

# [Alain Ferdière, Le fromage en Gaule, CNRS Éditions, 2022, 311 pages](#)

13 juin 2022



Les Éditions du CNRS viennent de publier une version enrichie du déjà très volumineux article des archéologues Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier, paru dans la revue *Gallia* en 2020, et consacré au fromage en Gaule. Ce livre élargit le sujet dans le temps, à la Préhistoire et à toute l'Antiquité, et dans l'espace à toute la Méditerranée. La présence de fromages est établie dès le Néolithique par des morceaux de faisselle en argile (qui ont donné le mot fromage par déformation du mot « forme »). Ces moules persistent en Gaule alors qu'ailleurs sont utilisés des paniers en jonc tressé ou en bois, dont la trace est conservée dans les textes et les représentations que les auteurs inventorient. Ces documents indiquent que le lait utilisé avait, par ordre de fréquence décroissante, une origine ovine, caprine et bovine.

Lien : [CNRS Éditions](#)