui dépendent de la masse de fromage, de la saison de l'année, des variations climatiques, de la région de production et même des matériaux utilisés (l'usage de bois, pourtant traditionnel, par exemple, est contraire à la loi qui exige l'utilisation de matériaux aseptiques, qui ont une influence sur le processus). En outre, l'apparence et le toucher indiquent que le produit a atteint un point d'affinage idéal, mais la législation suit un modèle unique et, comme le dit l'un d'eux : « Elle ôte toute possibilité de création aux producteurs. »

Enfin, avec cette délimitation dans le temps et dans l'espace, ces objectifs définis, quoique controversés, et porteurs de sens, l'affinage des fromages de la région, en particulier au Centre de Maturation, est ici pris, selon mes observations de terrain, comme un rituel de passage du produit (Van Gennep, 1978), une manière privilégiée d'action sociale et de différentes agences mises en œuvre sur un même objet dont elles resignifient la réalité.<sup>34</sup> Un lieu de discernement dans le monde social de l'aliment, temporairement coupé de sa vie ordinaire,<sup>35</sup> dissocié de sa trajectoire (par exemple, des contacts avec les *queijeiros*<sup>36</sup> et de la vente directe au consommateur final), et ultérieurement réincorporé sur un autre niveau du marché de consommation, apportant de nouveaux sens et légitimant des liens sociaux. Un moment singulier, soulignons-le, dans la vie du produit, étant donné que seule une partie infime des fromages produits dans cette région passe actuellement par ce processus.<sup>37</sup>

Étant donné qu'il s'agit d'un produit artisanal (non standardisé), ses nuances sont incertaines et délimitent des différences d'identité dans une entreprise qui sera appréciée et jugée par des rationalités différentes sur le parcours de l'aliment. Ici, la dimension conflictuelle entourant la production de fromages artisanaux, ainsi que le côté pas toujours prévisible des événements, supposent que le rituel soit perçu

33 La fabrication du fromage est toujours réalisée dans les exploitations selon un processus englobant la division du travail familial, en des rapports de complémentarité : le lait trait le matin (ou en fin d'après-midi dans quelques exploitations) est emporté à la fromagerie, caillé, égoutté, moulé, puis salé.

34 Comme nous l'avons dit, cette approche met en valeur la formulation selon laquelle les rituels sont définis ethnographiquement, et non a priori par le chercheur. Néanmoins, plus que cela, à partir de Peirano (1998), nous récupérons le rituel en trois aspects : dans son statut ethnographique d'évidence empirique ; dans sa dimension analytique développée à partir de sa conception comme système de communication symbolique, construit culturellement ; et en ce qu'il relève de l'énigme de l'efficacité des actions sociales dans la perspective de qui peut plus parce qu'il croit. Selon cette auteure, comme les rituels ne se séparent pas d'autres comportements sociaux dans l'absolu, ils reproduisent, répètent, soulignent ou accentuent ce qui est déjà usuel dans une société donnée. (Peirano, 1998: 12)

35 En ce sens, ce sont des moments spéciaux car ils s'opposent au temps ordinaire et concernent la transition des positions, des statuts et de rôles (Peirano, 2001).

36 Nom donné aux commerçants informels de ce dans l'État de Minas Gerais.

37 Selon une étude de l'Association des Producteurs de Fromage de Canastra (Aprocan) réalisée en 2014, le temps de maturation du fromage produit actuellement à Canastra et de moins de 10 jours dans plus de 90% des cas, seuls 0,21 % des fromages dépassant les 21 jours. Ainsi, plus le fromage affiné est vieux, plus il est plus rare.

dans une optique fondée sur l'observation de situations concrètes. Ce processus implique de percevoir la performance<sup>38</sup> du produit, dont l'aspect visuel, gustatif et olfactif varie sous l'action d'éléments physiques / biologiques / chimiques (comme le climat, l'action d'êtres invisibles – bactéries et champignons -, l'usage de techniques exigeant l'intervention de spécialistes), mais aussi symboliques, ce qui le conduit à un autre destin. Tout cela transforme l'identité et de l'aliment et des différents agents impliqués (producteurs, commerçants, affineurs, scientifiques, consommateurs).

Ce processus est marqué par les oppositions extrêmes qu'un même objet peut assumer au long de sa « vie sociale » et qui nous permettront, comme l'affirme Lévi-Strauss (2006), de saisir par le langage culinaire les aspects structurels y opérant. Ici, l'opposition fromage frais / affiné est susceptible de se décliner en plusieurs dualités, telles que danger et pureté, populaire et aristocratique, informel et formel, anonyme et notable, profane et sacré, comme je l'expliquerai plus loin, quand je me centrerai sur ce potentiel explicatif. En ce sens, le rituel peut être compris comme un mécanisme de transition d'un état à un autre, d'une condition symbolique à une autre, en un processus impliquant, sur un large réseau, des acteurs et des moments différents.

Dans cette situation, la connaissance de chacun des acteurs sociaux selon sa trajectoire et son rapport à l'aliment est solennellement rendue possible en arrangements de parole, voire ordonné, marqué de savoirs spécifiques révélés aux autres acteurs présents. Ainsi, les groupes constitués, qui sont également ceux qui vont garantir ou non l'efficacité rituelle du processus, exécutent, analysent et en tirent profit en construisant un langage partagé à travers l'aliment.

## Les affineurs et la performance des fromages

Affiner les fromages à Canastra signifie, en un mot, leur faire subir un processus de vieillissement temporel qui prend généralement place dans la salle de maturation, un lieu privé conçu pour maîtriser les conditions où le produit est l'objet de soins variant beaucoup selon qui les dispense : contrôle de lumière, de température et d'humidité, retourner l'aliment tous les jours (pour un processus régulier), le laver (à l'eau, à la saumure, au petit lait), le limer, pour lui donner une finition (appelée « râpe » dans la région), le laisser « reposer » sur des matériaux spécifiques (torchons, pailles ou bois).

Impliquée dans toutes ces étapes, la figure de l'affineur émerge dans le pays comme un spécialiste capable, au moins en partie, de gérer ce processus. En France, ce travail est généralement réalisé par le producteur lui-même. Au Brésil, des chefs de cuisine, revendeurs et scientifiques assument aussi cette fonction, suscitant une discussion sur la possibilité de réglementer cette profession dans le pays. Cela engendre également une controverse sur le lieu où cette activité doit se dérouler, qui peut la réaliser et comment. Ainsi, j'ai entendu des producteurs dire « qu'il ne doit pas y avoir d'affineur hors de la propriété, car le fromage perdrait ses caractéristiques », des savants affirmer que « l'affineur (commerçant) n'est qu'un intermédiaire de luxe » et d'autres argumenter que ce travail ajoute de la qualité au produit.

Par-delà le cadre de production de fromages, les mots « *cura* » (affinage) et « *curador* » (affineur) sont souvent utilisés en anthropologie pour désigner des pratiques et des personnages ayant des pouvoirs médico-spirituels, comme les shamans de tribu, les « pères de saint » et « mères de saint », ayant le pouvoir de communiquer avec les esprits des personnes, des plantes et des animaux, rompant les barrières corporelles pour ainsi rétablir la santé (physique et / ou psychologique, individuelle ou collective).

---

<sup>38</sup> Ici, comme ce terme peut être attribué à différents agents (comme les êtres microbiologiques présents), je parlerai de performance du produit, car ceux-ci sont des composants de l'aliment.

Il est intéressant de noter que, en portugais, ce terme venant du latin *cura* (acte de guérir, de prendre soin) est donc lié non seulement à la conservation d'aliments, mais encore au passage de la maladie à la santé, notamment dans des contextes religieux. Pour l'Église catholique, par exemple, le curé, responsable de l'administration de la paroisse, soigne les maux spirituels.

Le mot maturation vient latin *maturare* (mûrir) et renvoie à un processus de passage (d'une structure, d'une forme, d'une fonction ou d'un organisme) à la maturité. Il désigne le développement des êtres vivants, dans le sens de les rendre aptes à la reproduction, mais aussi, en psychologie, à l'assimilation d'expériences entraînant des modifications et permettant des comportements de plus en plus complexes.

Dans l'univers des fromages artisanaux de Minas Gerais, ces deux termes convergent. L'affinage / maturation implique également des capacités de transformation menées par des spécialistes par l'usage d'éléments combinés dans l'aliment (comme l'usage du lait, du caillé ou du sel), de facteurs régionaux comme l'altitude de la région et d'éléments climatiques (pluie et soleil), qui sont cités quand on évoque ce thème, et, surtout d'éléments biologiques, car le microbiote aura une action directe sur l'aliment.

Dans le cadre de cette étude, l'affineur est celui qui parvient à regrouper ces facteurs de manière favorable au développement d'un aliment « mûri », « complexe » et « sain ». Il travaille donc avec toute une série d'êtres microbiologiques (bactéries et champignons), invisibles sans l'aide d'équipements ou de spécialistes, qui occupent la partie interne (la pâte) et la surface (la croûte) de cet aliment,<sup>39</sup> indispensables à la spécificité du produit. Comme le dit un producteur-affineur : « Les bactéries, c'est comme notre foi. On les voit pas, mais on sait qu'elles existent. » Cependant, elles portent aussi en elles l'idée d'un risque et d'un danger (Douglas, 1976) de contamination.

Ainsi, le Centre de Maturation est un lieu de liminarité, étant donné que, socialement, l'aliment n'est plus ce qu'il était, mais n'est pas encore ce qu'il devrait être, ce qui peut être compris comme une source constante renvoyant à des forces dangereuses, associées à la pollution, menaçant l'« ordre » et la stabilité.<sup>40</sup> Ainsi a-t-il été fermé par le contrôle sanitaire en 2013, période que, outre le préjudice financier, les producteurs ont vécu comme la pire honte de leur vie. Un fonctionnaire s'en souvient ainsi :

« Ils sont arrivés en fin d'après-midi et ils ont dit : "à partir de demain, vous pouvez plus vendre votre fromage". Ils ont interdit l'accès et mis le centre de maturation et les fromageries sous scellés. Les producteurs avaient les larmes aux yeux. Ils ont dit : "Vous pouvez pas les vendre jusqu'à ce qu'il y ait plus de bactéries (pathogéniques)." Après, avec des cotons-tiges et des boîtes de Petri, ils ont inspecté les murs et les étagères. Des producteurs qui avaient déjà été inspectés, mais quand ils ont essayé de se mettre en règle, ils les ont empêchés de travailler » (Entretien réalisé en avril 2016).

Ainsi, quand j'ai visité le Centre de Maturation, j'ai dû passer par une série d'interdits d'ordre hygiénique concernant l'accès à la salle de maturation, où plusieurs fromages étaient exposés. Il m'a fallu mettre des bottes en caoutchouc (que j'ai été « obligé » à désinfecter sous une douche dans le couloir avant d'entrer), une blouse, des pantalons, un masque et un bonnet, tous blancs, et me laver les mains avec deux types de savons. « C'est pour éviter la possibilité que les bactéries pathogéniques entrent », m'a dit un fonctionnaire, qui m'a également suggéré certains comportements pour ne pas contaminer les aliments dans la salle.<sup>41</sup>

39 Les bactéries anaérobiques, responsables de la fermentation (production d'énergie à partir du nutriment, sans oxygène), agissent dans cette première. Biologiquement parlant, la croûte constitue un nouvel environnement – aéré, humide, sans être détrempe – où agit un autre groupe de microbes aérobiques. Elle se distingue non seulement visuellement, mais aussi olfactivement (Pollan, 2013).

40 Comme je l'ai dit, cette phase d'indétermination sociale est perçue comme délicate et dangereuse par Van Genep (1978), qui l'appelle « marge », et par Turner, qui la qualifie de liminaire, en opposition à la situation de son état antérieur et de son état futur.

41 Ce fait me renvoie à l'arrivée du laboratoire pour les producteurs où, comme l'affirme Latour (1988), il est possible, en respectant les normes, de dompter la prolifération du microbiote indésirable et de maintenir des rapports sociaux « purs », et, grâce aux technologies modernes, le savant peut prévoir et ordonner rationnellement une réalité donnée et chasser et contrôler les miasmes.

Dans ce centre, la maturation consiste en l'action d'êtres invisibles, rivalisant pour leur place sur le produit. L'affineur doit éliminer ceux qui sont pathogéniques et développer ceux qui sont bénins. Il conduit un processus de succession microbiologique où ces minuscules survivants vont libérer dans le produit des déchets optimisant les conditions de colonisation de l'espèce suivante et faisant en sorte que, dans ce processus de transformation, l'aliment perde de son humidité et de son volume et modifie sa couleur, sa saveur, son odeur et sa texture. Autrement dit, l'affineur maîtrise l'art de domestiquer les êtres les mieux adaptés à la production de texture, de saveurs et d'odeurs, selon un processus ordonné de pourrissement du fromage.

Ainsi les exemplaires alignés sur les étagères en bois du couloir de l'entrepôt montrent-ils ce processus comme dans un musée, en une espèce de séquence cadre à cadre, des plus récents (blancs et gros), fabriqués il y a peu, sur les étagères du bas, aux plus vieux (jaunes et plus fins), généralement sur les celles du haut.

Les fromages qui arrivent n'ont que sept jours. Encore blancs, ils commencent à peine à jaunir sur les bords. À la fin de la deuxième semaine, ils sont déjà tout jaunes. Leur croûte est stable, prête à recevoir d'autres hôtes, les champignons, qui la cultivent, raison pour laquelle ils doivent être constamment retournés, en creusant des canaux microscopiques permettant à d'autres microbes de se déplacer vers l'intérieur du fromage et de participer au surgissement de nouvelles saveurs et de nouveaux arômes. Ces pénétrations épaississent graduellement la croûte, qui prend un aspect poussiéreux et dégage une odeur forte. Tout est suivi grâce aux étiquettes indiquant le nom du producteur et la date d'arrivée du produit dans l'établissement.

Sur la fin du séjour, des controverses surgissent quant aux marques devant être insérées sur le « corps » des fromages, lesquelles sont essentielles pour les distinguer de ceux qui sont « hors » du processus : ce sont les signes inscrits et visibles de la formation et de la transformation de la nouvelle identité à présenter.<sup>42</sup> Ainsi, les emballages et étiquettes conformes au modèle exigé par la loi mécontentent plusieurs producteurs, car ils peuvent « asphyxier » le produit (ou les bactéries et les champignons présents), affectant l'agence de l'aliment et interrompant son développement.

« Si on l'emballage, le fromage meurt. Le processus de maturation est une dispute entre bonnes et mauvaises bactéries. Les mauvaises sont vaincues par les bonnes, qui vivront jusqu'à ce qu'on mange le fromage. Qui parle d'emballage ne connaît rien aux fromages. L'emballage du fromage, c'est sa croûte, comme la clémentine et sa peau » (Entretien avec un producteur novembre 2015).

Avant de quitter l'entrepôt, les fromages sont pesés, emballés, étiquetés et suivent leur chemin vers la vente. Néanmoins, malgré ces controverses et au-delà de ce lieu, nous le verrons, l'affinage est vu comme un processus capable d'accommoder des intérêts et des savoirs divers faisant partie de la trajectoire du fromage artisanal de l'état de Minas Gerais.

## **La rédemption du produit : action et interaction dans la construction de l'affinage**

Considérer le rituel comme un complexe marqué d'actions et de mots<sup>43</sup> révèle ici une sorte de transformation du fromage artisanal qui se traduit dans l'expérience concrète des sujets par une série de caractéristiques qui lui sont attribuées. Celles-ci proviennent de différents acteurs sociaux, à la formation et trajectoire hétérogènes, comme des producteurs ruraux, des scientifiques, des commerçants et des chefs de cuisine, entre autres, qui ajoutent leur savoir au fil de la « vie sociale » de l'aliment.

<sup>42</sup> De nombreux rites d'initiation ou de passage incluent des rites d'inscription sur le corps (scarification, circoncision, perçage de nez ou des lèvres, etc).

<sup>43</sup> Ou, comme l'affirme Peirano (2001), les mots en soi sont des actes et peuvent remplir des fonctions rituelles par leur prononciation, sans préjudice de leur efficacité et, ainsi, le dit est aussi le fait.

Dans les débats récurrents, tous semblent d'accord pour dire que l'affinage procure une série de valeurs sociales et apporte un certain prestige tant au fromage artisanal qu'aux acteurs sociaux qui lui sont liés. Dans ce processus, la performance du produit en fonction de l'action d'êtres microscopiques et de la manière dont ils interagissent entre eux ou avec les humains devient centrale puisque, nous l'avons dit, ces micro-organismes doivent être identifiés et stimulés par l'action de ces derniers.

Pour les chefs de cuisine, par exemple, l'affinage est lié à un raffinement esthétique, à une condition acquise qui fait du fromage un mets savoureux. C'est le mûrissement d'un fromage au lait cru qui acquiert une « personnalité »,<sup>44</sup> parvient au point idéal pour la consommation et atteint les caractéristiques organoleptiques désirées. C'est là une qualité essentielle pour l'incorporer au menu de leur restaurant.

« Les fromages affinés passent par une procédure de vieillissement. Une couche de moisissure et de ferment se développe autour du fromage, lui faisant perdre de son humidité et de sa taille. C'est alors que le fromage développe sa personnalité, devient moelleux, parfois même doux (...). Ce statut lui donne non seulement un titre, mais sa valeur augmente quand il passe par cette transformation. » (Eduardo Avelar, chef de cuisine. In : *Jornal Hoje em dia*, le 25/10/2015)

Pour les producteurs<sup>45</sup> et les propriétaires de boutiques spécialisées qui affinent leurs fromages, il s'agit clairement de créer de l'identité et leur ajouter de la valeur. L'affinage développe un caractère différentiel, car les bactéries et les champignons qui en sont responsables se développent selon les caractéristiques environnementales et sociales de la région, aidant à renforcer des concepts comme celui de terroir<sup>46</sup> et ouvrant la voie à des certifications comme l'Indication Géographique et à la patrimonialisation<sup>47</sup>, qui ajoutent de la valeur au produit de par son exclusivité.

Pour les spécialistes en microbiologie,<sup>48</sup> l'affinage est une manière de rendre le fromage plus sûr pour les consommateurs, plus fiable du point de vue sanitaire, y compris pour ceux qui ne peuvent le consommer, comme les personnes intolérantes au lactose<sup>49</sup>, à l'immunité affaiblies (personnes atteintes de cancer, âgées ou transplantées et femmes enceintes),<sup>50</sup> sans besoin de recourir à la pasteurisation, car la compétition entre bactéries élimine celles qui sont pathogéniques.<sup>51</sup> Comme l'affirme une chercheuse en ce domaine qui soutient la législation dans l'état de Minas Gerais, « L'affinage (*cura*) est la cure du produit. »

Cette affirmation repose sur le constat que le fromage au lait cru est un écosystème où la compétition microbienne prédomine et que l'affinage empêche ses micro-organismes pathogéniques de trop se développer, car le terrain est déjà bien occupé. En outre, puisque ces derniers (comme la *Listeria monocytogenes*) raffolent d'humidité, laquelle diminue durant ce processus, plus la maturation du fromage est longue, moins les spécialistes trouveront d'agents pathogènes et après une longue période d'affinage, les fromages au lait cru en sont généralement exempts.

44 Ce terme est souvent employé dans l'univers gastronomique.

45 Principalement pour ceux qui sont en règle avec les organismes de contrôle et ont repris la pratique de l'affinage ces dernières années.

46 Ce terme, qui qualifiait d'abord les régions de production de vin, est actuellement utilisé pour les fromages et d'autres aliments. Il désigne une région délimitée par l'association de caractéristiques locales – géographie, climat, flore bactérienne, humidité, etc – et de facteurs sociaux dans un produit très spécifique.

47 Le *Dossier de Salvaguarda* définit l'affinage comme une espèce de perfectionnement essentiel à la patrimonialisation, puisqu'il lie l'aliment à son territoire en incorporant des éléments locaux. Par l'affinage, le fromage se transforme, il « améliore sa pâte, sa saveur, sa couleur, sa consistance et ses composants nutritifs, lui conférant une richesse hors pair. » (Iphan : 34)

48 Sur le plan empirico-institutionnel, ces professions font partie des *Sciences Agraires et Biologiques* – notamment à travers la *Science et Technologie des Aliments*.

49 Le lactose diminue avec le temps d'affinage, car il est consommé par les êtres microbiologiques.

50 Même si ce thème est encore controversé puisque tous les savants ne recommandent pas ce produit à ces publics.

51 Ici, l'affiné et le pasteurisé apparaissent en position homologue à côté de la pureté, s'éloignent du cru (quoique par des voies opposées) et sont opposés aux dangers.

Comme vous le savez, l'affinage est une cure. C'est ça, la maturation. Car, de la traite au produit final, le fromage est souvent produit dans des conditions peu hygiéniques. La maturation aide à « curer » le fromage. C'est une espèce d'ajustement de l'état sanitaire du fromage, soit une connaissance tacite et scientifique. Nous parlons de lait cru, un produit très souvent issu d'animaux atteints de mammites, le plus grand problème de nos vaches. Le manque d'hygiène n'est pas intentionnel, il se doit au fait que le producteur n'a pas accès à certaines informations, technologies, crédits, etc (...). L'affinage est une manière de combattre les micro-organismes néfastes à la santé par la multiplication d'autres organismes inoffensifs pour elle. En outre, ces micro-organismes sont responsables des changements dans les caractéristiques physico-chimiques du fromage, générant ainsi les fromages affinés. », déclaration d'un technicien du Ministère de l'Agriculture, envoyée par email le 20 février 2014.

Fondés sur cette prémisse, des statistiques, des indicateurs et des tests en laboratoires, ces spécialistes ont récemment conclu que les fromages blancs ou frais existant sur le marché sont « impropres à la consommation humaine » et affirment qu'il n'est possible de légaliser le commerce de ces aliments qu'après des recherches scientifiques. « C'est le processus qui définira la microbiologie. Et aucune étude ne prouve que, dans l'état de Minas Gerais, tout fromage produit avec du lait cru est sûr 22 jours après sa fabrication. Parce que la microbiologie est dictée par la technologie », m'a dit une chercheuse. Voilà comment les législations se constituent.

Par cette séparation, je ne veux pas dire que le discours de chaque groupe d'acteurs est étanche et unique. J'ai tout simplement recours au plus fréquent, qui varie évidemment selon la position et les intérêts en jeu. Or, comme ils n'ont pas toujours de position fixe, ces arguments se mélangent très souvent dans les discours de ces acteurs. Comme le dit Ingold (2007), plutôt que comme des lignes pointillées, ces séparations doivent être vues comme des lignes continues s'entrelaçant. Ainsi, les producteurs sont devenus des fromagers (commerçants), les scientifiques (vétérinaires, ingénieurs, etc) des producteurs, les chefs de cuisine des affineurs et des scientifiques créant des recettes avec ces fromages, comme j'ai pu le constater lors de mon travail de terrain.

L'affinage est lié à une sorte de purification du produit. Par ailleurs, pour nombre d'acteurs, le fromage blanc (frais / cru) de moins de 10 jours est « un très important véhicule de contamination, un risque pour la santé publique », à faible valeur sur le marché, qui manque d'identité. De ce fait, il ne peut même pas être appelé fromage de Canastra, même quand il est produit dans cette région, car, disent-ils, comme il n'est pas affiné, il aura toujours la même saveur, indépendamment d'où il provient.

« Une chose importante pour distinguer les fromages, est de ne les commercialiser que lorsqu'ils acquièrent une identité (qu'ils sont affinés). Une saveur, etc. Plus frais, il est plus difficile de les distinguer. C'est pour ça que tout le monde veut profiter du nom du fromage. (...) Il est important de faire circuler l'information que le fromage affiné a une identité, origine = direct du producteur et facile à tracer. Moins il y a de bactéries et de lactose, plus le fromage est savoureux. Il se vend bien et fidélise le client. » Témoignage trouvé sur le réseau social #salveoqueijoartesanal, le 1<sup>er</sup> mai 2015.

Cependant, c'est essentiellement le produit frais (ou semi-affiné) qui emporte la préférence des consommateurs. Le commerce qui écoule la plupart de la production de fromages artisanaux ne passant pas par un processus d'affinage comprend principalement les marchés de rue et de quartier. « Le fromage blanc, c'est pour tous les jours. Quand il commence à devenir dur dehors, il ne sert plus au quotidien » : voilà ce que j'ai très souvent entendu quand je demandais aux producteurs quelles étaient les différentes manières de consommer le fromage.

L'étude de Boulianne (2013) sur les différents modes de consommation des fromages artisanaux affinés au Canada nous aide à réfléchir à cette question puisque, pour elle, ces fromages sont des produits d'exception, associés à des occasions spéciales, différents de ceux qui sont produits industriellement.

« Les fromages fins sont clairement associés à une consommation occasionnelle ; ceux que l'on mange sur une base quotidienne ne sont pas des fromages « fins » ; (...) Les fromages fins sont aussi ceux que l'on expérimente lors de réceptions et de dégustations offertes par des employeurs, des membres de la famille ou des amis, mais aussi des dégustations organisées par et dans des établissements commerciaux. (...) Pour les participants à la recherche, les fromages fins sont aussi ceux que l'on savoure lors de moments privilégiés, pour se "gâter" » (Boulianne 2013 : 224).

Ici surgissent des similitudes : le fromage blanc est considéré comme un aliment transversal, consommé quotidiennement au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner. Le fromage affiné est lié à une consommation occasionnelle, à des dégustations et réceptions, et il est savouré en des moments privilégiés. Nous pouvons donc dire que ce premier se rapproche du produit pasteurisé, de ce que Lévi-Strauss (2006) appelle l'« endo-cuisine » (destinée à un groupe fermé), et ce dernier de l'« exo-cuisine » (que l'on offre à des invités).<sup>52</sup>

« Ces fromages distincts, à l'affinage et au salage exotiques, caverneux, explosifs, fluctuent dans un très petit univers et s'adaptent exclusivement à des ambiances festives ou promotionnelles, comme les dégustations, etc. Qui mangerait un tel fromage au quotidien ? Je peux me tromper, mais à mon avis, personne ! Même si quelqu'un le goûte et l'approuve, on ne peut pas en manger tout le temps (...). Les gens de Belo Horizonte aiment le fromage frais, le fromage affiné est peu apprécié. Ils aiment du fromage qui fond. C'est comme ça qu'on mange ici. » (Témoignage d'un fromager (commerçant) figurant sur une liste de discussion en février 2014).

En ce sens dualistique, si le fromage affiné est le plus valorisé, débattu et contrôlé et, d'une certaine façon, le plus ambigu, puisqu'il éveille admiration et peur, comme les choses « sacrées », le fromage de tous les jours, en revanche, plus accessible car plus facile à trouver et moins cher, opère sur une sorte de marché répréhensible des fromages au lait cru. Il peut être compris comme appartenant au domaine du « profane », où son origine est obscure,<sup>53</sup> comme un « produit nu » (sans la moindre identification) ou, plus rarement, vendu avec une étiquette falsifiée, quand il y en a une. Alors, le consommateur est normalement décrit par les agents antérieurs comme quelqu'un de « mal informé », à l'écart de la gouvernementalité.<sup>54</sup> Ainsi savants et commerçants évoquent-ils un travail d'« éducation à la consommation »<sup>55</sup> ou une « catéchèse », pour reprendre les mots d'un chef de cuisine.

52 Lévi-Strauss (2006) souligne les différences entre le bouilli et le rôti, le premier représentant une endo-cuisine, soit une cuisine offerte à un petit groupe fermé, à usage intime, consacrée au sein de la famille et le second une exo-cuisine, puisqu'il n'est généralement servi que lors de moments festifs, offert aux invités de dehors. Pour lui, le rôti serait universellement du côté de la nature, car, n'étant jamais cuit de manière homogène, il se rapproche du cru, tandis que le bouilli serait du côté de la culture puisqu'il exige l'usage d'un récipient et de la médiation de l'eau, prouvant un degré plus avancé de civilisation. Ainsi, ces catégories sont des paires opposées, respectivement associées au dedans et au dehors, à la vie et à la mort, à l'économie et à la dépense, etc. Mon analyse de la consommation des fromages de Minas Gerais montre que le produit frais fonctionne d'habitude comme un aliment à usage intime pour de nombreuses familles, pénétrant transversalement au sein du foyer dans pratiquement tous les repas de la journée. Le fromage affiné, pour sa part, en un processus encore en construction – occupe une place de choix dans les commémorations et dans des festivités de natures diverses. Consommé en plus petite quantité, il est proposé dans des restaurants et des festivals, généralement avec des boissons alcoolisées (comme la *caçaça*, la bière et le vin). Ici aussi, des oppositions entre nature et culture, dedans et dehors, populaire et aristocratique, etc semblent se construire.

53 Généralement appelé « produit sans origine ». Pour tenter de découvrir l'origine des fromages vendus sur le marché central de Belo Horizonte, j'ai demandé à plusieurs commerçants le site de fabrication de leurs produits. Ils affirment ne pas le savoir, car les *queijeiros* transportent les produits de nombreux producteurs dans leur camion et les apportent en ville sans aucune identification ou avec des étiquettes falsifiées.

54 Paxson (2013) emploie ce terme foucauldien pour explorer comment les fromages au lait cru se trouvent dans la culture du risque. Pour elle, le pasteurisme est une biopolitique basée sur le contrôle indirect des corps humains, à travers la germaphobie.

55 Quand je travaillais dans une O.N.G. évoluant dans ce champ, j'ai reçu des demandes, notamment de savants, pour commencer un travail d'« éducation à la consommation » qui stimulerait les consommateurs à rechercher les fromages affinés, considérés comme plus sûrs et savoureux.



« Écoutez, y a que moi qui crois que la voie, c'est l'éducation du consommateur sur le processus de fabrication du fromage Canastra et son histoire. Pour que le client sache faire la différence entre ce qui est du fromage Canastra et ce qui n'en est pas. Au début, je pensais que ça serait difficile de l'introduire sur le marché. Mais peu à peu, on voit qu'il ne s'agit que d'un manque d'information. », affirme un commerçant sur le réseau social #salveoqueijoartesanal, le 14 avril 2015.

En ce sens, l'affinage représenterait une sorte de passage entre le profane et le sacré, le populaire et l'aristocratique, le dedans et le dehors, l'anonyme et le notable. Ce serait « une manière de dompter et de vaincre ces êtres (microbiologiques) » (Latour, 1988) ou « de chasser le sous-produit non conforme à l'ordre établi » (Douglas, 1976), sans passer par la pasteurisation qui modifierait négativement les aspects gustatifs du fromage. L'affinage sauverait des maux du lait cru, car, avec le concours de spécialistes (scientifiques et affineurs), les (bonnes) bactéries propioniques veilleraient au passage du produit entre ces deux univers. Toutes ces transformations valent à ce type de fromage les qualificatifs « produit vivant » et à « forte personnalité », expressions qui dépassent l'euphémisme de l'abondance d'êtres qui y sont présents.

« Le fromage artisanal au lait cru est un aliment vivant, qui s'améliore sans cesse par la reproduction de cette panoplie lactique, de cette microflore bactérienne salubre. Il se transforme constamment dans le processus de maturation qui améliore sa pâte, sa saveur, sa couleur, sa consistance et ses composants nutritifs, lui conférant une richesse hors pair. C'est là l'une de ses valeurs essentielles. » Dossier de patrimonialisation du fromage *minas* artisanal (Meneses, 2006).

Soulignons en outre que ce processus de rituel semble opérer une inversion : la valorisation de l'aliment « vieilli » (généralement tenu pour un aliment sans vitalité en raison de son temps d'exposition) et la condamnation du produit cru / frais qui, hors de cet espace délimité de l'aliment, est souvent valorisé dans la société contemporaine comme celui dont les composants sont préservés. Entre le frais et le pourri, il y a un espace où les personnes utilisent leur créativité pour inverser la valorisation. Et, plus encore, il y a une performance du produit (mais aussi des êtres microscopiques) qui implique la construction de la purification (salubrité), de l'identité et du goût, qui nous renvoie aux qualités acquises par l'aliment.

Unifiés, les nombreux discours associés à l'affinage agissent en même temps comme un capital culturel sur le fromage. L'affinage transporte le produit du champ de l'aliment dangereux à ceux de la denrée gastronomique, de la moralité, du manger salubre (proche des fromages pasteurisés) qui convergent ici vers la notion de plaisir et d'appartenance.<sup>56</sup> Il ouvre la voie à l'introduction du produit dans l'univers de la haute gastronomie et il est convoité par les boutiques spécialisées et les restaurants de luxe, pour sa valeur commerciale ajoutée,<sup>57</sup> mais il associe également les agents impliqués dans l'aliment à un réseau de fabricants et de distributeurs au statut élevé.

Les témoignages le montrent, ce rapport au produit transforme, par exemple, des commerçants en conseillers de vente (« Plutôt que des vendeurs, il nous faut nous devenir des “conseillers d'achat” pour faire pénétrer plus facilement la vérité (du produit affiné) dans la tête des habitants de Minas Gerais. » De même, les chefs de cuisine deviennent des *cheese hunters*<sup>58</sup> et les producteurs s'associent à un groupe select. L'affinage, par exemple, semble permettre à ces derniers d'établir une liaison plus solide entre leur nom et

56 Du moins pour ce groupe de consommateurs « éduqués » ou qui possèdent un « capital culturel » les rendant aptes à apprécier ces caractéristiques organoleptiques, puisque la plupart des consommateurs « mal informés » préfèrent le produit frais pour leurs repas quotidiens. Boulianne (2013) aborde un contexte similaire chez les consommateurs de fromage fin au Canada : « Les personnes interrogées dans le cadre de notre enquête ont également manifesté ou évoqué un cosmopolitisme culturel associé à la consommation de fromages fins : tout en reconnaissant l'origine européenne de ces derniers, ils ont souligné la nécessité de posséder un certain capital culturel pour devenir des mangeurs pouvant apprécier les qualités organoleptiques des (fromages qui puent) » (Boulianne, 2013 : 227).

57 Ces fromages peuvent être jusqu'à dix fois plus chers que le fromage blanc ou frais.

58 Terme désignant ceux qui « découvrent » des produits de haute qualité gastronomique dans des fermes et les ramènent en ville.

le produit – « fromage de Zé Mário », « fromage de Luciano », etc. Hommes et choses sont alors immergés dans un univers de valorisation, où ils définissent une valeur réciproque (Appadurai, 2008: 36).

« Les fromages artisanaux moisis *minas*, c'est la nouvelle tendance à Belo Horizonte. Tandis que beaucoup font encore la gueule, d'autres sont prêts à payer plus cher, voire à faire la queue pour en acheter. On ne les trouve pas dans n'importe quelle crèmerie ou fromagerie, encore moins dans les boulangeries ou les supermarchés. Faut s'y connaître. Ils arrivent en petite quantité et ont un statut de préciosité dans les boutiques spécialisées de la ville ; ils sont aussi disputés par des acheteurs d'autres états du Brésil. L'apparence varie beaucoup : elle peut rappeler un voile blanc et délicat, comme le fromage Canastra de Luciano Machado (de Medeiros) ou un tapis ridé, comme celui d'Eduardo José de Melo, de Serro. Les champignons peuvent être jaunes, marrons, oranges. (...) Le Canastra d'Onésio da Silva, par exemple, outre sa croûte légèrement blanchie, est l'un des plus crémeux. » (Journal *Estado de Minas*. *Queijo de minas artesanal mofado supera rejeição do consumidor e se torna tendência* [Les fromages artisanaux moisis minas surmontent le rejet des consommateurs et deviennent tendance], 20/10/2015, je souligne.)

Dans un tel contexte, le lieu de production, le nom du producteur et les caractéristiques de l'aliment, que l'affinage aide à renforcer, sont étroitement liés. Ces facteurs sont fondamentaux pour que le consommateur puisse identifier la qualité spécifique du produit. Ainsi, l'aliment est une sorte d'extension morale ou d'empreinte digitale (Paxson, 2013),<sup>59</sup> car il porte certaines de ces qualités dans sa biographie. Comme le dit un producteur, « Notre nom est sacré. Et le fromage porte notre nom. » Un compliment assez commun chez les producteurs de la région – « Votre fromage, c'est l'un des meilleurs de la région » - renvoie aussi à des aspects liés aux caractéristiques personnelles du fabricant (hygiénique, soigneux, etc), l'objet étant indissociable de la personne.<sup>60</sup> Même si, par exemple, un affineur garde longtemps un produit à des dizaines de milliers de kilomètres, transformant significativement ses caractéristiques, ce produit portera encore le nom (individuel ou familial) du producteur ou du lieu où il a été fabriqué, qui est inaliénable pour éviter que l'identité du produit soit transférée à un autre, même si le processus d'affinage et son affineur sont liés à sa biographie.

« Le fromage que je produis, j'en suis si fier que j'en ai même la chair de poule. Il porte la marque GP : c'est mon prénom, Geraldo, et celui de mon père, Piu. Nous étions toujours ensemble, jusqu'à sa mort. Moi, je suis connu comme Geraldo Piuzinho dans la région, donc GP. Je veux que mon fromage porte la marque de mon père pour toujours. », dit un producteur. Entretien réalisé en avril 2016.

Dans son analyse de ce type d'appellation des fromages artisanaux aux États-Unis, Paxson (2013) affirme que, comme pour un enfant, attribuer un nom à un fromage communique non seulement des informations importantes sur la personne nommée, mais a aussi un fort impact sur le développement du produit. Les noms visent à réaliser une transmission classificatoire de l'appartenance sociale et renforcent son caractère distinctif (Paxson, 2013). Ainsi, ils dénotent non seulement l'identité, mais peuvent signifier le prestige et évoquer des connotations l'insérant sur certains marchés, mais pas sur d'autres.

59 « Cheesemakers, after all, want their cheese names to convey unique specificity through a semiotic transfer of their own "hand" in crafting the product, registering, as it were, "a real contact, a making, a moment of imprinting by one for whom it acts as a kind of fingerprint; branding" (Coombe 1998; 169). Cheese naming in the United States reflects a personal investment in one's vision and labor, but it is also a crucial marketing strategy. » (Paxson, 2013 : 16)

60 Le contexte me renvoie à l'idée de « personne distribuée » de Gell, au sens où cet objet devient une quasi-extension du corps. Cet attribut bouscule nos notions de personne et d'objet.

C'est ce capital acquis, lié à une identité, qui le transforme en objet moral, digne d'être consommé. Comme Boulianne (2013) l'a montré, les fromages artisanaux possèdent une forte charge symbolique relevant d'un certain hédonisme. Ils sont devenus des icônes des économies, des histoires et des aspirations de la construction d'une identité locale. Ils semblent s'être transformés en un certain type d'objet moral, digne d'être consommé non seulement pour le plaisir, mais aussi pour démontrer le soutien politique à sa reproduction. Ils sont associés au plaisir résultant d'une vraie appréciation de la saveur, mais aussi au fait de faire partie d'un monde, si ce n'est de spécialistes, pour le moins moins de qui sait apprécier de nouvelles saveurs et doit être initié et éduqué pour les reconnaître et les estimer.<sup>61</sup>

En revanche, comme les termes de ces dualités sont complémentaires et ne peuvent être réduits l'un à l'autre, l'un ne saurait subsister sans l'autre (Durkheim, 2000). Cette moralité pousse le fromage blanc (sans identité) dans le camp opposé. Lorsque l'action des agences positives attribuées par des scientifiques, des producteurs et des commerçants est présente, le caractère punitif des pouvoirs publics entre en scène, par le biais des contrôles sanitaires. Ainsi ces produits sont-ils souvent saisis sur les routes, les marchés et les foires de l'état de Minas Gerais puis jetés dans une décharge sanitaire, comme cela a été le cas en novembre 2015, lors de mon travail de terrain dans la région. À l'époque, treize tonnes de fromage ont été détruites par un organisme de contrôle. Selon le rapport technique, une des raisons était le fait de « garder en stock et vendre des fromages sans identification d'origine. »

## Observations finales

La maturation, ici comprise comme un rituel unifiant un ensemble de rationalités (écologiques, sanitaires, gastronomiques, commerciales, etc), engendre un pouvoir politique efficace. La mobilisation des discours de différents acteurs et de leurs institutions (producteurs et leur appel à la tradition, scientifiques et leur travail d'analyse en laboratoire, chefs de cuisine et leur attrait esthétique) sur l'aliment compose un mode de vie contemporain fondé sur la construction de nouvelles moralités, qui comprennent une alimentation saine et sûre. Il y a compréhension collective des « actions symboliques » en cours, le produit fonctionnant comme une estafette<sup>62</sup> et opérant comme un instrument d'objectivation de plusieurs connaissances. Il transmet donc une espèce de message destiné notamment à ceux qui sont insérés dans cette « esthétique hétérogène ».

Plus que des changements des caractéristiques physiques du produit alimentaire, il y a conversion symbolique (traversée) d'un aliment clandestin (anonyme et potentiellement contaminé) en objet moral (alimentation saine), traditionnel (représentant des identités individuelles et collectives), digne d'être consommé (non seulement pour le plaisir, mais comme expression du soutien à sa reproduction), qui marque des positions sociales d'appartenance et de hiérarchie et redessine la cartographie de sa vente. Dans ce processus d'affinage, il perd ses fonctions d'« endo-cuisine », différemment inséré dans les repas de famille comme aliment populaire pour ainsi prendre une valeur de mets gastronomique destiné à des personnes et occasions « spéciales », un aliment sûr, propre, pur et donc à valeur commerciale élevée.

61 « En ce sens, les fromages fins semblent être une affaire d'initiés » (Boulianne, 2013: 224).

62 J'emprunte ici un terme que Borges (2003) emploie dans un contexte différent, en accentuant le rituel comme système de communication symbolique, « texte » à interpréter dans sa profusion de sens.

« Un groupe de producteurs de fromage artisanal *minas* de Serra da Canastra, dans le Centre-Ouest de l'état de Minas Gerais, adopte des stratégies pour ajouter de la valeur à ce mets et lui garantir une place sur le marché gourmet brésilien. Dans la pratique, une vingtaine de fabricants se préparent à vendre une bonne partie de leur production comme marchandise spéciale plutôt que comme *commodity*, pour garantir des prix jusqu'à 100% meilleurs. (...) Néanmoins, pour y parvenir, ils se sont mis à prolonger la période de maturation du fromage d'une semaine à 22 jours. Selon les recherches universitaires, cela suffit à rendre l'aliment immun à l'action de bactéries maléfiques. » (Journal *Estado de Minas. Com a união de fabricantes, queijo da Canastra ganha status gourmet*. [L'union des fabricants confère au fromage de Canastra un statut gastronomique], 06/07/2014, je souligne.)

Cette série de subtilités relevant de la manière dont chaque acteur pose sa rationalité sur le produit pendant sa trajectoire pour qu'il obtienne le statut de « marchandise spéciale » se révèle comme une forme de contre-homogénéisation (du produit, mais aussi des producteurs, des commerçants et des scientifiques) ou de création d'un univers d'appartenance restreint. Création qui n'est pas explicitée directement, mais s'établit par le biais d'un langage rituel condensant la vie ordinaire et nous fournissant les éléments pour comprendre la rhétorique ou le répertoire mis en œuvre par les groupes en question. Ainsi, les intérêts communs rendant l'acte viable sont clairs.

En se mobilisant autour de ce qui n'est « apparemment » qu'un seul et même signe – l'affinage –, et en en parlant, tous ces acteurs nous suggèrent, par leurs actes classificatoires très particuliers signalant les moyens et les modes de vie natifs, les sens que le produit en circulation peut prendre. Aussi, l'action conjointe de producteurs, scientifiques et représentants de l'état visant à construire plusieurs Centres d'Affinage sous l'égide de l'État repose sur cette tentative de contrôler la territorialité et l'historicité du produit en accommodant, quoique de manière inégale, les différents intérêts en conflit.

Pour conclure, il est indispensable de souligner qu'il n'y a pas un fil évolutif unique menant le produit (et ceux qui sont impliqués dans son « esthétique hétérogène ») d'un marché à un autre, d'une position sociale à une autre. Si ces trajectoires de maturation ont lieu de manière naturalisée pour le produit, une appréciation ultérieure, qui n'est pas exempte de valeurs, nous permet de les comprendre comme la construction consciente d'un processus social, même si ce dernier n'opère pas de manière visible aux yeux des individus.

Ainsi, les intermédiaires que ce produit peut avoir entre ces deux côtés et la manière dont ces connexions s'explicitent ou s'obscurcissent est un point fondamental dans l'efficacité du rituel. Si les producteurs artisanaux, ainsi que les « intermédiaires » de ce long du processus d'affinage, attirent l'attention en mettant en évidence des éléments choisis de cette « vie sociale » des fromages et en établissant des frontières avec ceux vendus frais ou produits industriellement, l'inverse a également lieu.

Ainsi existe-t-il des fromages blancs vendus souvent très discrètement dans des boutiques spécialisées qui, ignorant les législations, les laissent loin des vitrines, et des fromages affinés qui ne sont pas vendus comme « marchandises spéciales », par exemple, quand le marché ne les absorbe pas tous, dont la biographie est obscurcie. Comme j'ai pu le constater lors de mon travail de terrain, les produits affinés ne trouvant pas d'acheteurs dans cette niche de marché sont confidentiellement vendus à bas prix à des intermédiaires, puis sont râpés et acheminés vers les usines de *pão-de-queijo*,<sup>63</sup> où ils terminent anonymement leur « vie sociale ». Finalement, c'est un jeu impliquant à la fois révélation et occultation, capable de resignifier des vies quotidiennement, qui s'est créé.

63 Sites vers lesquels sont acheminés les fromages défectueux.

Traduction: Ana Ferreira Adão Zambe  
Révision: Alain François  
Reçu le 30 juin 2016; Approuvé le 28 novembre 2016

## Références

- ALMEIDA, Fernando Ozorio. 2015. "A arqueologia dos fermentados : a ética história dos Tupi-Guarani". *Estudos Avançados*, 29(83) : 87-118.
- APPADURAI, Arjun. 2008. "Introdução : mercadorias e a política de valor". In: *A vida social das coisas* (org.). Niterói, RJ : Eduff. pp. 14-88.
- BLANCO, L. F. 2015. *Vida podre : a trajetória de uma classificação*. Dissertação (Mestrado). Universidade Estadual de Campinas, Unicamp. Campinas, São Paulo.
- BORGES, Antonádia. 2003. *Tempo de Brasília. Etnografando lugares-eventos da política*. Rio de Janeiro : Relume-Dumará/ Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, v. 12 (Coleção Antropologia da Política).
- BOULIANNE, Manon. 2013. "Artisans du pays et imaginaires fromagers : la qualification des fromages fins du Québec comme produits de terroir". *Anthropologie et Sociétés*, 37(2): 213-231.
- DOUGLAS, Mary. 1976. *Pureza e perigo. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu*. São Paulo: Editora Perspectiva.
- DURKHEIM, Émile. 2000. *As formas elementares da vida religiosa*. 3ª. ed. São Paulo: Martins Fontes. Capítulos I, II, III. pp. 1 a 76.
- GELL, Alfred. 1998. *Art and agency: an anthropological theory*. Oxford: Clarendon.
- INGOLD, Tim. 2007. *Lines: a brief history*. Londres: Routledge.
- KATZ, Sandor Ellix. 2014. *A arte da fermentação*. São Paulo: Tapioca e Sesi-SP.
- LATOUR, Bruno. 1988. *The pasteurization of France*. Cambridge and London: Harvard University Press.
- LÉVI-STRAUSS C. 2006. « Pequeno tratado de etnologia culinária ». In: *A origem dos modos à mesa: Mitológicas III* São Paulo: Cosac Naify.
- \_\_\_\_\_. 2004. *O cru e o cozido: mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify.
- \_\_\_\_\_. 1979. « O triângulo culinário ». In: Ivan Simonis (org.), *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes.
- MARCUS, George E. 1995. "Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography". *Annual Review of Anthropology*, 24: 95-117.
- MENESES, José Newton Coelho. 2006. *Queijo artesanal de Minas – patrimônio cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo – Vol 1. Belo Horizonte: IPHAN. 157 pp.
- NETTO, Marcos Megarejo. 2011. *A geografia do Queijo Minas Artesanal*. Tese de Doutorado. Instituto de Geociências e Ciências Exatas – IGCE / UNESP Campus Rio Claro.
- PAXSON, Heather. 2013. *The life of cheese – crafting food and value in America*. Berkeley/ Los Angeles / London: University of California Press. 303 pp.
- POLLAN, Michael. 2013. *Cooked : a natural history of transformation*. New York: Penguin Press.
- PEIRANO, Mariza (org.). 2001. *O dito e o feito : ensaios de antropologia dos rituais*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará/ Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, v. 12 (Coleção Antropologia da Política).
- PEIRANO, Mariza. 1998. *Uma antropologia da política : rituais, representações e violência*. Projeto de Pesquisa. Cadernos do NuAP 1. Rio de Janeiro: Editora Nau.
- VAN GENNEP, Arnold. 1978. *Os ritos de passagem*. Petrópolis: Vozes.

## Documents

Dossiê Iphan. 2014. *Modo artesanal de fazer queijo de Minas : Serro, Serra da Canastra, e Serra do Salitre (Alto do Paranaíba)*. Brasília, DF: Iphan.

*Leonardo Vilaça Dupin*

Institut de Philosophie et de Sciences Humaines - IFCH, Programme de Post-Graduation en Sciences Sociales, Université de Campinas - UNICAMP

E-mail: [leodupin@hotmail.com](mailto:leodupin@hotmail.com)