



## AA EN VALLÉE D'OSSAU ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE...

...AH bon mais AA c'est quoi ?

« AA en Ossau est un cercle de bois où l'on met le fromage pour le former » (1)  
et le croyez-vous former serait à l'origine du mot fromage !

Explications : au XIII<sup>e</sup> le caillé est déposé dans une faisselle appelée en latin "forma" (du grec phormos) qui deviendra en vieux français "formage", bas latin "formaticus" c'est à dire ce qui est fait dans une forme.

Par la suite le terme fromage devient fourmage, (fourme est d'ailleurs le nom de certains fromages régionaux) pour donner au XV<sup>e</sup> le mot fromage (latin caseus) .  
Comment retrouver former ou même fromage dans AA ? Difficile à dire, laissons aux "archéologues du langage" le soin d'en découvrir l'origine et le sens.

### Un (très) petit historique du fromage, une découverte due au hasard

Si le fromage est récent dans l'histoire de l'humanité  
il est un des aliments manufacturés des plus anciens.

Au moyen-orient au néolithique (vers -10 000 ans) les brebis\* sont les premiers animaux domestiqués par l'homme. Le lait produit était transporté dans des outres fabriquées avec l'estomac de jeunes ruminants qui contient la présure. Cette enzyme coagulante sépare le petit lait du caillé et accélère le caillage.

Le lait liquide devient donc solide et peut se conserver. L'observation de cette transformation serait à l'origine de la découverte du fromage !

Les plus anciens témoignages de transformation de lait en fromage sont attestés à Sumer où des scènes de traite et de caillage sont représentées sur des frises.

Le mode de transformation est un secret bien gardé, à tel point que dans l'ancienne Égypte, seuls les Prêtres en détenaient le secret.

Selon le type de mammifère et le mode de vie des populations, nomades ou non, les produits dérivés sont nombreux et les habitudes de consommation différentes.

En Ligurie, Pline mentionne un délicieux fromage fabriqué de lait de brebis.

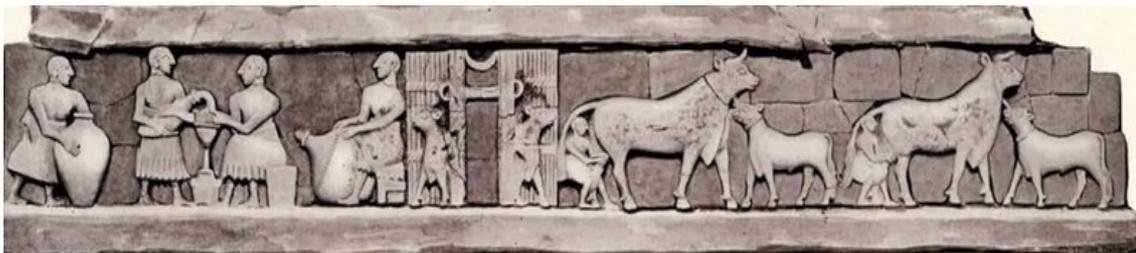
Les romains l'aimaient fumé et agrémenté d'épices.

\* et moutons, mais aussi les chèvres, les bovins et les porcs (lait, viande, peau, laine...)

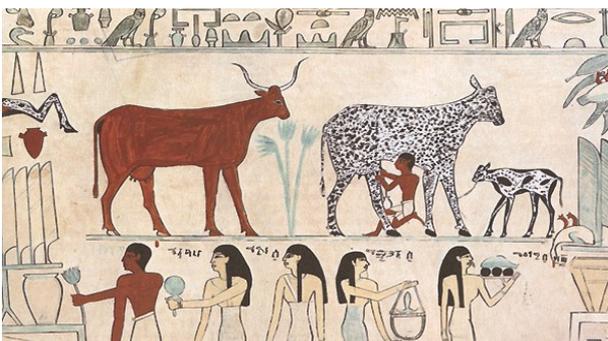
Au moyen-âge les moines conservent le savoir faire qui est menacé.  
Ainsi la technique de fabrication traverse les âges, se perfectionne (hygiène, saveur, industrie etc...) pour obtenir aujourd'hui une grande variété de fromages.

L'agronome romain *COLUMELLE* est le premier à décrire clairement

(en l'an 60) les étapes de la fabrication du fromage : « *(De caseo faciendo)*, faire du fromage, et le conserver, surtout quand il vient des lieux éloignés ; caillé avec du suc de figuier, de la présure d'agneau ou chevreau, ou autres produits ; la présure en quantité modérée est meilleure ; quand le lait est caillé, le mettre dans de petits paniers de jonc, corbeilles ou moules (in fiscellas, aut in calathos, uel in formas), pour l'égoutter du petit lait, éventuellement en pesant un peu dessus ; puis conservation dans un lieu frais (opaco et frigido loco) sur des tablettes (mundissimis tabullis) ; puis salé (tritis salibus) et comprimé fortement (uehementius premitur) pour le raffermir, puis nouveau salage (torrido sale), et, au bout de neuf jours, on lave les fromages puis on les dispose à l'ombre sur des claies (sub umbra cratibus) pour un premier séchage, et pour les conserver plus tendres, on les entasse sur des rayonnages différents en lieu clos (clauso neque ventis obnoxio loco stipatur per complura tabulata) ; le fromage est alors bon pour le transport, même au-delà des mers ; avec différents ingrédients pour donner du goût ; et fromage « manu pressum », coupé encore tiède, façonné à la main ou dans des moules de buis (vel buxeis formis) ».



Frise qui représente une scène de traite, Tell El Obeïd (Irak) 5000 ans environ avant notre ère



1



2

1 scène de traite en Égypte, fresque

2 scène de traite, relief sur sarcophage  
(Musée National Romain à Rome)



3

3 Scène pastorale sur mosaïque  
provenance inconnue (peut-être de Syrie)  
première moitié du III<sup>e</sup> siècle

## **Le fromage dans les Pyrénées et en Vallée d'Ossau, où la pratique du pastoralisme existe depuis 7000 ans (2)**

À la protohistoire et même avant il est probable que la fabrication du fromage n'est pas inconnue des populations de la montagne et du piémont Pyrénéen.

À ma connaissance, dans la vallée, les archéologues n'ont pas encore trouvé de faisselles en céramique, elles étaient peut-être en matière végétale donc périssables. Les vestiges de faisselles sont très rare dans le Sud-Ouest.

Beaucoup reste à connaître sur la vie des pasteurs, la constitution et la taille des troupeaux. Ils pouvaient être composés majoritairement de trois espèces domestiques : ovicapridés, bovidés et suidés.

Il semblerait que le pastoralisme transhumant n'apparaisse vraiment qu'à la fin de l'âge du bronze. Les cercles de pierres, les dolmens et tumulus sur les chemins pastoraux témoigneraient de leur relation avec la transhumance.

Le fromage dans les Pyrénées est signalé par l'écrivain romain Martial (40/104). Il évoque des fromages de brebis des Pyrénées vendus sur le marché de Toulouse. Plus tard nous savons que l'Empereur Charlemagne appréciait un fromage des Pyrénées qui était certainement le Roquefort.

En vallée d'Ossau, les premiers pasteurs défrichent et aménagent des espaces de pacage. Grâce au climat l'herbe est abondante et de qualité, l'eau aussi.

Une société agropastorale se développe. L'utilisation des pâturages est réglementée. Les territoires sont bornés et divisés en biens communautaires ou indivis.

Une communauté solidaire s'organise administrée par la Jurade, une assemblée constituée par les représentants (Jurats) des principales familles des villages de la vallée. Les jurats se réunissent dans une salle appelée le Ségrari (le secret ?) à l'église du village de Bielle qui était alors la capitale (capdeuilh) de la vallée.

La transhumance est vitale pour les Ossalois. Même si l'herbe des estives n'est pas rancunière et repousse chaque année, l'hiver il faut bien nourrir les troupeaux ! C'est pourquoi les batailles sont nombreuses pour faire valoir et conserver les droits de pacages en particulier à la plaine du Pont-Long.

La transhumance pouvait aller dans les Landes, le Gers et en Gironde. D'abord à pied, elle prenait plusieurs semaines, ensuite plus rapide par trains et camions.

Le pastoralisme constitue toujours l'ADN de la vallée. La production de fromage est une activité importante d'un point de vue économique et social. Le fromage aurait même été au XIV<sup>e</sup> une monnaie d'échange pour acquérir des pâturages !

Nos bergers protecteurs de la montagne en confectionnent d'excellents, certainement les meilleurs ! La production est fermière, la majorité des fromages est élaborée avec du lait entier de brebis. Quand ils sont jeunes la saveur est douce au goût de noisette pour devenir corsé à la fin de l'affinage.

Pour la vallée d'Ossau on estime la production autour de 100 tonnes (en estive), elle est de 4000 tonnes à l'année pour le fromage AOP Ossau-Iraty.

La moitié du cheptel des Pyrénées se trouve dans les Pyrénées-Atlantiques.

Le Haut-Béarn regroupe 240 estives, 69 000 ha d'estives, 150 cabanes pastorales

La Hera deu Hromatge (la foire du fromage) à Laruns est incontournable, elle daterait de 1885, on y célèbre le pastoralisme et le fromage bien entendu.

Mais n'attendez pas le 1er week-end d'octobre pour le déguster et vous régaler.



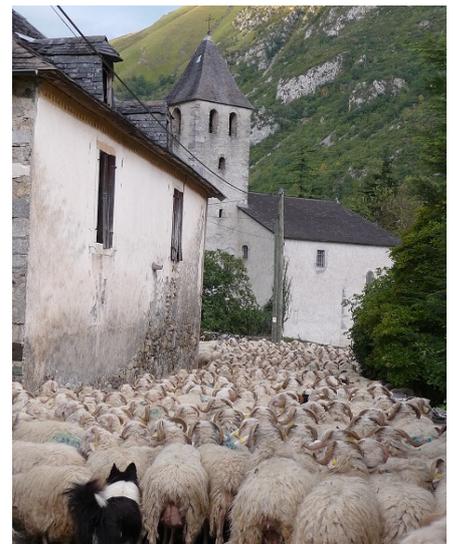
▶ **AA** le cercle en bois et l'echère ou éclipse, plat pour l'égouttage du fromage

▶ **Sanche** : pot en bois taillé dans la masse servant à recevoir le lait de la traite, et **clède (fouet)** fait avec une cime de sapin à cinq branches pour trancher le caillé



▶ **Laruns foire du fromage** dans les années 1960 archive J.P.Casabonne F.D.

▶ **Transhumance** d'un troupeau de 350 brebis en vallée d'Ossau (photo G. Faivre)



Vincent Garnoix pour A A M O Novembre 2023

Ustensiles provenant de la collection privée de J.P. Casabonne Fondan Debat, merci à lui

(1) Dictionnaire Béarnais de Vastin Lespy et Paul Raymond. (2) Ouvrage «Estives d'Ossau: 7000 ans de pastoralisme dans les Pyrénées par Christine Rendue, Carine Calastrenc, Mélanie Le Couëdic, Anne Berdoy.» Documents consultés, liste non exhaustive, les sites : [histoiresdefromage.fr](http://histoiresdefromage.fr) / [Musée Gourmandise](http://Musée Gourmandise) / [lespetiteslaiteries.fr](http://lespetiteslaiteries.fr) / [pouirlasciences.fr](http://pouirlasciences.fr) / [aitages.hypotheses.org](http://aitages.hypotheses.org) / [books.openedition.org](http://books.openedition.org) (Caza De Velasquez) / Les statistiques sont de 2022 de l'IPHB (sauf pour l'Ossau-Iraty, site [ossau-iraty.fr](http://ossau-iraty.fr))