



# Rencontres Pyrénéennes des Territoires et des Savoirs

14 novembre 2013 - Pierrefitte-Nestalas  
Salle des Fêtes

Rencontres Pyrénéennes 2013

**"Au fil du lait"**

*"Un avenir qui ne renie pas son passé,  
mais entend l'adapter sans le dénaturer"*

## Renseignement et Inscription

**ASPP65**

**Association pour la Sauvegarde  
du Patrimoine Pyrénéen**  
32 rue de la Mairie  
65400 Ayzac-Ost  
[rencontres@aspp65.com](mailto:rencontres@aspp65.com)  
[www.aspp65.com](http://www.aspp65.com)

**ADEM**

**Association Départementale  
de l'Economie Montagnarde**  
6 rue Gaston Manent  
B.P. 1324  
65013 TARBES CEDEX

Avec la participation financière de :

En partenariat avec :



# El sabor del saber Picos de Europa, le cas du "Cabrales" dans les Asturies

Luis Aurelio Gonzalez Prieto  
Docteur de l'Université d'Oviedo  
et membre de l'Institut Royal d'Etudes Asturiennes

## Processus historique d'un produit de qualité

Le fromage Cabrales est, sans doute, "le roi des fromages espagnols", au même titre que dans leur pays d'autres fromages européens comme le Roquefort ou le Stilton.

Il s'agit d'un fromage bleu produit dans les Asturies, sur le versant nord des Picos de Europa, région du nord de l'Espagne. Les Picos de Europa sont un groupe de trois massifs montagneux qui font partie, administrativement, de trois régions. Leur territoire possède une grande variété de fromages. En ses quelques 40.000 hectares on élabore : le Cabrales en Asturies et les variantes de ce fromage : le Picon de Tresviso et le Picon de Bejes en Cantabrie ainsi que le Picón de Valdeón, au Léon ; le Gamonedo ; le Beyos ; les Quesucos de Pido ; les Peñamellera et le Ahumado de Áliva.

## La production de fromages à l'époque Antique et au Moyen-Âge

L'élevage était l'activité principale du peuple Vadiniensis qui habitait la région des Picos de Europa avant la conquête romaine. M<sup>a</sup> Josefa Martínez Pereda, étudiant les textes de l'historien Romain Strabon, explique que le système économique des habitants des Picos de Europa (les vadinienses) "consiste essentiellement en produits du bétail, les pâturages disponibles permettant le pastoralisme". La base de leur alimentation était la viande de chèvre, et on peut supposer, que le lait et ses dérivés (fromages, beurre) jouaient un rôle fondamental dans leur alimentation.

Pendant le Moyen Âge, le fromage représentait des protéines bon marché, il était très répandu parmi les classes populaires du nord de la péninsule ibérique comme l'attestent de nombreux documents anciens. Par contre, il n'apparaît pas habituellement comme mode de paiement des rentes seigneuriales, peut-être parce que peu apprécié dans les classes nobles. Il devait rester dans l'autoconsommation des paysans, ce qui ne veut pas dire que sa production était réduite.

La première citation parlant des fromages dans la région des Picos de Europa date du X<sup>ème</sup> siècle, entre 927 et 955, dans les chartes des monastères de Sahagún (Castille-León), et de San Vicente d'Oviedo. Référence écrite antérieure à celles de l'Aveyron, parlant du Roquefort, du Jura pour les Gruyères et Comté, de la Normandie pour le Brie ou la Lombardie pour le Gorgonzola.

## Le fromage, produit de base dans l'alimentation des moines des Picos de Europa

Le fromage "casei" a été abondamment consommé par les moines. La Règle de Saint Benoît de Nursie, dans son chapitre XXXIX demandait de s'abstenir de manger la viande de quadrupèdes. Les protéines de la viande rouge ont été remplacées par celles de la volaille et surtout par du fromage. Étant donné que les monastères produisaient leurs propres aliments, ceux qui étaient situés dans des zones de pâturages abondants possédaient des troupeaux de chèvres et brebis pour ravitailler leur celle (garde-manger) en fromages et beurre. Au Moyen Âge la production de fromage dépend de l'économie des monastères, signale Jean-Claude Parot. Les moines bénédictins, cisterciens et trappistes répandent par toute l'Europe les techniques d'élaboration et affinage des fromages, s'adaptant aux caractéristiques de chaque région.

Dans la région des Picos de Europa, apparaissent au XIII<sup>ème</sup> siècle des documents dans la vallée de Liébana qui font référence à la production et consommation de fromage dans les monastères et institutions religieuses. Cela nous fait supposer une abondante production de fromage partout dans la région et, par conséquent, à Cabrales.

## Le fromage, la meilleure façon de conserver l'excédent laitier produit à la montagne

Pour les habitants des Picos de Europa, l'élaboration de fromage était une solution de conservation de la production laitière qu'ils obtenaient pendant l'été dans les riches pâturages de montagne. Ces territoires de montagne appartenaient la plupart aux habitants des villages.

L'activité économique de l'élevage se fondait sur une transhumance courte de proximité (*trasterminancia*, à ne pas confondre avec les grandes transhumances *trashumancia*) : mener le bétail pendant les mois d'été dans les hauts pâturages des Picos de Europa, "suivant des pratiques réglées peut-être depuis l'antiquité par des règles coutumières". Ce terrain de montagne occupé par des forêts, des buissons et, surtout, par de riches prairies alpines ou subalpines est désigné dans les écrits du Moyen Âge comme saltus.

Le saltus médiéval était constitué presque toujours par des biens de propriété commune. Terrains appartenant à une collectivité de voisins à ne pas confondre avec des biens communaux au sens actuel du terme, "ce ne sont pas des biens municipaux, mais appartenant en commun à un groupe de voisins stricto sensu". Dans le Haut Moyen Âge ces associations de voisins étaient constituées par paroisses. Dans les réunions des conseils de voisins on décidait de tout ce qui

concernait le moment et les endroits où le bétail pouvait paître, ainsi que des tours pour garder le troupeau collectif. Les animaux qui ne respectaient pas ces consignes étaient menés dans un enclos public, le propriétaire devait payer une amende ainsi que les aliments et les salaires des gardes pour pouvoir les récupérer. Le "Conseil Ouvert" était l'expression d'une sorte de démocratie collective et régula toute la vie de la communauté. Il avait aussi compétences pour sélectionner les mâles reproducteurs qui devaient monter aux estives pour améliorer la race. Ces pratiques visaient à réguler de façon rationnelle l'usage de l'espace communautaire, elles sont devenues des normes coutumières d'exercice obligatoire, les *usus terrae*.

### **Dans le Bas Moyen Âge l'Europe s'oriente vers le marché de bétail, dans l'arc alpin vers le fromage. La péninsule ibérique se spécialise en laine**

À la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle, l'activité d'élevage se développe dans toute l'Europe. Les historiens attribuaient cette expansion uniquement au développement urbain, à la demande d'aliments et vêtements des grandes villes. Les dernières études parlent aussi de causes écologiques : à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle se produit un refroidissement du climat, le petit âge glaciaire. La culture des céréales est remplacée dans certains endroits de production marginale par d'autres plantes qui s'adaptent mieux (luzerne, trèfle, navets), ce qui fait que dans certaines régions de montagne l'élevage devient une activité prédominante.

D'autre part, des produits comme la viande, les laitages, la laine et le cuir étaient très demandés dans les villes et deviennent une source importante de revenus. Comme le signale Georges Duby, les paysans, incités par les marchands, se sont orientés vers la production de bétail pour ce marché urbain. La nouvelle exploitation sera aussi encouragée par les nouveaux Ordres monastiques. La réforme de Saint Bernard de Clairvaux, l'Ordre Cistercien, orienta les productions vers une économie plus mercantile et monétaire, et apporta de grandes innovations techniques comme la sélection des races pour augmenter la production.

Ces circonstances produisent un grand développement de l'élevage et un marché spécialisé. En Angleterre, on intensifie l'élevage des brebis qui produisent du fromage, du cuir pour faire des parchemins, mais surtout de la laine, vendue même en Italie et en Flandres. Un phénomène similaire de spécialisation en laine, se produit dans les royaumes de la péninsule ibérique.

Dans le nord de la France et l'arc alpin on se voue à la production de viande, et aussi à l'élaboration de fromage et beurre.

Au XV<sup>ème</sup> siècle, le fromage devient un aliment de base du *companion* après la viande. Les grands seigneurs féodaux y voient une magnifique façon d'obtenir des rémunérations.

Dans les Alpes ce sont les seigneurs féodaux et les monastères qui installent dans les alpages des troupeaux de vaches et brebis confiés à une famille qui devait payer avec une quantité de fromages et beurre. A Desservilliers, dans le Jura, se constitue, en 1267, la première coopérative de fromages de montagne, les fruitières. Ricard parle d'un système original où les petits propriétaires de troupeaux obtenaient des revenus importants et pouvaient rivaliser sur les marchés avec les grands producteurs. Ces coopératives fruitières, se répandent dans tout l'arc alpin. D'ailleurs, la centralisation de la production était la meilleure façon de la contrôler pour que rien n'échappe aux rentes féodales.

Le travail dans les alpages s'organisait en équipes dirigées par un *magistri alparum* ou *cavioni*. Les fromages seront dorénavant élaborés par un maître fromager qui ne fera pas le travail de berger. Une fois payé ce maître fromager, le gain, le fruit du lait, sera partagé.

Les fruitières deviennent une infrastructure essentielle de l'arc alpin, qui entraînera un premier processus de standardisation des produits. Par ailleurs elles s'identifient aux régions et produisent des fromages diversifiés et reconnaissables. Du fromage frais, consommé à la maison (*séré* ou *seracs*), on passe à des fromages pressés et affinés très divers, plus faciles à conserver et à transporter vers les villes.

Pendant ce temps, la péninsule ibérique se spécialise en laine. La transhumance est d'abord une transhumance courte, entre les riches pâturages de la Cordillera Cantabrique en été et la plaine des *Tierras de Campos*, en Castille. Mínguez Fernández trouve des références, au X<sup>ème</sup> siècle, dans le domaine du Monastère de Sahagún. Au XI<sup>ème</sup> siècle, les grands monastères et les seigneurs féodaux ont commencé à envoyer leurs troupeaux de brebis aux pâturages méridionaux des Picos de Europa. Julius Klein signale que ce qui aide à la consolidation de la transhumance en Castille c'est que dans un état de guerre permanent, le bétail pouvait être facilement changé de place pour des lieux plus tranquilles. D'autre part, apparaît la race Mérida, avec une laine d'une qualité exceptionnelle. Il s'agissait d'un croisement de la race autochtone Churra avec une race qu'introduiront les berbères du nord de l'Afrique.

La transhumance sera impulsée par la couronne de Castille permettant la libre circulation dans tout le royaume. Le tout-puissant monastère de Sahagún envoyait ses troupeaux dans les Picos de Europa.

Le roi Alfonso X, le Sage, crée une association nationale, L'honorable Conseil de la Mesta qui encouragera la spécialisation de l'élevage ovin destiné à la production lainière. À la fin du XIV<sup>ème</sup> siècle, les exportations massives de la laine vers les villes de Flandres, le nord de la France et l'Italie deviennent la principale activité économique du royaume de Castille.

Il semble que la qualité de l'herbe et l'eau des Picos de Europa produisait un type de laine très apprécié sur les marchés internationaux. Certaines communautés d'habitants commencent à louer leurs pâturages, ce sont ainsi les meilleurs secteurs des Picos de Europa qui seront cédés à la transhumance. Les troupeaux arrivaient aux Picos de Europa par la Cañada Léonaise Orientale, qui depuis Badajoz traversait le royaume.

Conséquence de cette cession des meilleures prairies à la transhumance, les troupeaux des habitants qui prati-

quaient la *transterminancia* (transhumance courte, de proximité) devront occuper des terrains en marge, se verront réduire en nombre et en productivité. Une partie de la population abandonne l'élevage et s'enrôle très jeune dans la transhumance avec l'espoir de devenir mayoral. Cette pratique a perduré jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle.

Tout cela aura pour effet en quelque sorte de tuer dans l'œuf la précoce production lait - fromage en faveur de celle de laine plus rentable. Il ne reste que le bétail caprin dans les pâturages les plus inaccessibles. Les habitants des villages les plus éloignés maintiennent un élevage de subsistance qui produit lait, viande et produits laitiers. L'ancienne tradition fromagère du nord-ouest de la péninsule se maintient restreinte à certaines zones, comme celle de Cabrales.

L'arrivée du bétail de l'Estrémadure sur les meilleurs pâturages entraîne des disputes entre les communes, on normalisera alors les anciens usages en rédigeant les "*Ordenanzas*". Les premières références écrites sont celles de Áliva, du 23 juin 1494, elles établissent minutieusement l'utilisation des terrains, les chapitres 14 et 15 signalent que l'on ne n'admettait pas de bétail autre que celui de la vallée. Ces Ordonnances visaient à limiter l'arrivée des transhumants venus d'ailleurs. Plus tard, on précisera que l'interdiction ne concerne pas tout le bétail mais uniquement celui de race mérinos. Ces limitations de Áliva empêchèrent les transhumants d'arriver dans les meilleurs pâturages de montagne de la région de Cabrales : ceux de Sotres, Bulnes et Tielve.

### Premières références de l'existence et production du fromage de Cabrales

La première référence écrite de l'existence de fromage dans la commune de Cabrales date de décembre 1707 dans le Livre de Revenus et dépenses de 1683 à 1715 des propriétés du Monastère de San Pedro de Villanueva à Cangas de Onís.

Puis le même livre en 1727 présente un inventaire de ce que recevait le Monastère du village de Puertas : 420 maravedis (monnaie de l'époque) de la vente du fromage. On constate aussi que le fromage était un produit assez courant dans la diète paysanne mais, comme au Moyen-Âge, on l'utilisait rarement pour payer les rentes seigneuriales. Ce qui nous fait supposer qu'il n'y avait pas une grande demande sur les marchés et donc qu'il n'était pas aisément convertible en argent.

Si l'on observe les données du Cadastre du Marquis de la Ensenada, la capacité de production de fromage dans la commune de Cabrales aurait pu même arriver à 20.000 kg, quantité assez importante pour l'époque. Néanmoins, d'après les dîmes payées pour la production de fromage dans les communes de Cabrales, on estimerait la production autour de 7.000 kg. Le Cadastre de Ensenada précise que les paroisses de San Pedro de Camarmeña et de San Martín de Bulnes paient les dîmes en fromage frais. Par opposition, on peut supposer qu'il se faisait aussi du fromage affiné, du bleu, pareil à celui de nos jours.

L'étude détaillée des données de ce Cadastre nous a mené à des conclusions bien différentes de celles antérieures des chercheurs de l'Histoire économique des villages qui constituent la commune de Cabrales. Ils affirment que l'économie de cette zone était basée, depuis toujours, sur l'élevage. Ils ont sans doute extrapolé les données des XX<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles. En fait, les registres de l'époque montrent que la principale production était constituée par l'agriculture, notamment sarrasin et maïs Et ce n'est que dans les deux paroisses les plus méridionales et montagneuses que l'élevage était dominant : San Pedro de Sotres, San Pedro de Camarmeña - San Martín de Bulnes. La paroisse voisine de San Cristóbal de Tielve était mi agricole mi éleveuse. Donc, l'économie traditionnelle de la commune de Cabrales était plutôt une économie de subsistance basée sur l'exploitation des céréales. Mais la production de fromage au XVIII<sup>ème</sup> siècle se consolide partout dans toutes les paroisses.

A Cabrales, elle représente 23,8 % du revenu de l'élevage, second poste derrière l'élevage des moutons, 24,6 %.

### Identification et caractéristiques du fromage de Cabrales (émule du Roquefort ou du queso picón) et son élaboration

Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Dictionnaire Géographique-Statistique et Historique de l'Espagne et ses provinces d'Outre-mer, de Pascual Madoz, fait ainsi la description de ce fromage : "l'industrie la plus notable de ce pays est l'élaboration du fromage appelé Cabrales, fameux dans la province et ailleurs. Il ressemble beaucoup au Roquefort de France". Et il continue : "il a une mauvaise odeur, insupportable pour ceux qui n'y sont pas habitués, mais son goût est exquis, un peu piquant, très doux et gras ; on y trouve souvent des vers et certains trouvent que plus il est pourri plus il est bon, généralement il est apprécié à son état moyen, quand il a une couleur grise et ou des veines plus foncées ; l'extérieur et répugnant et sale mais ce qui se dit de la propreté des bergers de Cabrales est totalement faux", et il ajoute que le fromage Cabrales tire son goût si particulier des pâturages savoureux que parcourt le bétail.

Lors de l'Exposition Agricole National de Madrid de 1857, les Asturies sont représentées par le fromage Casín et le Cabrales. Peut-être serait-ce alors que le fromage bleu des Picos de Europa commencera à être apprécié dans la capitale de l'Espagne. D'autre part, à l'Exposition Universelle de Barcelone de 1888, les fromages de Cabrales sont présentés par la fromagerie La Covadonga, de Benia de Onís, dont le propriétaire, Manuel González Posada, obtient la médaille d'or. Ce qui en fera le fournisseur officiel de la Maison Royale en fromage roquefort-cabrales.

Les explorateurs et alpinistes français qui ont parcouru les Picos de Europa fin XIX<sup>ème</sup> siècle et début XX<sup>ème</sup> siècle soulignent la ressemblance entre le fromage de l'Aveyron et celui des Picos qu'ils considèrent bien sûr comme une imitation du Roquefort. Le grand explorateur français, Aymar Arlot de Saint-Saud, disait dans sa Monographie des Picos de Europa, "le réputé fromage de Cabrales, était comme un parfait Roquefort, qui était parfois vendu à Madrid sous le nom français

Part des revenus du fromage à la rente agricole de la commune de Cabrales à moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle



de Roquefort", De même façon, le grimpeur français Ludovic Fontan de Negrín racontait dans sa description des pâturages de Amuesa, lors de son passage vers le Naranjo de Bulnes, "[...] À cet endroit habitent une colonie de bergers d'avril à octobre. Le lait des chèvres et des vaches se transforme en fromage imitation du Roquefort".

Parmi les espagnols, l'œuvre de O. Bellmunt y F. Canella, Asturias, fait une description très détaillée de l'élaboration du fromage de Cabrales. Les auteurs précisent que le lait est un mélange de vache, chèvre et brebis et que, une fois séché, le fromage passe dans des grottes ou des cabanes froides où il acquiert une saveur " similaire à celle du Roquefort". Ils notent aussi la façon traditionnelle de préparer le caillé dans une tripe où l'on mélangeait lait, sel, petit lait et parfois de l'alcool.

En 1911, à l'occasion du XX<sup>e</sup> Concours de bétail et exposition d'industries laitières, à Santander, Juan et Ventura Alvarado, deux frères, professeurs de l'École Sierra Pambley de Villablino, chargés de la Section d'Industries Laitières de l'Association Générale d'Éleveurs du Royaume, effectuent un voyage d'études dans la région des Picos de Europa afin d'envisager les possibilités de développer une production moderne et homogène des fromages.

Dans les études qu'ils publient, ils décrivent minutieusement l'élaboration du fromage Cabrales. Ils reconnaissent n'avoir assisté qu'à la fabrication du "picón" (qui pique). Répartition traditionnelles des tâches entre les sexes, ce sont les femmes qui s'en chargeaient, activité compatible avec leurs autres tâches domestiques, les hommes se réservant les travaux qui nécessitent un effort physique plus grand. C'est le 25 juillet 1911, à sept heures du matin, qu'ils sont les témoins de cette fabrication dont ils décrivent minutieusement tout le processus.

Ils soulignent la bonne connaissance technique des femmes chargées de l'opération. Le fromage frais devait être fermenté dans des grottes ou des caves. Les meilleures étaient celles qui avaient un souffle, c'est-à-dire, un trou communiquant avec l'extérieur, ce qui provoquait un courant d'air froid. Dans les villages où il n'y avait pas de grottes à proximité, on construisait des caves contre une paroi, un rocher, ou sous la maison. L'obscurité était importante pour éviter les mouches.

Ils constatent que l'on utilisait les trois types de lait, le plus important étant celui de la "reciella", brebis et chèvres, mélangé avec un peu de lait de vache. Parmi les producteurs on était d'avis que sans lait de vache le fromage n'atteignait pas la couleur verdâtre que lui donne le pénicillium. Le lait de vache était généralement écrémé puisqu'on faisait aussi du beurre, ce que constatent les frères Alvarado dans les pâturages de las Moñas, appartenant à la paroisse de Sotres. Ce beurre était vendu à la fabrique de salé et conservation du beurre La Covadonga, de Don Miguel Posada, à Benia de Onís.

Les professeurs de la Fondation Sierra-Pambley s'étonnaient que les bergers produisent du beurre, payé 80 cts. livre, plutôt que du fromage qui, bien affiné, pouvait arriver à 1,50 pesetas. Nous pensons que la vente de beurre produisait de l'argent liquide immédiat, si nécessaire dans cette économie de subsistance. Enfin ils constatent une appréciable homogénéité des techniques de fabrication entre les diverses familles d'éleveurs.

### Projets de modernisation de la production du fromage de Cabrales

Les professeurs Alvarado pensaient que la meilleure option économique pour les Picos de Europa était d'accentuer leur spécialisation laitière et fromagère. Ils proposent d'abord un changement dans le choix du bétail : les mérinos, qui, depuis le Moyen Âge, occupaient les meilleurs pâturages l'été devraient être remplacés par une race laitière.

Ils proposent d'apprendre et imiter d'une certaine manière les méthodes modernes de production industrielle développées à Roquefort. La situation de la production du fromage picón des Picos de Europa était similaire à celle du Roquefort, cinquante ans auparavant. Ils espéraient uniformiser la fabrication du picón, améliorer sa conservation et son aspect externe, afin d'élargir sa consommation et sa demande dans un marché mondial où le goût Roquefort était très apprécié.

Ils conviennent que la démarche à suivre pour développer le Cabrales devrait être semblable à celle menée à Roquefort où "quelques importants industriels ont acheté les meilleures grottes et y font fermenter les fromages qu'ils achètent frais aux éleveurs". Postérieurement, des éleveurs et industriels ont établi des fromageries où ils fabriquent un fromage frais qui sera vendu au propriétaire de la cave. "Ces fromageries élaborent un grand nombre de pièces très uniformes, obtiennent ainsi un prix plus élevé, et stimulent les éleveurs pour agrandir leurs troupeaux et sélectionner la race en vue de la production de lait et c'est ainsi qu'ils sont arrivés à une augmentation progressive de la production".

La première suggestion des frères Alvarado était de procurer à tous les villages de la région des Picos une cave d'affinage où tous les voisins auraient le droit de mener leurs fromages. D'autre part, ils signalent qu'il serait souhaitable que ce soit une association ou un particulier altruiste qui promeuve la constitution d'une coopérative d'éleveurs. Mais les Alvarado sont conscients que la réalité sociale des habitants de Cabrales empêche la naissance d'un courant de coopérativisme entre les bergers.

Finalement, leur grand projet serait que ce soit l'État qui crée à Cabrales une école de fabrication de fromage ou une Centrale Laitière qui enseignerait aux bergers les meilleures techniques de production. Mais ils reconnaissent que la situation sociale ne permet pas que les habitants puissent assister aux cours régulièrement.

### Les répercussions des propositions des frères Alvarado. Les premières caves commerciales. L'État crée la Station d'Industries Laitières et Dérivés à Cabrales.

A peine deux ans plus tard, en 1913, un industriel intrépide, Don Francisco Álvarez, de Cabrales, crée la première cave - dépôt pour affiner et vendre du fromage Cabrales. Il prétendait suivre les pas des premiers industriels de Roquefort, achetant les fromages directement chez les bergers pour les affiner dans sa cave et les commercialiser partout en Espagne et en Amérique, spécialement au Mexique où habitaient un grand nombre d'asturiens émigrés.

D'après Ignacio Mateos Salvador, le dépôt d'affinage la Flor de Septiembre se trouvait à la sortie du village de

Carreña sur le Nord, à l'endroit nommé Las Cuevas (litt : les grottes). Il existait à cet endroit une petite cavité d'un demi-mètre dans le rocher qui faisait penser à l'existence d'une grotte à l'intérieur. Francisco Álvarez ordonna élargir cette cavité et il trouva une grotte énorme de plus de 300 mètres, avec plusieurs salles et galeries. La grotte comptait en plus un petit ruisseau à l'intérieur qui lui apportait l'humidité nécessaire à l'affinage du fromage. Il aménagea l'intérieur pour l'affinage et construisit à l'extérieur un immeuble pour l'emballage.

La Flor de Septiembre commercialise le fromage de Cabrales sous le nom de fromage Picos de Europa. Elle achetait les fromages frais directement chez les bergers et les faisait affiner par des techniques et des machines modernes, d'une façon semblable à celle de Roquefort. Les fromages étaient enveloppés entiers dans du papier gras, du papier de plomb, du papier de soie ou de cellulose et finalement mis en boîte. Ils présentaient ainsi un aspect agréable, même élégant, et se transportaient plus facilement. Malgré cela, d'après Manuel Naredo, en 1916 la petite industrie de Carreña aurait connu des défauts de fabrication et quelques fromages n'arrivaient pas en bonne condition aux points de vente.

L'activité commerciale de la Flor de Septiembre avait débuté dans un contexte international très favorable puisqu'avec la guerre de 1914 la France ne fournissait plus le fromage de Roquefort, très bien vendu dans la haute société espagnole. Celui-ci donc est remplacé par le Cabrales. Certains commerces enlevaient même les étiquettes de Cabrales et le vendaient sous le nom de Roquefort. Au début des années 20, la Flor de Septiembre installait l'électricité et arrivait à vendre 150 000 pesetas de fromage par an. En 1929, Francisco Álvarez reçoit le prix à la qualité de l'Exposition Ibéro-américaine de Séville ainsi que celui de la Foire régionale de Gijón.

L'activité industrielle de Francisco Álvarez fit des émules : les propriétaires d'une importante épicerie d'Arenas de Cabrales "La Perla", dirigée par la Veuve et fils de Raimundo Villar. Dans leur publicité tous prennent soin de bien se différencier des autres producteurs de " fromages bleus " qui les imitaient dans la partie Ouest des Asturies.

Le travail des frères Alvarado ne tomba pas dans l'oubli. En 1914, le Ministère de Travaux Publics crée l'École des Industries et Dérivés du lait dans la ville d'Arenas de Cabrales. Son directeur, Don Demetrio López Dueñas, deviendra plus tard le technicien laitier le plus réputé d'Espagne.

Cette École des Industries et Dérivés du lait ne suivait pas les consignes académiques en usage. Consciente de la réalité sociale du moment, elle ne choisit pas d'enseigner durant l'année scolaire. Les professeurs et surtout son directeur, parcoururent les villages et les estives pour étudier l'élaboration du fromage et conseiller les bergers pour améliorer l'hygiène de la production. Mais, malgré leur bonne intention de rapprocher la formation dispensée de la réalité sociale du début du XX<sup>ème</sup> siècle, les habitants réagirent avec scepticisme. Leur méfiance vis-à-vis de l'Etat était basée sur la méconnaissance des réalités industrielles et la crainte que celui-ci les concurrence ou veuille les contrôler. Le nombre d'élèves inscrits était infime : 1916 cinq élèves ; 1917, trois, aucun élève jusqu'à 1920, en 1921 cinq garçons et onze filles. L'illustre Pedro Niembro avait l'espoir que ce soient les filles de la commune qui s'y inscrivent puisque les garçons ne pensaient qu'à émigrer en Amérique, ce que toutes les familles espéraient d'eux.

Le directeur de l'École se félicitait de ce que, après avoir beaucoup insisté, quelques bergers commencent à utiliser les thermomètres que l'École avait distribués au lieu du doigt pour mesurer la température du lait. Certains mêmes commençaient à utiliser la présure industrielle qu'il leur fournissait.

Demetrio Dueñas et Ventura Alvarado admiraient l'organisation des fruitières françaises et suisses mais ils avaient prévu les réticences et difficultés par rapport au paiement du lait. Les méthodes et les formules qu'ils apportaient étaient trop compliquées pour les bergers presque analphabètes de l'époque. En 1922, Ventura Alvarado participe à une campagne de diffusion du coopérativisme.

### **Le lait de vache devient la matière première : le cheptel se transforme.**

Conséquence de la I<sup>ère</sup> Guerre Mondiale, en 7 années à peine le fromage de Cabrales était passé de 1,5 pesetas le kilo à 7 ou 8 pesetas 1919, multipliant par 5 son prix. Ce qui entraîna une augmentation de la production. Comme le cheptel n'avait pas augmenté en proportion, les bergers cessèrent d'utiliser le lait de vache pour la production de beurre moins rentable pour la remplacer par celle du fromage. A l'été 1918, Demetrio López Dueñas constate que dans les villages de Sotres, Bulnes et Tielve, la proportion de lait de vache pour le fromage était de 50 %, certains producteurs allant jusqu'à 100 %. Et il ne restait qu'un producteur à utiliser à 90 % du lait de chèvre et brebis. En utilisant du lait de vache on augmentait la production et évitait que celle-ci soit restreinte à la seule saison d'estive.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle le cheptel de Cabrales était essentiellement constitué de petit bétail : chèvres de type pyrénéen, appelées "bermeyas" (rouge), et brebis "carranzana" ou "lacha". D'après les chercheurs Faustino Suárez, Marta Herrán et Jesús Ruíz, les races étaient autochtones, très bien adaptées au terrain. Par contre, Joaquín Vilar Ferrán, dans sa Topografía médica del concejo de Cabrales, signalait que l'ovine était surtout "churro". Mais il pourrait s'agir de brebis "lachas" qui sont un type de churras. Quant au bétail bovin la race autochtone était la race asturienne de la montagne, appelé aussi *casina*.



À la fin des années 1910, la nécessité d'obtenir une plus grande quantité de lait conduisit les éleveurs à introduire des reproducteurs de la race suisse Schwitz, appelée en espagnol race "*pardo-alpina*" (brune alpine) ou dans un langage familier en Asturies *ratina* (la couleur des rats). Cette race, bien qu'étrangère, s'adaptait très bien aux pâturages et aux caractéristiques orographiques du terrain et augmentait considérablement la production de lait. Augmentation du cheptel bovin et changement de race eurent pour conséquence la nécessité pour les bergers et éleveurs d'augmenter leurs prairies de fauche afin d'alimenter l'hiver les animaux. Ce n'est pas dans les champs à céréales que les éleveurs puisèrent, comme le soutiennent certains auteurs, mais dans l'appropriation des terrains communaux. Plus tard, la race brune alpine laissera sa place à une autre race encore plus productive, la "*frisona*" ou hollandaise. Celle qui sera connue sous le nom de "*vaca pinta*", vache peinte.

### Les années trente, la guerre civile et le long après-guerre

À la fin des années 20 ferme définitivement l'École d'Industries et Dérivés du Lait d'Arenas de Cabrales, à cause du manque d'élèves et du peu d'intérêt de la société de Cabrales pour ce projet. Demetrio López Dueñas fut muté à Madrid comme maître fromager de l'Instituto Agrícola de Alfonso XII.

L'espérance de ces personnages illustres de transformer Cabrales en centre de l'industrie fromagère nationale, au niveau de Roquefort, se volatilise. La crise économique et la situation politique des années trente ne favorisent pas les ventes. S'y ajoute la concurrence de produits européens d'importation.

La guerre civile sera le coup de grâce. Un grand nombre de bergers est enrôlé, beaucoup meurent dans l'un ou l'autre camp. Les Picos de Europa deviennent la première ligne de feu. Le Nord était avec les républicains, les villages du Sud contrôlés par les rebelles. Impossible d'y amener les troupeaux, qui étaient d'ailleurs très convoités par les deux camps : les réquisitions d'animaux pour alimenter les soldats étaient habituelles.

Pendant les années 40 beaucoup des guérilleros antifranquistes se réfugièrent dans les Picos de Europa. Malgré cela, la population rurale augmente. D'abord parce que l'émigration cesse dans les premières années du franquisme, ensuite parce que les gens fuient la famine des grandes villes. Les agriculteurs retournent à une économie de subsistance, en même temps la demande de fromage diminue considérablement. Bien que non soumis aux restrictions et contingentements parce que production artisanale, la production de Cabrales connaîtra une forte diminution. Elle redevient un produit d'autoconsommation même si certains continuent à l'écouler dans des réseaux de voisinage ou vers les classes riches de Madrid et de Barcelone.

Dans les années cinquante et soixante la demande de fromage Cabrales va considérablement augmenter. En 1950 on crée à Cangas de Onís le premier concours exposition de fromages des Picos de Europa. En 1970, le professeur Manuel Arroyo écrit sa thèse d'état "*Recherche et amélioration du fromage de Cabrales*", qui a servi à caractériser les aspects chimiques et organoleptiques du fromage. Une des conclusions du professeur Arroyo était que le *Penicillium* du fromage de Cabrales présentait un système de spores identique au *Penicillium* Roqueforti, donc on ne pouvait pas parler d'un *Penicillium* Cabraliensis.

### Le long chemin vers l'AOP (appellation d'origine protégée)

(En espagnol AOP = DOP, *Denominación Origen protegida*)

Afin de promouvoir le fromage de Cabrales, on célèbre le 1<sup>er</sup> septembre 1968 le premier Concours. 32 producteurs y participent. Les trois prix reviennent à ceux de Bulnes: Rafael Martínez, Esteban Mier et Alfonso Guerra. L'exposition a un grand succès.

Etant donné les nombreuses contrefaçons, en 1972 a lieu la première tentative de contrôle de qualité et d'origine des fromages de Cabrales. On voulait imposer une identification pour les fromages, qui seraient enveloppés dans du papier argenté conçu à cette fin au lieu des feuilles de platane jusqu'alors employées. On crée un registre pour que le client puisse identifier chaque producteur. La production dans les années soixante, très artisanale et disséminée, arrive à la centaine de producteurs. Les villages les plus hauts de la commune apportent 45 % et la production totale s'établit entre 250 et 300 tonnes.

Dans le discours d'ouverture du concours de l'année 1979, le Recteur de l'Université d'Oviedo propose de former un groupe d'étude pour arriver à obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée du fromage de Cabrales. Peu après, se constitue à l'Université un groupe de recherche le Groupe Universitaire de la Montagne Asturienne, dirigé par le Docteur Maria Adoración Abella García et les biologistes Rafael Eguiño Marcos, Miguel López Ferber, Isabel Marcos Cuervo-Arango et Isabel Nuño Prado. Ils fournissent une étude bactériologique ainsi qu'un classement qualitatif des fromages :

. Première qualité : les fromages élaborés avec le mélange des trois laits, fabriqués uniquement en été. Fabrication et affinage dans les estives. À consommer en automne. Le PH ne descendra pas sous 5,8 ; taux de protéine supérieur à 20 % et de matière grasse de plus de 3 %.

. Deuxième qualité : fromage fait avec deux laits ou un seul. Soigneusement affiné dans une grotte de qualité reconnue.

. Troisième qualité : fromage fait avec du lait de vache. Bétail élevé avec une alimentation essentiellement industrielle.

. Quatrième qualité : fromage fait à Cabrales, mal élaboré, mal fermenté. D'autres fromages vendus comme Cabrales de façon frauduleuse.

Ils constatent ensuite que le réseau de commercialisation était limité à la province et quelques grandes villes, d'où la nécessité de l'étendre et l'améliorer. Il fallait aussi lutter contre les imitations si faciles à faire, puisqu'on n'avait qu'à changer le papier d'un bleu quelconque et le couvrir de feuilles de platane. Comme conclusion ils affirment qu'il serait

possible de déterminer le temps d'affinage en grotte et que des études immunologiques permettraient facilement de savoir si le fromage est fabriqué avec un, deux, ou trois laits. Avec ces nouvelles techniques on pourrait éviter la fraude et classer les fromages par leur qualité.

Ils conseillent aussi de faire des pièces plus petites, de 1,5 à 2 kg, plus faciles à commercialiser, et insistent pour que les fabricants améliorent l'hygiène et les avertissent du danger d'inoculer des spores achetées en pharmacie ou d'autres additifs et considèrent que l'organisme qui devrait surveiller tout cela devrait être le Conseil Provisoire de Régulation pour l'Appellation d'Origine.

Cependant, la réalité sociale des producteurs de Cabrales ne leur permet pas de comprendre les avantages que pouvait apporter l'AOP. Pour la plupart d'entre eux, le fromage avait toujours été un complément de revenu, sa production et sa vente avaient réussi à rester indépendant du contrôle de l'État, et donc jamais affectées par le fisc détesté. Beaucoup de petits producteurs pensaient que l'AOP n'apporterait que des ennuis, sa production étant contrôlée par un organisme du Trésor qui pourrait obtenir l'information nécessaire pour exiger l'impôt. D'autre part, les Cabraliegos comprenaient que le nouvel organisme recteur de l'AOP pourrait rejeter les fromages de moindre qualité, de sorte qu'ils seraient beaucoup plus difficiles à vendre, d'où une réduction significative de leurs revenus. A cette époque, chaque producteur avait son réseau de distribution personnel, auquel il savait parfaitement répondre selon les qualités de fromage. On gardait les plus mauvais pour les acheteurs occasionnels : le tourisme commençait alors à se développer dans la région, et cela tombait sur des touristes naïfs qui ne connaissaient pas, même de loin, le vrai goût des bons Cabrales.

Les intermédiaires fonctionnaient aussi en réseau, et pour manger un bon fromage de Cabrales il fallait avoir un bon ami ou un membre de la famille dans la commune, ou être une personne très importante dans l'élite sociale et politique que les producteurs et les intermédiaires étaient toujours heureux de flatter avec leurs meilleurs fromages, la plupart du temps sans faire payer, mais en espérant que le produit assurerait des dividendes dans l'avenir en apportant des avantages administratifs ou sociaux.

Mais, malgré l'opposition de beaucoup de producteurs, le Ministère de l'Agriculture approuve le 9 mai 1981 l'AOP "*Cabrales*" de façon provisoire. Ce caractère provisoire exigeait de ne pas écrire AOP sur les étiquettes en attendant la rédaction d'une Règlementation. Le mot *Cabrales* indiquait la provenance, limitée à la commune de Cabrales et aux villages de Peñamellera Alta (Oceño, Rozagás y Cáraves). Le Conseil de Régulation Provisoire était constitué par des représentants des fabricants de fromages, des producteurs de lait et des membres de l'administration.

Le Règlement sera approuvé le 7 Mars 1985, mais il ne le sera définitivement qu'en 1990, après pas mal de controverses.

La zone de production de lait était très restreinte de même que celle de production et maturation des fromages limitée aux villages appartenant à la commune de Cabrales. Exception faite de certaines productions artisanales des villages de Oceño, Cáraves y Rozagás, appartenant à la commune de Peñamellera Alta.

L'Article 6 admettait du lait provenant de vache, chèvre, brebis, mélange de deux ou trois. On estimait pourtant que le fromage de tradition considéré le meilleur était celui fabriqué avec le mélange des trois laits. Les étiquettes devaient signaler les types de lait employé. Le Conseil de Régulation encourageait et incitait à la constitution de troupeaux de chèvres et brebis pour pouvoir offrir un fromage de qualité. Il faisait aussi référence à l'alimentation des animaux, qui devrait être faite de façon traditionnelle et dans les pâturages de la zone.

Les articles 10 et suivants faisaient référence au processus de production. Acidité, caillé, température du lait, etc... et surtout, interdiction d'ajouter des colorants, aromatisants. Mais ils permettaient toujours d'envelopper le fromage dans des feuilles de platanes. L'affinage devait durer deux mois minimum.

L'Article 15 réglait les caractéristiques finales. Ce serait un fromage gras, à la croûte naturelle. De forme cylindrique, d'une hauteur de 7 à 15 centimètres, le poids pouvant varier. La croûte molle, fine, onctueuse, grise et jaune rougeâtre par endroits. La pâte plus ou moins onctueuse d'après son degré d'affinage, compacte, sans trous, de couleur blanche avec par endroits des veines bleues verdâtres. Goût légèrement piquant, plus fort quand on mélange les trois laits. Pas moins de 45 % de matière grasse, humidité de 30 % minimum. Le Conseil Régulateur ferait un recensement des troupeaux, des producteurs, des fromageries, des grottes d'affinage et des exportateurs.

#### Plans d'amélioration et organisation coopérative

En 1992, le Gouvernement de la Région asturienne propose un Plan pour l'amélioration et la promotion du fromage "*Cabrales*". Il expliquait avec détail comment devait être organisée la production pour obéir aux normes sanitaires.

Compte tenu de la grande atomisation de la production, il paraissait nécessaire de concentrer l'élaboration des fromages dans un local où l'on traite au moins 5 000 litres de lait par jour afin de garantir la rentabilité. Ces installations devraient être équipées de machines modernes adaptées aux normes d'hygiène actuelles, et permettre l'embauche de personnel spécialisé (un maître fromager).

Arenas	33	37,5 %
Sotres	19	21,55 %
Bulnes	10	11,3 %
Tielve	7	7,9 %
Asiego	4	4,5 %
Oceño	4	4,5 %
Camarmeña	3	3,4 %
Arangas	3	3,4 %
Berodia-Iganzo	3	3,4 %
La Molina	1	1,1 %
Rozagas	1	1,1 %
Total	88	100 %



On incitait à nouveau à adopter une forme coopérative permettant d'obtenir :

- . Une réduction du travail des éleveurs et des fromagers.
- . Un contrôle rigoureux de la qualité et de l'origine.
- . Un traitement uniforme et spécialisé de l'affinage des fromages.
- . Une concentration de l'offre.

Ce fut un tollé chez les producteurs. On exigeait trop. C'était en quelque sorte mettre fin à l'élaboration traditionnelle du produit dans la cuisine de la famille. On obligeait à de nouveaux procédés de production industrielle et à des normes sanitaires, en fonction de la réglementation espagnole liée aux normes communautaires. Pour beaucoup, cela signifiait la fin de la production artisanale comme on la pratiquait encore, et devait conduire les producteurs à s'associer pour former des coopératives, quelque chose de totalement tabou dans le subconscient Cabraliego. L'autre option était d'arrêter de faire du fromage puisque les installations ne correspondaient pas aux nouvelles normes de santé et d'hygiène.

La forte opposition au plan d'amélioration conduisit le gouvernement régional à développer une version plus souple du projet, où la production coopérative se limitait à la période de maturation du fromage.

### L'habitus fromager de Cabrales face à l'associationnisme

Si quelque chose caractérise l'histoire du fromage Cabrales au siècle dernier, c'est bien le malentendu entre les producteurs et les formules proposées par ceux qui ont abordé le problème de la production et de l'amélioration, qu'il s'agisse des frères Alvarado, de Demetrius L. Duenas, de Palacios, Salvador Mateos ou Serrano Guerra, entre autres, qui soutiennent que la meilleure façon d'éliminer les grands problèmes de la normalisation, la qualité, la production et la commercialisation serait la formation par les producteurs de sociétés coopératives.

Tous, sans exception, louent clairement les grands avantages que pourraient apporter à Cabrales l'association des producteurs, de sorte que le fromage soit plus homogène, que soient améliorés la qualité, le temps de travail, les circuits de commercialisation et surtout que la production permette des économies d'échelle, tout cela améliorant la rentabilité du fromage. Tous avaient étudié le modèle coopératif des fruitières qu'ils considéraient comme la meilleure façon de développer la production à Cabrales.

Moi même, fin 1993, j'ai écrit un article sur le fromage de Cabrales où j'étais également favorable à l'importation du modèle majoritaire dans la production de l'arc alpin. Mais lorsque j'ai commencé cette recherche sur l'histoire du fromage de Cabrales, j'ai réalisé qu'au cours du temps la mentalité des Cabrialogos a constamment rejeté cette potion magique de la coopérative, que tous recommandaient.

Une question alors m'a semblé importante : quelles différences essentielles existent entre la mentalité des fromagers alpins et les Cabrialogos ? Les premiers produisent à plus de 75 % sous forme coopérative, les autres en étaient totalement incapables. La première réponse qui nous vint rapidement, était que les fromagers d'alpage avaient une mentalité plus ouverte et moderne.

En 2007, lors d'un séjour prolongé en Haute-Savoie pour effectuer un travail de terrain pour l'un de nos livres de guide de randonnées en montagne, nous avons réalisé que la mentalité des montagnards alpins ne diffère pas beaucoup de celle des habitants des régions cantabriques. On pourrait même dire que la forme de l'exploitation de la montagne caractéristique de cet habitus économique qui a largement déterminé leur esprit avait de nombreuses similitudes : organisation de l'exploitation des montagnes communautaires, formes communautaires de garde du bétail, et méfiance viscérale de tout ce qui n'a pas son origine dans sa propre communauté.

La question était alors la suivante : comment les fromagers des Alpes ont-ils accepté les formes coopératives alors que les Cabrialogos les refusent ? À l'été 2009, nous sommes revenus en Haute-Savoie et plus précisément dans la zone de production du Beaufort, où 75 % de la production est de forme coopérative, afin d'étudier le phénomène des fruitières (coopératives), de même que dans le Haut Valais (Suisse). En fait, la spécialisation fromagère alpine est devenue fondamentale pour l'économie féodale du treizième siècle. C'est à cette date que commencent à s'organiser les premières fruitières dans la région du Jura. Ce sont les monastères et les grands seigneurs qui ont imposé cette forme de production mutualisée et coopérative pour deux raisons : d'abord parce qu'elle permettait de produire plus de fromage et de meilleure qualité, ce qui permettait d'augmenter la rente seigneuriale, ensuite parce que cela permettait un meilleur contrôle des montagnards qui ne pouvaient plus soustraire une partie de leur production à l'impôt et aux rentes seigneuriales. Une rente que les pasteurs devaient payer en fonction des fromages produits pour profiter des pâturages qui étaient propriété seigneuriale. Même dans les pâturages communaux de la Haute-Savoie et du Valais la forme d'organisation du travail dans les alpages consistait en fruitières.



Pendant quasiment sept siècles, les montagnards ont été systématiquement contraints par leurs maîtres à travailler en collaboration. Quand ils se sont débarrassés des charges féodales, à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, ils ont continué à exploiter le lait et de ses produits de la même manière qu'ils le faisaient depuis le Moyen-Âge. En outre, comme l'a souligné Jean-Paul Guérin, cette fabrication collective a conditionné des habitudes et des règles qui ont structuré la vie sociale et agricole de ces villages. Pour les montagnards alpins, et particulièrement les Savoyards, s'organiser volontairement et librement sous forme coopérative n'entraînait aucun changement dans leur habitus économique.

Situation totalement différente dans la production de fromage à Cabrales, où, comme indiqué ci-dessus, on n'était pas soumis aux rentes seigneuriales, tout au plus payait-on la dîme de l'église. Les grands seigneurs (monastères San Pedro de Villanueva et Celorio) contrôlaient surtout les productions céréalières qui déterminaient leurs revenus. Les classes dirigeantes ne se préoccupaient pas du tout de la production fromagère, elle se faisait dans le cadre familial afin de profiter de l'excédent de lait obtenu en estive au cours de l'été, pour l'autoconsommation ou la vente dans les marchés de proximité. La production de fromage de Cabrales restait toujours en dehors des contrôles seigneuriaux et même étatiques. En un mot, il s'agit d'un produit qui n'était pas grevé de charges, à l'exception des dîmes, de sorte que n'en profitaient quasi uniquement que les bergers cabraliegos.

Lorsque les techniciens, les élites et les politiciens commencent à réaliser le grand potentiel de développement du Cabrales, tous considèrent que la meilleure façon de l'améliorer était tout simplement de mettre en œuvre le même mécanisme de production qui depuis sept siècles fonctionnait dans l'arc alpin. En principe, cela devait apporter de nombreux avantages : uniformiser les systèmes de production, embaucher des maîtres fromagers spécialisés, introduire des machines afin de réaliser des économies en main-d'œuvre, augmenter la capacité de production et améliorer les possibilités de commercialisation.

D'autre part les Cabralegos, comme les bergers de tous les monts Cantabriques, étaient habitués à un travail communautaire, tels que les soins du bétail et sa garde dans le troupeau commun qui permettaient un gain de temps considérable utilisé à d'autres tâches. Leur mentalité n'était donc pas opposée au travail en coopération pour cause d'un individualisme excessif.

A notre avis, le pasteur cabraliego a refusé et refuse d'organiser la production de fromage sous forme associative, parce que son habitus était de la faire dans le cadre familial sans être contrôlé par les grands seigneurs, les prêtres ou les pouvoirs publics afin d'éviter taxes et impôts. C'est ce même habitus qui les conduisit à dédaigner les enseignements de l'École de produits laitiers ou dans les premières années le Conseil Régulateur de l'AOP. En fait, toutes les tentatives et projets pour améliorer la production, suscitent un rejet absolu parce qu'elles ne partent pas de la mentalité cabraliega propre, subjectivement socialisé au fil du temps, sur le développement et la vente du fromage. En outre, les producteurs ne voyaient pas la nécessité de moderniser et modifier un système de production et de commercialisation où le fromage était vendu dans sa totalité à des prix rentables.

### Le grand élan de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Depuis que Le Conseil de l'AOP tient des registres de production, c'est à dire près de vingt ans, la production de fromage Cabrales a augmenté de façon spectaculaire. Elle serait passée de 107 172 kg. en 1988 à 524 750 kg. en 2000, ce qui suppose une augmentation de 489 %. Mais il faut dire que les données de 1988 ne correspondent pas à la réalité puisque une partie importante de la production était vendue sans les étiquettes du Conseil. En 1994 encore, Montes Peón et Pérez Bustamante constataient que quelques 70 000 kg. de fromage étaient vendus à part.

La production de Cabrales atteint en 2006 le chiffre spectaculaire de 523 000 kg. On peut donc en conclure que l'AOP a permis d'augmenter notablement la production, ce que la plupart des personnes n'arrivaient pas à imaginer lors de la création du Conseil pour la Régulation. Même si cette augmentation semble spectaculaire, la production de fromage de Cabrales ne représente que 4,2 % de la production totale de fromages AOP et à peine 0,11 % de la production fromagère nationale. Chiffres absolument insignifiants pour celui qui serait un possible Roi des fromages nationaux !

Mais, étant donné les conditions de restrictions géographiques et les quotas de production de la matière première (le lait), ainsi que les limitations des capacités de production, on peut dire que la capacité de production du Cabrales a quasiment atteint sa limite. Et il est même probable que la production baisse à cause de l'absence de relais générationnel dans les exploitations actuelles.

### Le fromage de Cabrales, un produit de qualité orienté vers le marché

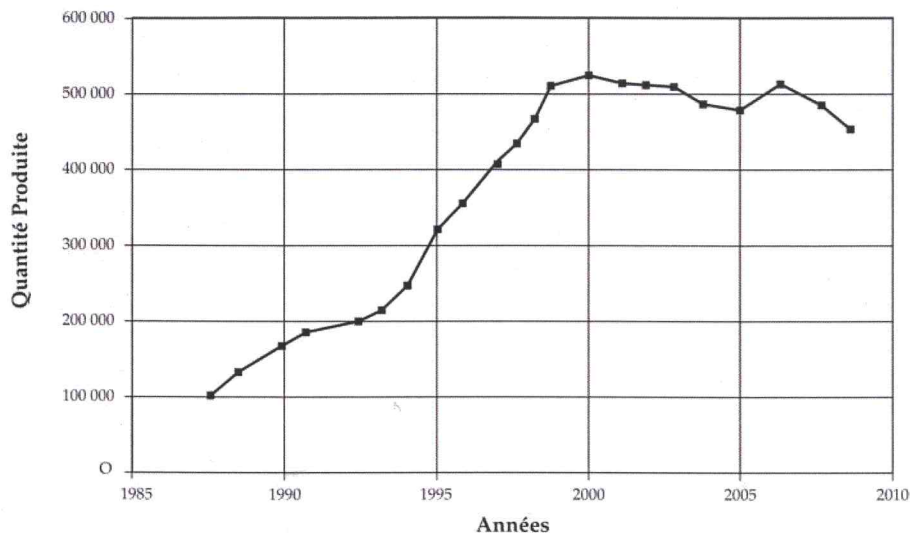
On peut affirmer que le fromage de Cabrales est arrivé à des niveaux de qualité et d'homogénéité impensables il y a trente ans.

Certains conservent encore le souvenir de ce fromage extraordinaire acheté chez tel berger dans les estives et qui n'existe plus. Souvenir proustien associé à l'époque où la dégustation de fromage de Cabrales était quelque chose d'exceptionnel et plus exceptionnel encore d'en trouver bien élaboré et sans les vers si répugnants. Il y en a encore qui regardent avec une certaine nostalgie les photographies d'un temps passé pas trop lointain où les bergers portaient le lait dans des bidons d'huile avec des anses bricolées en fil de fer. On commente aussi, plein de nostalgie, les fromages exquis élaborés dans telle estive perdue. Mais personne ne se souvient que les sources tarissaient en août et que l'hygiène, aussi bien que veuillent faire les bergers, était totalement impossible.

#### Chiffres de Production d'après le Conseil de l'Appellation d'Origine

1988	107172	1999	520130
1989	120785	2000	524750
1990	148959	2001	520276
1991	178487	2002	515479
1992	200000	2003	520000
1993	240000	2004	485510
1994	264671	2005	470162
1995	331782	2006	523123
1996	359783	2007	469035
1997	412000	2008	457740
1998	440498		

## Production de fromage de Cabrales



Actuellement le fromage de Cabrales est élaboré intégralement dans des fromageries plus ou moins grandes, ayant toutes leurs Registres Sanitaires. Le lait est traité avec les nouvelles Technologies qui respectent les règles sanitaires. La production de Cabrales a réussi à atteindre un niveau d'homogénéité dont les frères Alvarado, ou le Directeur de l'École des Industries des Dérivés du Lait, Demetrio L. Dueñas seraient fiers. Le suivi constant des conditions de production, ainsi que de la matière première, par le personnel du Conseil Régulateur a été décisif dans le processus de modernisation du fromage de Cabrales ces dernières années. Il s'est adapté au marché actuel et il est reconnu comme produit de qualité.

Mais ce qui s'est produit est un important recul de la fabrication du fromage à trois laits. Le signe d'identité du Cabrales, par rapport à d'autres bleus était le goût extraordinaire apporté par le lait de vache, chèvre, brebis, savamment mélangés. On en trouve encore chez certains producteurs mais les tentatives de développer le cheptel de brebis et chèvres ont échoué. Ce serait, à mon avis, l'un des problèmes les plus graves qui se posent aujourd'hui dans l'élaboration du fromage Cabrales. Si cette variété disparaît ou se marginalise davantage, on mettrait en danger le signe d'identité le plus caractéristique de ce fromage.

Nous pensons, pour conclure, que le Conseil de Régulation de l'AOP du fromage de Cabrales a réalisé un travail important, surmontant des grandes difficultés avec de très louables résultats, sauf sur un point : promouvoir l'élaboration d'un fromage avec les trois types de lait, qui se distinguerait comme produit de qualité supérieure avec une identité particulière.



*Traduction :*  
 Maria Dolores Palomares González  
 Professeur de Français Langue Étrangère  
 en Espagne