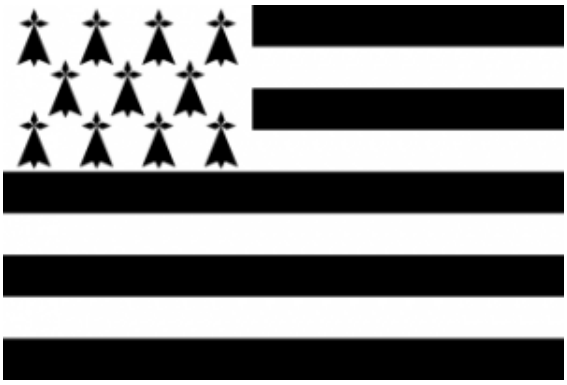
Pour quelle raison n’y a-t-il pas de fromage traditionnel en Bretagne ?



Drapeau de la Bretagne
[Domaine public], wikimedia

Notre réponse du 11/04/2017

Le média indépendant breton Agence Presse Bretagne a publié un article donnant des explications possibles à l’absence de fromages dans cette région : **Des histoires de fromage en Bretagne**

Je vous cite le passage de l’article abordant spécifiquement cette question :

> *« Bien qu’étant depuis des siècles une région d’élevage bovin, la Bretagne ne possède aucune tradition fromagère ancienne et, pendant très longtemps, aucune espèce de fromage n’était présente sur les tables bretonnes. Pour les Bretons des générations passées, le fromage n’était que du « lait pourri » (« laezh brein ») et il aurait été bien difficile d’en faire avaler le moindre morceau à la plupart d’entre eux. Le lait produit dans les fermes bretonnes était consommé rapidement, tel quel, dans de la soupe ou dans diverses préparations, la crème était transformée en beurre et le lait maigre restant était bu sous forme de lait ribot.*

Du reste, cette situation n'était pas propre à la Bretagne. La plupart des fromages sont nés dans des régions montagneuses où les bêtes étaient conduites l'été dans des pâturages d'altitude, loin du gros des habitants demeurés dans les vallées. Les quelques bergers accompagnant et gardant les troupeaux ne pouvaient évidemment consommer qu'une infime partie du lait de leurs bêtes et donc, pour ne pas perdre cette précieuse ressource alimentaire, qui tournait et devenait vite imbuvable, on a eu l'idée de le faire cailler, de le presser, souvent de faire cuire cette pâte, de l'affiner et d'en faire ainsi un produit pouvant se conserver durant des mois. Des centaines de variétés de fromages sont nées au fil du temps en Auvergne, en Corse, en Savoie, en Italie, en Suisse, en Autriche et dans bien d'autres pays. »

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d'Information