



# MÉTHODES DE FABRICATION ARTISANALE DU FROMAGE DE MINAS



MINAS GERAIS - BRÉSIL

MÉTHODES DE FABRICATION  
ARTISANALE DU FROMAGE  
DE MINAS

2<sup>e</sup> Édition Révisée



# SOMMAIRE

---

|   |           |
|---|-----------|
| <i>EXPÉRIENCES EN MATIÈRE DE RECONNAISSANCE DU PATRIMOINE<br/>CULTUREL IMMATÉRIEL AU BRÉSIL</i> | <b>4</b>  |
| <i>MINAS GERAIS : RICHESSE ET DIVERSITÉ CULTURELLE DU BRÉSIL</i>                                | <b>11</b> |
| <i>LE FROMAGE ARTISANAL DE MINAS : PROCESSUS HISTORIQUE ET<br/>IDENTITAIRE</i>                  | <b>13</b> |
| <i>MÉTHODES D'ÉLABORATION DU FROMAGE ARTISANAL DE MINAS</i>                                     | <b>16</b> |
| <i>PATRIMOINE ET SAUVEGARDE</i>   | <b>30</b> |

---

## EXPÉRIENCES EN MATIÈRE DE RECONNAISSANCE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL AU BRÉSIL

Le début du XXI<sup>ème</sup> siècle marque la consolidation - par le biais des organismes de protection du patrimoine - de la diversité culturelle, en tant que valeur par excellence de l'humanité. Le Brésil, en tant que pays aux dimensions continentales, a mis en œuvre, depuis les années 1940, des actions visant à l'identification et à la reconnaissance de la diversité culturelle dans le cadre de politiques publiques en faveur de la protection et la sauvegarde des valeurs existantes de ses fondements culturels, en fonction des aspirations et des besoins des collectivités. Le démarrage de ce processus a commencé avec la Commission nationale du folklore, un organe collégial créé pour analyser la production intellectuelle de la culture populaire brésilienne.

À la fin des années 1980, la Constitution fédérale brésilienne a affirmé que les biens culturels de nature immatérielle font partie du patrimoine culturel de la société, car ils font référence à l'identité, à l'action et à la mémoire des différents groupes qui la constituent. La sauvegarde des formes d'expression, des modes de création, des savoirs-faire et des savoirs vivre, s'est transformée par le biais d'inventaires et de registres en un devoir pour les pouvoirs publics, auquel participent les communautés, les groupes et les organisations non-gouvernementales concernés.

À la lumière de ce nouveau paradigme, le secteur du patrimoine brésilien a recherché de nouvelles stratégies pour identifier, documenter, enquêter, préserver, protéger, promouvoir, valoriser, transmettre et revitaliser ce patrimoine, sous différents aspects, par l'intermédiaire de processus sociaux qui les gèrent et des sujets qui les créent. Dans la continuité de ces travaux, le Brésil a institué, en 2000, le Décret Fédéral n° 3551 dans le Registre des biens culturels de nature immatérielle, un instrument juridique de sauvegarde, de reconnaissance et de valorisation du patrimoine culturel immatériel au Brésil.





Cet instrument juridique a déjà permis la reconnaissance de 52 biens culturels immatériels liés aux savoirs – connaissances et savoirs faire ancrés dans la vie quotidienne des communautés -, aux célébrations – rituels et festivals marquant l'expérience collective dans le travail, la religiosité, le divertissement, et dans d'autres pratiques de la vie sociale -, aux formes d'expression - manifestations littéraires, musicales, plastiques, scéniques et récréatives - et aux lieux et espaces où se concentrent et se reproduisent des pratiques culturelles collectives.

En 2003, la Conférence générale de l'UNESCO, à l'occasion de sa 32<sup>ème</sup> session, a promulgué la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, en réaffirmant l'importance des biens culturels de nature immatérielle, en tant que source de diversité culturelle, de garantie du développement durable et d'intérêt commun, en vue de sauvegarder le patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Grâce à cette Convention, la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel s'est renforcée au niveau international, par le biais de la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, dans laquelle figurent six biens du patrimoine culturel brésiliens : l'Art Kusiwa, la peinture corporelle et l'art graphique Wajãpi, le Frevo, la Roda de Capoeira et la Samba de Roda du Recôncavo Baiano, en tant que formes d'expression ; le Círio de Nossa Senhora de Nazaré et le Complexe Culturel du Bumba Meu Boi du Maranhão, en tant que célébrations.

Les biens culturels de nature immatérielle, déjà reconnus, ou en cours de reconnaissance, au Brésil, représentent, en raison de leur lien direct avec l'évolution de la vie quotidienne, les valeurs les plus authentiques de la nationalité brésilienne; car ils sont l'expression de sa raison d'être pour les communautés. Cette catégorie de biens culturels repose sur la reconnaissance de la diversité culturelle et le répertoire des processus créatifs présents dans les coutumes, les habitudes et les façons d'être.



ACERYO IEPHA



En ajoutant à l'idée du bien culturel, la notion de référence culturelle, associée à des groupes sociaux spécifiques, l'État brésilien intègre les significations symboliques présentes dans les artefacts et les pratiques de la production culturelle. La promotion des actions et des plans de sauvegarde se fonde sur la reconnaissance des processus de re-signification qui sont fondamentaux pour garantir que la conservation des manifestations soit conforme aux valeurs attribuées par leurs détenteurs. Les valeurs locales gagnent en légitimité et l'action menée par les politiques publiques leur incombe une responsabilité vis-à-vis des groupes sociaux directement liés à la préservation du patrimoine.

Considérant, en tant que force identitaire, que les secteurs de la vie sociale se manifestent dans le patrimoine immatériel, le Brésil renforce l'importance des savoirs présents dans la culture alimentaire par la reconnaissance des méthodes de fabrication artisanale du fromage de Minas. En 2008, ce bien culturel a été classé dans le Registre des biens culturels de nature immatérielle, en tant qu'activité dynamique dotée de procédés, d'ustensiles, de formes de production, de commercialisation et de consommation qui lui sont propres, et en tant que générateur d'un sentiment d'appartenance, opportunités économiques, d'estime de soi et d'amélioration collective de la qualité de vie au sein des territoires culturels de l'État de Minas Gerais.

Le paysage culturel concentré dans ces territoires comprend les chemins et les routes qui mènent aux fermes et à la campagne, les relations entre les agriculteurs et l'environnement, l'artisanat et le travail manuel, le travail familial, les bâtiments ruraux, la cuisine et la cuisson, les formes d'accueil, l'hospitalité, les manières de consommer le fromage artisanal, la sociabilité établie autour de sa consommation, le langage rural et les discours identitaires. L'ensemble de ces manifestations culturelles découle du processus d'occupation des territoires, au sein desquels des savoirs propres à la gestion des ressources naturelles de leurs écosystèmes, et de leur environnement spécifique, se sont affirmés, au même titre que des modèles de survie économique créés par les groupes de population qui habitent ces régions depuis des siècles.





---

## MINAS GERAIS : RICHESSE ET DIVERSITÉ CULTURELLE DU BRÉSIL

Le territoire brésilien regorge de processus historico-culturels reflétant les cultures alimentaires de groupes sociaux, transmises de génération en génération, elles caractérisent les systèmes identitaires de chaque région. Ces processus d'évolution et de transformation témoignent de l'utilisation continue de produits déterminés qui, en se greffant à d'autres éléments divers, se transforment en pratiques traditionnelles qui structurent les identités sociales. Le processus de construction de ces identités dépasse la signification du quotidien et donne lieu à des éléments d'une telle importance qu'ils finissent par être reconnus en tant que marqueurs identitaires collectifs, régionaux, voire nationaux.

Minas Gerais, un État brésilien connu pour ses mines d'or et ses pierres précieuses dont l'exploitation remonte au XVIII<sup>ème</sup> siècle, possède bien plus que la beauté du style baroque de ses centres coloniaux, et par ailleurs reconnus en tant que patrimoine culturel mondial, à l'instar d'Ouro Preto, de Congonhas et de Diamantina. Les pratiques alimentaires traditionnelles, les techniques de préparation des aliments, les savoirs faire, la façon de manger, la proximité des habitants, les ustensiles, les cuisines et les paysages sont des constructions culturelles vivantes présentes dans la vie quotidienne de ces territoires. Sur l'ensemble des manifestations liées à la culture alimentaire, les méthodes de fabrication artisanale du fromage de Minas occupent une place centrale.

Le fromage artisanal de Minas est l'un des fromages brésiliens les plus anciens et les plus traditionnels et, au fil des ans, il est devenu un élément symbolique qui représente à lui seul une collectivité et traduit l'idée d'appartenance à certaines identités culturelles de l'État de Minas Gerais, voire du Brésil. C'est la raison pour laquelle son mode de fabrication a été reconnu en tant que patrimoine culturel immatériel de Minas Gerais (2002) et du Brésil (2008).



---

## LE FROMAGE ARTISANAL DE MINAS : PROCESSUS HISTORIQUE ET IDENTITAIRE

Le fromage, un aliment millénaire produit et apprécié dans diverses sociétés, est devenu un élément commun dans nos habitudes alimentaires. Les différentes façons de le fabriquer sont nées du besoin de transformer un produit extrêmement périssable, le lait, en quelque chose de plus durable, le fromage. D'autres éléments symboliques lui ont été progressivement associés, ce qui a doté la fabrication et la consommation de fromage de significations diverses.

Dans l'Etat de Minas Gerais, la production de fromage est historique et constante. La trajectoire de sa fabrication et de sa consommation débute avec la colonisation par le Portugal, au XVI<sup>ème</sup> siècle. La création de l'élevage bovin a été déterminante pour les premières tentatives d'expansion et d'intériorisation du territoire brésilien, qui ont eu lieu entre la fin du XVII<sup>ème</sup> et le début du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Le mouvement d'intériorisation de la colonie, entrepris dans l'arrière-pays de l'État de Minas Gerais, a été motivé par l'intérêt de trouver de l'or, ainsi que d'autres métaux et des pierres précieuses. Progressivement, la région minière a connu une augmentation considérable de sa population, ce qui a conduit à la création de villages et de fermes et au développement d'une économie d'élevage. Parallèlement à l'élargissement des relations économiques et sociales, des pratiques alimentaires diverses et caractéristiques de l'univers rural ont commencé à se développer. Ces activités ont influencé de manière décisive la culture alimentaire de Minas Gerais, en donnant naissance à une cuisine unique et originale qui demeure, aujourd'hui encore, l'un des éléments centraux de la constitution de l'identité de Minas Gerais.

“Dis-moi ce que tu manges et je te dirai quel dieu tu vénères, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es issu et à quel groupe social tu appartiens”. La lecture de la cuisine est un fabuleux voyage dans la conscience que les sociétés ont d'elles-mêmes, dans la vision qu'elles ont de leur identité.

Sophie Bessis

Le fromage est devenu un aliment qui s'est progressivement imposé comme une icône de la cuisine de Minas Gerais. Ses processus de fabrication sont devenus partie intégrante de la distribution alimentaire, au sein d'une économie diversifiée, dans laquelle l'agriculture, l'exploitation minière, l'artisanat et la fourniture de services divers constituaient des sources de revenus interdépendants. Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, le fromage s'est avéré primordial dans la stimulation de l'économie de Minas Gerais. Il s'est largement répandu dans les fermes de la région, devenant ainsi un élément du quotidien, que ce soit sur les tables à manger des habitants de Minas, ou sur les étagères de commerces ou de marchés. Il était également en circulation et en vente à Rio de Janeiro et dans d'autres États brésiliens.

Les techniques liées aux modes de fabrication du fromage artisanal de Minas, reflètent les dimensions de la sociabilité, les significations de la vie quotidienne, les éléments socio-culturels importants. Le fromage est progressivement devenu un aliment commun dans les habitudes alimentaires et sa production a défini le mode de gestion de l'ensemble des processus de production caractérisant les territoires de l'État de Minas Gerais. Sa consommation s'étend jusqu'à son utilisation dans des recettes traditionnelles, marquant ainsi sa présence au sein des foyers, des fêtes et de l'alimentation quotidienne de la population.

Les récits des voyageurs étrangers qui ont visité Minas Gerais au XIX<sup>ème</sup> siècle évoquent l'importance socio-culturelle du fromage, présent dans la consommation quotidienne de la population. Selon certains récits, ce produit était toujours présent sur les étagères des marchés, aux côtés de produits locaux et de produits importés d'origine anglaise. Ils décrivent également la fréquence de sa consommation dans les familles de Minas Gerais, ainsi que son utilisation dans diverses recettes culinaires locales.

En outre, d'autres documents renforcent, également, l'importance du fromage, en tant que référence alimentaire et économique de Minas Gerais et d'autres régions du Brésil. C'est le cas de l'inventaire de la bibliothèque de Lisbonne, où sont répertoriés les achats destinés à la consommation des familles de juillet 1793 à octobre 1796. Dans cette liste de courses apparaissent des dizaines de fromages sur 13 des 40 mois qui la composent. Ils ont été achetés en grande quantité sur une même période, ce qui suppose qu'il existait une habitude de consommation de fromages affinés.

Évaluer la production culturelle dans le temps et dans le cadre d'un processus historique présuppose de tenir compte, non seulement de la diversité culturelle ou de la nature de ses manifestations mais, également, et surtout, de leur continuité. Les méthodes de fabrication artisanale du fromage de Minas constituent un processus continu de transmission des savoirs et sa production, dans certaines familles, a déjà atteint la cinquième génération. En tant que pratique de transformation du lait cru, il s'agit d'un savoir acquis à la maison et basé sur la relation étroite des producteurs avec leur environnement.



ACERVO APROCAN



ACERVO IEPHA



---

## MÉTHODES D'ÉLABORATION DU FROMAGE ARTISANAL DE MINAS

Le fromage artisanal de Minas, caractérisé par l'utilisation du lait cru dans sa fabrication, est le résultat d'un savoir et d'un mode de fabrication traditionnel basé sur les mêmes principes depuis son origine. Il a un caractère éminemment collectif qui s'inscrit dans un long processus historique de construction d'identités, de modèles de sociabilité, et est lié à l'activité fondamentale de la ferme typique de l'Etat de Minas, où le fromage est un savoir-faire qui a dynamisé l'économie de ses villes. La fabrication artisanale du fromage au lait cru de Minas est une activité quotidienne qui a lieu 364 jours par an<sup>1</sup>. Sa production est présente dans plusieurs régions de l'État de Minas Gerais.

Dans les régions productrices déjà identifiées de l'Etat de Minas Gerais, les méthodes de fabrication artisanale du fromage de Minas sont relativement similaires, avec quelques différences en fonction de l'environnement et des traditions, ainsi que des conditions géographiques et biologiques spécifiques à chaque région. Celles-ci confèrent aux fromages artisanaux des caractéristiques spécifiques, définissant ainsi la saveur et les caractéristiques uniques de chaque fromage. Autrement dit, outre les spécificités naturelles-physiques propres aux régions qui offrent des pâturages typiques et le développement de bactéries spécifiques qui se multiplient dans chacun de leurs microclimats, il existe une manière spécifique de fabriquer le fromage : la manipulation du lait, de la présure, de la pâte, les méthodes de pressage et le temps de maturation donnent lieu à l'élaboration d'un aliment unique.

La main-d'œuvre utilisée dans le processus de production du fromage varie en fonction de la catégorie de producteur. Le petit producteur fait généralement appel à une main-d'œuvre familiale pour l'ensemble du processus de production, allant des soins des troupeaux jusqu'à la traite du lait qui est généralement effectuée manuellement, en passant par la fabrication du fromage proprement dite et à sa vente. Le producteur de taille moyenne utilise à la fois une main d'œuvre familiale et extérieure pour l'aider. Le grand producteur joue, pour sa part, un rôle de superviseur et utilise essentiellement une main d'œuvre auxiliaire, des gardiens de vaches qui participent à l'ensemble du processus, accompagnés d'un, ou deux, voire trois employés, qui détiennent des savoirs traditionnels et qui sont, de ce fait, responsables de la fabrication du fromage.

---

<sup>1</sup> Il n'y a que le vendredi Saint où l'on ne fait pas de fromage, comme le veut la coutume ou la tradition. Ce jour-là, le lait est distribué aux voisins et destiné à la confiture de lait ou aux délices de la cuisine de la ferme.

<sup>2</sup> Il faut noter que dans les régions de l'Alto Paranaíba et de Serra do Salitre, le « fromager » est celui qui commercialise le fromage - le distributeur - et non celui qui « fabrique le fromage ».



Le fromager ou la fromagère, celui ou celle qui fabrique le fromage<sup>2</sup> quand ce n'est pas l'agriculteur lui-même, ou son épouse, sont aidés par un ou plusieurs de leurs enfants, ou alors de préférence par quelqu'un qui est né ou a été élevé dans l'exploitation, ce qui apporte en termes de responsabilités une valeur ajoutée au produit et valorise l'individu lui-même, qui représente un travailleur essentiel dans le processus de fabrication. C'est le bras droit du patron qui doit lui accorder en retour une attention particulière. Il doit maîtriser l'exploitation et doit connaître l'ensemble des tâches à accomplir, depuis la surveillance des étables jusqu'à la phase finale de la fabrication et de la commercialisation du fromage. Les fromagers disent que l'on n'apprend pas à faire du fromage à l'école, mais en voyant faire les autres, en le faisant ensemble. C'est un savoir-faire qui se transmet de père en fils, de mère en fille, de maître en apprenti, un jour après l'autre, pour toute la vie, et qui élève le fromager au titre de détenteur de ce savoir-faire.

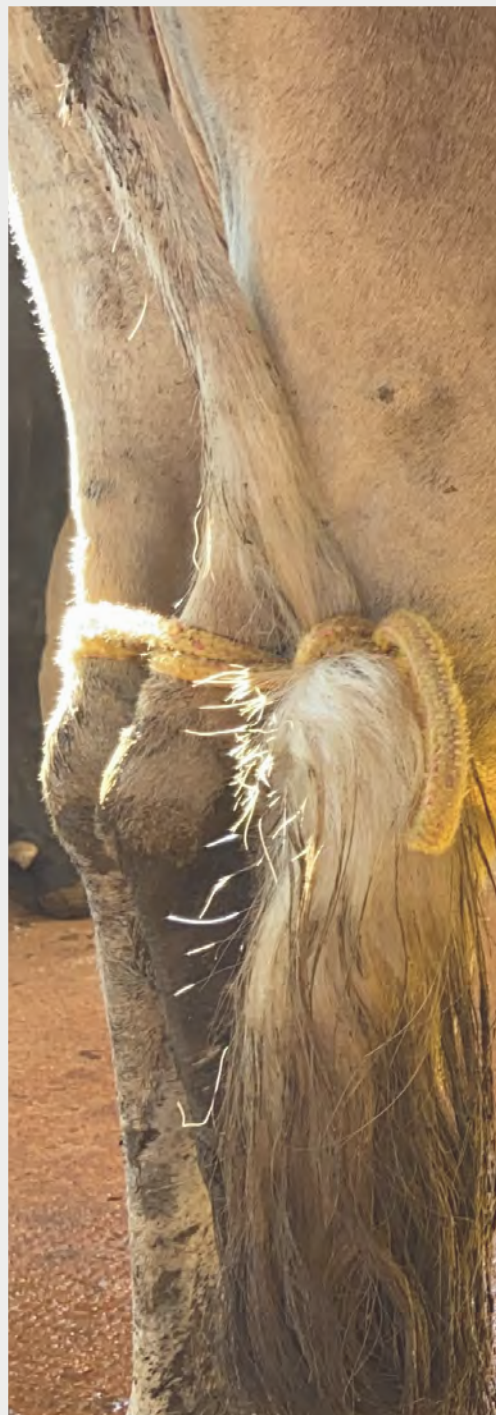
Dans la région de Serro dans l'Etat de Minas Gerais, la fabrication du fromage est une activité presque exclusivement masculine. Dans les régions de l'Alto Paranaíba et de la Serra da Canastra, en revanche, les femmes prennent en charge toutes les étapes de la fabrication et, dans certaines municipalités, la plupart des employés chargés de la fabrication du fromage sont des femmes. Dans la majorité des cas, c'est l'épouse de l'agriculteur qui est responsable avec lui du processus de fabrication.

Le processus de fabrication artisanale du fromage de Minas est essentiellement basé sur la coagulation du lait, le pressage, le salage et la maturation, et inclut les ingrédients suivants : du lait de vache cru, des coagulants et du sel. Toutes ces matières premières peuvent être produites par l'exploitation elle-même, à l'exception du sel que l'on obtient dans d'autres régions. Les étapes du processus de fabrication sont les suivantes :

# 1. OBTENTION DU LAIT : TRAITE, CAILLAGE DU LAIT ET CONDITIONNEMENT

La traite est la première étape de la fabrication du fromage, à travers laquelle on obtient du lait cru. Lorsqu'elle est effectuée manuellement, le lait de vache trait est transporté à la fromagerie, en extérieur, où il sera versé dans un entonnoir, puis filtré dans un tissu afin d'éliminer toute particule qui pourrait contaminer le fromage.

Lorsque la traite est mécanique, le lait passe directement par les griffes de la machine de transfert et, lorsque la quantité désirée est atteinte, le liquide est versé dans un bidon qui est ensuite transporté jusque dans la salle de fabrication où commence le processus de coagulation.





ACERVO APROCAN

## 2. AJOUT DE PRÉSURE ET ÉGOUTTAGE

La coagulation du lait est l'étape suivante dans la fabrication du fromage. On peut utiliser de la présure de base ou un caillé fait maison à partir de l'estomac de veaux ou de chevreaux séchés et salés. Dans les temps anciens, il était courant dans la région de Canastra d'utiliser un coagulant fabriqué à partir de segments d'estomacs de tatou. La présure est l'élément qui sépare la masse du sérum, permettant la fabrication du fromage. Ensuite, le ferment lactique est intégré au caillé dénommé pingo.

Le pingo est un ferment lactique naturel développé au fil du temps, qui confère au fromage des caractéristiques microbiologiques spécifiques. Celles-ci sont fonction du type de sol, du climat et de la végétation de chaque lieu, et responsables sont de la consistance, de la couleur et du goût spécifique de chaque produit. C'est ce qui distingue un fromage de Serro d'un fromage de Canastra, ou de Serra do Salitre ou d'Araxá. Ce ferment naturel contient un ensemble de bactéries lactiques, spécifiques à chaque région, qui constituent un lien entre le passé et le futur. Le pingo est recueilli à partir du sérum qui s'écoule des fromages après le salage, le gros sel une fois déposé sur l'une des surfaces du fromage neutralise les bactéries considérées comme nocives pour la consommation humaine et garantit de bonnes conditions à l'ingrédient qui sera utilisé le lendemain pour fabriquer un nouveau lot de fromages.

En règle générale, pour la coagulation, la présure est ajoutée dans une proportion de 25 millilitres pour 100 litres de lait, et l'égouttage dans une proportion de ½ litre pour 100 litres de lait. Toutefois, ces mesures ne sont qu'approximatives, car la fabrication de fromage est directement liée aux variations climatiques. Lorsque le temps est plus froid, il est nécessaire d'utiliser une plus grande quantité de ferments ou de présure.

*Le nom pingo (goutte) vient du verbe pingar (goutter). Il s'agit d'une référence claire au petit-lait qui, après la fermentation, s'échappe du fromage et s'écoule dans un récipient à part. Le petit-lait égoutté est ainsi recueilli et stocké pour être utilisé dans la fabrication d'autres fromages. Il s'agit là, sans aucun doute, de l'ingrédient principal du fromage artisanal. Outre la saveur et l'arôme caractéristiques qu'il confère au fromage, il lui apporte également toutes les références régionales qui forgent son identité*



ACERVO APROCAN

### 3. COAGULATION DU LAIT, DÉCOUPAGE DE LA PÂTE ET PRESSAGE

Environ 40 minutes après l'ajout de la présure et l'égouttage, le lait termine sa coagulation et la masse est brisée et malaxée pendant environ 3 à 5 minutes afin de séparer le petit-lait de la partie solide.

### 4. DESSICCATION DE LA PÂTE ET PLACEMENT DANS DES MOULES, PRESSAGE ET MALAXAGE MANUEL

Après une heure environ, la pâte est précipitée et l'on procède au premier égouttage, suivi du pressage, ou du malaxage, une activité réalisée manuellement. L'objectif à ce stade est d'éliminer la plus grande quantité de lactosérum possible de la masse.

Alors qu'à Canastra ou à Alto Paranaíba, on utilise un tissu enroulé autour de la masse pour extraire le petit-lait, pour obtenir ainsi un fromage moins humide, à Serro le pressage se fait à la main directement sur les moules. Après avoir travaillé un côté de la pâte, le moule est retourné afin que le pressage puisse être effectué de l'autre côté.

Il existe également une coutume, surtout à Serro, qui consiste à faire le *merendeiro*, c'est à dire un petit fromage fait avec la pâte qui reste du processus de pressage, et généralement destinée à la consommation de la famille et aux employés. Le plus souvent, le *merendeiro* est une tâche qui revient à l'apprenti, lequel profitant de la masse insuffisante pour faire un fromage de taille normale, a l'occasion ainsi d'apprendre la technique.







## 5. | SALER ET RETOURNER LE FROMAGE

Dans les moules, le fromage est recouvert d'une couche de gros sel et, à la fin de la journée, il est retourné pour que le côté opposé soit salé.

## 6. | RECUEILLIR L'ÉGOUTTEMENT

Après le deuxième salage, en fin de journée, les producteurs recueillent le pingo après l'égouttage. Le sel a pour fonction d'accentuer le goût du fromage et de l'aider à maintenir le bon état du pingo qui sera utilisé le lendemain. Les bactéries présentes dans le pingo vont orienter la fermentation de la prochaine production. Ces bactéries maintiennent l'uniformité et la spécificité du produit. Lorsqu'un producteur a un problème de qualité avec son fromage, il va chez son voisin pour obtenir un nouveau pingo, afin de reconstituer un microbiote. C'est ce qui fait du fromage au lait cru un aliment vivant, et de ses modes de fabrication, un processus pendant lequel il convient d'exercer une vigilance constante par rapport aux détails de l'environnement de production.



## 7. | DÉMOULAGE ET AFFINAGE

Après 48 heures environ, le fromage peut déjà être retiré des moules et le processus d'affinage débute. Cette phase, dite d'affinage, ou de dégrossissage, consiste à préparer le fromage pour qu'il ait une meilleure présentation du point de vue esthétique. Dans la région de Serro, toute la surface du fromage est raclée avec une râpe pour rendre la surface homogène. Lorsque la raclure n'est pas vendue dans les boulangeries de la ville, elle est utilisée dans les plats, et chez les marchands, pour nourrir les personnes qui vivent dans les fermes. Dans les spécialités farofas, broas et manjares, la raclure du fromage est utilisée comme ingrédient, avec d'autres produits de la ferme, comme la semoule de maïs et la farine de manioc.

Dans les régions de Canastra et de Serra do Salitre, l'affinage se fait au papier de verre, ou pas du tout, la croûte restant alors naturellement jaune.





## 8. MATURATION

Le fromage est ensuite acheminé vers un lieu appelé la chambre du fromage, où il est placé sur des planches en bois pour subir le processus de maturation. Cette période peut varier de 7 à 40 jours selon la région, les conditions climatiques et le niveau de maturation souhaité. Le processus de maturation est plus rapide pendant les périodes chaudes, car l'action des micro-organismes est accélérée. Pendant ce temps, le fromage fait l'objet de manière expressive de ses dimensions, pouvant atteindre une réduction jusqu'à la moitié de sa taille initiale. Le fromage de Serro, par exemple, est affiné en 14 jours, alors que le fromage de Canastra nécessite un affinage de 21 jours.

Pendant le processus de maturation, les fromages doivent être retournés deux fois par jour, une fois le matin et une fois l'après-midi, afin que la maturation soit uniforme. Le fromage affiné est exempt de bactéries nocives pour l'homme et acquiert des conditions de consommation idéales. De la même manière que le vieillissement du vin, le fromage gagne en saveur au fur et à mesure de sa maturation et son goût change chaque jour. Un fromage bien fait améliore son goût et sa qualité grâce à la maturation et suit la tradition d'autrefois qui imposait, en raison des difficultés de transport et de commercialisation, de conserver plus longtemps le fromage sur les étagères de maturation.

## 9. | HYGIÉNISATION

Une fois le processus de fabrication terminé, on procède à la désinfection des instruments, des récipients et des locaux de la fromagerie. La croyance en la valeur de l'hygiène pour l'obtention d'un fromage de qualité converge avec les méthodes de fabrication artisanale du fromage de Minas, qui atteste des « bonnes pratiques de production » préconisées par la réglementation sanitaire de l'État. Comme il est produit à partir de lait cru, le fromage artisanal de Minas est un aliment vivant, et donc sensible à tout type de variation environnementale, ce qui peut influencer son goût, sa texture et son équilibre.

*En général, le fromage artisanal de Minas a une forme cylindrique, de 15 à 16 centimètres de diamètre et de 4 à 8 centimètres de hauteur. Il présente des bords droits et des faces plates et fait l'objet d'un travail esthétique soigné après le processus de maturation avant sa mise à disposition au consommateur. En général, il pèse entre 1,0 et 1,2 kg. Selon la durée d'affinage de chaque fromage, la croûte est plus ou moins jaunâtre. La consistance est molle et tend à devenir plus dure en fonction de la durée d'affinage du fromage. Sa texture est lisse, pouvant présenter de petits trous mécaniques. La couleur est homogène, blanc crème.*





---

## PATRIMOINE ET SAUVEGARDE

Ancrées dans une tradition vivante où la continuité et la transformation interagissent depuis des siècles pour former un savoir dans lequel l'environnement, les techniques, les représentations sont conservées, le savoir-faire du fromage artisanal de Minas a une valeur patrimoniale importante et traduit des sentiments uniques d'appartenance, en réunissant les éléments identitaires des groupes sociaux de l'État de Minas Gerais et en mettant en valeur la richesse culturelle du Brésil dans son ensemble.

Cependant, ce savoir-faire a néanmoins été négligé pendant longtemps par la législation sanitaire, laquelle n'a pas tenu compte des différences et des besoins spécifiques liés à ce savoir-faire artisanal. La finalité de la reconnaissance du fromage artisanal de Minas, en tant que patrimoine culturel immatériel, résulte, précisément, du besoin de préserver les pratiques traditionnelles de fabrication des fromages au lait cru, auparavant menacées par une législation sanitaire trop techniciste. Cette législation appliquait à la production de fromages artisanaux, les mêmes règles que celles qui avaient été créées pour l'industrie laitière, ce qui avait pour effet de rendre la fabrication et la commercialisation des fromages artisanaux, difficile, voire impossible. L'autre raison qui a motivé cette demande de reconnaissance est née de la nécessité de caractériser les modes de fabrication artisanale du fromage au lait cru de Minas, dans le but de valoriser les processus traditionnels, par rapport aux fromages industriels qui comportent l'appellation « fromage de Minas » et favorisent, ainsi, une concurrence déloyale.

Grâce à l'intense mobilisation de la société civile, des institutions publiques et, surtout, des producteurs traditionnels/détenteurs de savoirs, face au risque d'extinction de la pratique artisanale, l'Institut d'État du patrimoine historique et artistique de Minas Gerais (Iepha-MG), a reconnu en tant que premier bien immatériel du patrimoine culturel de l'État : « le savoir-faire artisanal de la fabrication du fromage de Serro », enregistré dans la catégorie des savoirs. La protection, qui a été enregistrée en 2002, visait à sauvegarder les caractéristiques liées à la recette originale et au processus de fabrication artisanale du fromage de Serro, ainsi qu'à reconnaître, protéger et encourager sa production tout en assurant une durabilité aux producteurs économiques locaux. En 2012, l'inscription au Registre du mode d'élaboration du fromage artisanal de la région de Serro (MG) a eu 10 ans et sa protection a été reconduite par le Iepha-MG. Par ailleurs, quatre autres villes ont été incluses dans la zone couverte par la sauvegarde qui





comprend désormais 11 municipalités. La revalidation du titre de patrimoine culturel de l'État de Minas Gerais, montre que les valeurs construites autour de ce savoir restent une référence culturelle importante pour les habitants de Minas. L'étude concernant la deuxième revalidation est déjà en cours, et son objectif principal est de mettre à jour de manière collaborative le registre des producteurs et des associations de producteurs du fromage artisanal de Minas, d'étendre la zone de couverture de protection et de revalider le plan de sauvegarde.

Après avoir identifié la présence des modes de fabrication artisanale du fromage de Minas dans d'autres parties du territoire de l'État, et évalué les risques de perte de cette importante tradition artisanale, l'Institut du Patrimoine Historique et Artistique National (IPHAN), a reconnu, en 2008, « la fabrication artisanale du fromage de Minas » dans les régions de Serro et de Serras da Canastra et de Salitre, en tant que patrimoine culturel du Brésil, par son inscription dans le Livre des savoirs. Identifiées en tant que savoirs traditionnels et éléments remarquables de l'identité culturelle de ces régions, cette façon de fabriquer le fromage, bien qu'ayant des spécificités régionales - comme la façon de presser la pâte (avec ou sans tissu, par exemple), le temps de maturation du fromage, la prépondérance de la main d'œuvre masculine, ou féminine - a en commun, l'utilisation du lait cru, l'ajout de ferment, ou pingo, l'utilisation d'une main d'œuvre essentiellement familiale, à travers laquelle le savoir se transmet de façon générationnelle, par voie orale et par la pratique. Le produit résultant de ces savoirs-faire est identifié par ses détenteurs, les institutions publiques et privées, et les associations civiles, qui s'occupent de cet univers couvert par l'appellation Queijo Minas Artesanal / QMA - (fromage artisanal de Minas), où l'inséparabilité entre le savoir-faire et le produit est ancrée.

Mais au-delà du produit, les modes de réalisation du fromage artisanal de Minas comportent un ensemble d'éléments matériels et symboliques indissociables, c'est-à-dire qu'ils ne peuvent pleinement exister et être compris qu'à travers la relation qu'ils entretiennent entre eux. L'acte de fabriquer du fromage et les savoirs qui l'accompagnent sont indissociables de la maison, de la propriété, de la fromagerie, des ustensiles, de l'élevage, de l'agriculture de subsistance, des moyens de production, de la cuisine et de la cuisson, des valeurs de camaraderie, de la tolérance, du voisinage, de l'hospitalité, entre autres. Le fromage artisanal de Minas est, également, le résultat de l'interaction complexe entre le sol, la plante et le climat, les méthodes de production et les matières premières traditionnelles, ce qui donne lieu à un aliment unique qui ne peut être reproduit nulle part ailleurs. De cette relation intime entre culture et nature, dans laquelle l'environnement naturel est approprié et transformé par les hommes, la production artisanale de fromage émerge en tant qu'activité inhérente à la vie quotidienne et définit même les paysages culturels de l'Etat de Minas Gerais.



Tout cela se traduit par un vaste répertoire de savoirs traditionnels, y compris des modes de commercialisation et de consommation de fromages artisanaux, qui constituent des éléments remarquables pour l'identité culturelle de chaque région, et qui vont au-delà du simple territoire de production. De la ferme à l'environnement domestique du consommateur urbain, le fromage est un élément fondamental, et irremplaçable, de la riche culture alimentaire de Minas Gerais. Traditionnellement consommés par les habitants de Minas de toute classe sociale, les fromages artisanaux de Minas, frais ou affinés sont présents au quotidien sur les tables familiales lors de fêtes, dans les bars, les ventes, les foires et les marchés. En tant qu'élément de socialisation et d'expression d'hospitalité, ils servent à accompagner le café ou la *cachaça* dans les cercles de conversation, et à célébrer l'abondance et la richesse de la cuisine locale, en accompagnant les bonbons et les confitures, et en servant d'ingrédient à d'innombrables délices, dont le fameux et unique pain au fromage. Gorgées d'un sentiment d'appartenance identitaire, ces pratiques - faire et manger du fromage - caractérisent, également, les natifs de Minas Gerais pour les autres Brésiliens, pouvant être considérées comme l'une des plus grandes expressions de l'appartenance à l'Etat de Minas Gerais. Le fromage artisanal de Minas, reconnu et apprécié dans diverses régions du Brésil, représente l'un des symboles culinaires de Minas Gerais.

C'est en ce sens que la sauvegarde des modes de fabrication du fromage artisanal de Minas gagne en pertinence pour les politiques de préservation de la culture et de l'histoire séculaire de Minas Gerais et du Brésil. Sa reconnaissance, en tant que patrimoine culturel immatériel, a conduit à la consolidation d'un réseau collaboratif, dirigé par des organismes de protection du patrimoine et formé par des producteurs/acteurs, des organisations de la société civile, des organismes publics qui servent les producteurs ruraux, et cherchent à renforcer, et à perpétuer la production, la circulation et la consommation du fromage artisanal de Minas. Ensemble, ces institutions offrent de plus en plus d'aide aux producteurs locaux, notamment en élargissant la notion et l'utilisation de ce que l'on appelle les "bonnes pratiques" qui garantissent une plus grande sécurité aux consommateurs.

Les politiques de sauvegarde ont également permis l'émergence de réglementations sanitaires qui portent de manière spécifique sur la fabrication artisanale du fromage, en reconnaissant, enfin, l'importance de la production de fromage au lait cru dans le contexte social, économique et culturel de l'État. Et, pour répondre aux exigences sanitaires, sans risquer de perdre le mode de fabrication traditionnel du fromage, les producteurs s'organisent de plus en plus en associations et en coopératives. Ensemble, les producteurs traditionnels sont plus forts, acquérant ainsi, les conditions nécessaires pour répondre aux exigences de la législation, en définissant des normes d'hygiène sûres, et en améliorant la qualité biologique du produit à



travers la gestion productive et la commercialisation, et des pratiques sanitaires contrôlées. Il en résulte que le fromage artisanal est de plus en plus présent sur le marché de consommation brésilien, avec toutes les garanties et la sécurité nécessaires à la qualité et au bon goût du produit.

L'organisation des producteurs en associations est l'une des conditions requises pour l'obtention de l'indication géographique qui est un enregistrement de marque collective délivré par l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), et déjà obtenue par les producteurs de fromage de Serro et de Canastra. Cet instrument contribue à l'établissement de normes de qualité pour les produits, et élargit les perspectives de marché, en donnant accès à des droits et à des améliorations, comme le financement public de la production et de la commercialisation.

Au cours des dernières décennies, cette tradition a connu une série d'innovations, telles que l'évolution des matériaux utilisés pour les ustensiles et l'environnement de la production, la mise en place de processus de gestion productive et la commercialisation, le contrôle sanitaire des troupeaux et la mécanisation de certains processus (comme la traite mécanique). Ces innovations, avant de constituer nécessairement un risque, s'inscrivent dans un processus de renforcement et d'affirmation des manières de fabriquer du fromage. Le défi consiste donc à préserver le bien culturel, en garantissant ses modes de fabrication traditionnels, tout en respectant les conditions sanitaires qui, pour être efficaces, ne doivent pas être incompatibles avec les pratiques coutumières.

Grâce à l'ensemble de ces efforts, le fromage artisanal de Minas a obtenu des résultats de plus en plus excellents dans les concours de fromage nationaux et internationaux. Par exemple lors du « Mondial du Fromage et des Produits Laitiers », principal point de rencontre des acteurs du secteur du fromage et des produits laitiers. Lors de l'édition 2021, le fromage artisanal de Minas a remporté 40 médailles, portant le Brésil à la deuxième place de la compétition, derrière France, hôte de l'événement.

En outre, le fromage artisanal de Minas s'est révélé être un produit important pour le tourisme rural, avec un énorme potentiel de croissance. De plus en plus de touristes se rendent dans les régions productrices de fromage pour découvrir et apprécier leurs magnifiques paysages, leur cuisine typique et l'interaction avec leurs habitants simples et hospitaliers. L'inclusion du processus de production du fromage artisanal et de son histoire dans les circuits touristiques et gastronomiques contribue au développement de l'activité dans l'État et génère des revenus.

En novembre 2021, l'inscription de « la façon de faire du fromage de Minas dans les régions



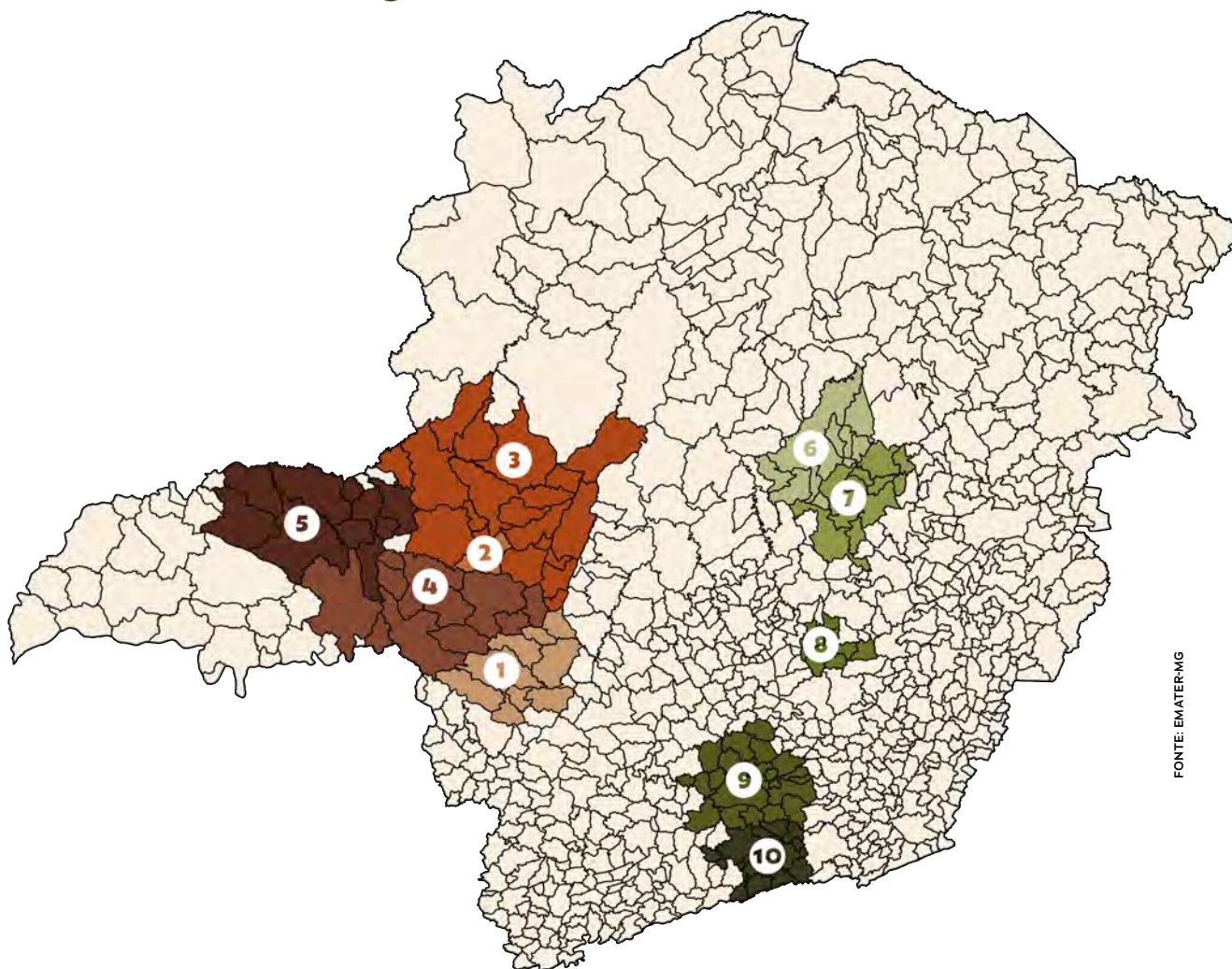
de Serro, Serras da Canastra et de Salitre » a été revalidée par l'Institut National du Patrimoine Historique et Artistique (IPHAN). À cet effet, une étude a été réalisée afin d'identifier l'évolution de l'importance et des valeurs du « mode artisanal de fabrication du fromage » 5 dans le cadre de la mémoire et de l'identité collective, en tant que référence identitaire majeure pour l'État de Minas Gerais, et marque de la diversité culturelle brésilienne. L'extension de la couverture territoriale du bien protégé a également été approuvée, grâce à l'exclusion de l'identification des régions productrices et le changement de marque par « Le mode de fabrication artisanale du fromage de Minas ». Le champ d'application comprend, désormais, d'autres régions qui, sur la base d'études sur l'environnement physique et les processus de production, ont été caractérisées en tant que productrices de fromage artisanal de Minas, car le mode de fabrication du fromage qu'elles détiennent justifie d'un enracinement historique et culturel significatif. Jusqu'à présent, les régions productrices de fromage artisanal de Minas suivantes ont été reconnues : Diamantina, Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serra do Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro et de Serra da Piedade ao Caraça.

La pratique traditionnelle de la production artisanale de fromage au lait cru est présente dans une partie importante du territoire de l'État, mettant en évidence la force de cette tradition et bagage historique solide qui, et ce n'est pas un hasard, a fait du fromage la marque identitaire de Minas Gerais. L'identification des territoires qui produisent ce fromage artisanal démontre l'engagement d'une action de sauvegarde constante, visant à approfondir la connaissance du bien protégé et à renforcer le réseau d'actions en faveur des détenteurs de ce savoir-faire, et de sa continuité, en prenant comme référence leurs demandes et leurs besoins.

Renforcer les échanges entre les détenteurs de savoirs, les institutions publiques et privées, et les autres acteurs qui composent ce réseau de sauvegarde existant au Brésil, tout en le faisant dialoguer avec les agences et les organismes internationaux, est le prochain objectif qui sera poursuivi afin de sauvegarder les conditions d'existence des modes de fabrication artisanale du fromage de Minas, tout comme les systèmes de transmission des savoirs sur lesquels ils s'appuient. La reconnaissance du bien culturel à différents niveaux, et la gestion partagée de sa préservation et de sa promotion, assurent au patrimoine culturel brésilien une visibilité nationale et internationale, et prouvent, de façon exemplaire, que la culture et la tradition peuvent être ensemble des instruments de développement, de renforcement pour les petites économies locales, de démocratisation en matière de distribution de revenus, et d'amélioration de la qualité de vie.

# LES RÉGIONS PRODUCTRICES DE FROMAGE ARTISANAL DE MINAS

- 1 CANASTRA
- 2 SERRA DO SALITRE
- 3 CERRADO
- 4 ARAXÁ
- 5 TRIÂNGULO MINEIRO
- 6 DIAMANTINA
- 7 SERRO
- 8 ENTRE SERRAS DA PIEDADE AO CARAÇA
- 9 CAMPO DAS VERTENTES
- 10 SERRAS DA IBITIPOCA



FONTE: EMATER-MG



# FICHE DE DONNÉES

---

## **INSTITUT PERIFÉRICO**

PRÉSIDENT DIRECTEUR • **GABRIELA SANTORO**

DIRECTEUR EXÉCUTIF • **LÍLIAN NUNES**

DIRECTEUR FINANCIER ET JURIDIQUE • **DANIELA SAVOI**

COORDINATEUR DE PROJET • **LUCIANA PRAXEDES**

CONCEPTION GRAPHIQUE ET SCHÉMA • **DILA PUCCINI - PATUÁ.CC**

REVUE DE TEXTE • **VANICE ARAÚJO**

COORDINATION DE LA RECHERCHE • **MICHELE ARROYO - TEMPO PLURAL**

ÉQUIPE DE RECHERCHE • **FRANÇOISE JEAN DE OLIVEIRA SOUZA - FERNANDA GHIROTTTO GARCIA - CLÁUDIO ABREU ARROYO**

## **INSTITUT NATIONAL DU PATRIMOIN HISTORIQUE ET ARTISTIQUE (IPHAN)**

PRÉSIDENT • **LEANDRO ANTONIO GRASS PEIXOTO**

ADMINISTRATEURS DE L'IPHAN DU SERVICE DU PATRIMOINE IMMATÉRIEL • **DEYVESSON ISRAEL ALVES GUSMÃO**

SUPERINTENDANCE DE L'IPHA DANS LE MINAS GERAIS • **LUCIANA ROCHA FERES**

SOCIOLOGUE - PATRIMOINE IMMATÉRIEL • **CORINA MARIA RODRIGUES MOREIRA**

## **SECRÉTAIRE D'ÉTAT À LA CULTURE ET AU TOURISME DE L'ÉTAT DU MINAS GERAIS**

SECRÉTAIRE D'ÉTAT À LA CULTURE ET AU TOURISME DE L'ÉTAT DU MINAS GERAIS • **LEÔNIDAS OLIVEIRA**

SECRÉTAIRE ADJOINT À LA CULTURE ET AU TOURISME DE L'ÉTAT DU MINAS GERAIS • **JOSIANE DE SOUZA**

## **INSTITUT D'ÉTAT DU PATRIMOINE HISTORIQUE ET ARTISTIQUE DE MINAS GERAIS (IEPHA-MG)**

PRÉSIDENT • **JOÃO PAULO MARTINS**

ADMINISTRATEUR DE LA PROTECTION ET DE LA MÉMOIRE • **ADRIANO MAXIMIANO DA SILVA**

GESTIONNAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL • **NICOLE FARIA BATISTA**

## **VERSION FRANÇAISE**

TRADUCTION • **IRÈNE ALVES - DÉLÉGATION PERMANENTE DU BRÉSIL AUPRÈS DE L'UNESCO**

RÉVISION DE LA TRADUCTION • **SAMIR HATTABI**

# RÉFÉRENCES

---

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS  
- IEPHA-MG. **O MODO DE FAZER O QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO SERRO.**  
BELO HORIZONTE IEPHA/MG, 2018. CADERNOS DO PATRIMÔNIO.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **MODO  
ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS: SERRO, SERRA DA CANASTRA E  
SERRA DO SALITRE (ALTO PARANAÍBA).** BRASÍLIA/DF: IPHAN, 2014. DOSSIÊ IPHAN.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS  
- IEPHA-MG. **PARECER TÉCNICO PARA REVALIDAÇÃO DO MODO ARTESANAL  
DE FAZER QUEIJO DE MINAS, NAS REGIÕES DO SERRO E DAS SERRAS DA  
CANASTRA E DO SALITRE, PARA COMPOSIÇÃO DE PROCESSO DE REVALIDAÇÃO  
DO SEU TÍTULO DE PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL.** BELO HORIZONTE:  
IEPHA-MG. 2021.

Publication rééditée en novembre 2024 par l'Instituto Periférico,  
avec des fonds provenant de mesures compensatoires  
environnementales dirigées par le biais de Semente, le Pôle de  
Projets Sociaux et Environnementaux du Ministère Public de l'État  
de Minas Gerais (MPMG).

ADAPTATION



REALISATION



EN PARTENARIAT AVEC



ASSISTANCE TECHNIQUE



PROMOTION



[www.institutoperiferico.org](http://www.institutoperiferico.org)