EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 – lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

WOODFORD Carol
04.09.1980, Olten (CH)
Tel : +41 (0)78 661 39 82
Courriel : carol.woodford@hotmail.com

Fiche mise à jour en avril 2013

Présentation

Doctorat en cours : La raclette ; histoire d'un plat dont on fait tout un fromage :Techniques et innovations, identités régionales, modes de consommations alimentaires en Suisse (XIXe-XXe siècles)

Statut de la thèse : en cours

Description du sujet :
La Raclette est un plat à base de fromage fondu au feu de bois ou sous un corps de chauffe puis raclé sur une assiette. Traditionnellement fabriqué et consommé dans les vallées alpines, dont en Valais, ce plat a conquis, depuis une centaine d'années, tout le territoire suisse au point de devenir un mets national. Il s'est exporté également -notamment en France- dans des versions qui n'ont rien d'analogue avec la méthode suisse, relevant ainsi d'innovations de marketing, de promotion d'équipements ménagers domestiques et de reconstruction culturelle à des fins commerciales.

Cette expansion s'est accompagnée de plusieurs changements tant dans la production du fromage que dans son mode de consommation. Par exemple, le feu de bois a été remplacé par de petits fours électriques faciles à utiliser et peu chers, ce qui a permis à tous les foyers d'en acquérir un et de consommer une raclette à domicile. Par ailleurs, la fabrication des fromages à raclette s'est délocalisée et centralisée dans les vallées en basse altitude, quittant ainsi son territoire originel de la montagne. Ceci a eu pour impact une modification de la recette d'origine puisque d'un lait cru, le fromage se fabrique désormais aussi avec du lait pasteurisé. Ce changement correspond au besoin de la consommation à domicile puisque le fromage au lait pasteurisé a une meilleure qualité de fonte pour les fours électriques et que les fromages sont, en général, déjà prédécoupés en rectangle pour être à la taille des « raclonnettes » du four. Cependant, si la raclette et ses fromages connaissent une mutation permanente et une adaptation à la société de consommation, de nombreuses questions restent en suspens quant aux facteurs et/ou impacts de cette expansion.

L'objectif de la thèse sera donc de mettre en lumière ces facteurs et ces impacts sur une durée assez longue. Il s'agira d'étudier la société valaisanne du milieu du XIXème siècle jusqu'à la fin du XXème siècle afin de comprendre en quoi les modifications du paysage agricole, économique et social cantonal a permis la mise en valeur des fromages d'alpage et leur propagation à une échelle nationale, voire internationale. L'étude du cas de la raclette ouvre en effet une perspective beaucoup plus générale qu'une seule monographie de ce fromage et de ses modes de consommation. Sur une échelle ouverte, cette étude sera replacée dans les cadres politiques agricoles suisses ainsi que dans celui de l'expansion des sociétés laitières au début du XXème siècle. En effet, celles-ci ont permis et/ou ont été induites par des modifications du mode de vie des sociétés alpines, par l'adaptation nécessaire de l'agriculture pastorale au marché national et international et par la technologisation et la recherche de qualité des produits laitiers suisses. Pour saisir tous les aspects de cette évolution, le sujet sera traité selon plusieurs axes majeurs : l'évolution des techniques de préparation, le glissement géographique des espaces de consommation, les moyens médiatiques qui ont permis de répandre et populariser la raclette au sein de la population suisse, à l'exemple des guides touristiques et des expositions nationales, le basculement vers un système d'innovation industrielle, relais des pratiques artisanales et festives vers des modes de consommation ludiques, touristiques, saisonniers, dans la restauration hors foyer comme dans le cadre domestique.

Date d'inscription : octobre 2012