La patrimonialisation du fromage Salers tradition

16 octobre 2023

La revue *Pasos*, publiée par deux universités espagnole et portugaise, fait paraître en octobre 2023 un article sur la valorisation patrimoniale des ruralités et agricultures françaises. L'enquête ethnographique des auteures brésiliennes conduit le lecteur à (re)découvrir les ressorts de la mise en valeur du patrimoine matériel et immatériel associé au fromage auvergnat Salers tradition sous AOC. La fabrication de ce produit fermier, à partir du seul lait cru de l'exploitation, l'utilisation du buron (chalet de pierre et d'ardoise autrefois lieu de production l'été), la création d'un musée et de restaurants buron participent d'une valorisation patrimoniale écartant toute référence à l'urbain et à l'industriel. Sont ainsi rappelés les débats sur l'usage de la gerle en bois dans la production, les uns défendant la présence de microorganismes garantissant la typicité du Salers, les autres avançant la plus grande sécurité sanitaire que permet l'acier inoxydable. Enfin, les auteures rapprochent leurs constats de la situation brésilienne. Dans ce pays, les incitations publiques à l'agrotourisme sont destinées avant tout aux élites agraires (grands propriétaires terriens), pour la construction d'hôtels agricoles, dans le cadre d'une patrimonialisation valorisant une structure foncière inégale héritée de l'esclavage.

Source : *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*