
Muriel Faure

*Delimitación y especificidad: los quesos *abondance* y *raschera**

Los quesos *abondance* y *raschera* son producciones de montaña muy ligadas a la práctica del pastoreo alpino y que gozan de una Denominación de Origen Controlado (DOC) (1). Tras un primer trabajo de delimitación de los modos de producción y de las prácticas técnicas utilizadas, nos ha parecido oportuno examinar conjuntamente estas dos producciones desarrollando puntos de articulación operativos, con miras a conseguir una mejor comprensión de su especificidad.

Para entender ante todo lo que ha contribuido a establecer la especificidad de los quesos *abondance* y *raschera*, trataremos en primer lugar de sacar a la luz las modalidades de gestión de los pastos alpinos, especialmente el acceso a los mismos, sus delimitaciones, los modos de organización y las alianzas posibles, así como la posición que ocupan estas producciones dentro de las prácticas ganaderas. El modo de acceso a la tierra es un elemento determinante del etnosistema, y ello nos llevará a interrogarnos por las estrategias aplicadas por los productores para el aprovechamiento óptimo de los recursos herbáceos.

En segundo lugar, examinaremos el binomio producto/paisaje, con frecuencia relacionado con el concepto de ordenación de los recursos, y

(1) Para solicitar una DOC, los productores deben agruparse en un sindicato interprofesional: el SIFA (Sindicato Interprofesional del Queso *Abondance*) y el Consorzio tutela a Denominazione d'origine *raschera* están encargados de la gestión de la producción.

las operaciones de delimitación, en el marco más amplio de la gestión del espacio. De hecho, en la solicitud para la obtención de la DOC y para la delimitación de la zona de denominación se advierte la inclusión de determinados elementos relativos al origen, la tradición y las prácticas técnicas: en consecuencia, trataremos de identificar los criterios operativos, la concepción y la lógica de los agentes implicados, así como las fuerzas actuales. A medida que éstas producciones han salido de su entorno confidencial, han aparecido nuevos agentes, como los técnicos: con la aplicación de tecnologías modernas, éstos han propiciado una nueva concepción de los modos de elaboración; por eso nos preguntaremos cómo han interferido en los procesos de definición de los diferentes criterios. Para entender los efectos producidos por su participación de estos nuevos agentes en la creación de una DOC, pondremos en relación las modalidades de gestión de estas producciones con la idea de bien público.

Por otra parte, las zonas de producción de los quesos *abondance* y *raschera* coinciden en partes con otras zonas de denominación (DOC *reblochon* en la Alta Saboya y DOC *bra* en la provincia de Cuneo). Nos preguntaremos por las repercusiones de tal delimitación.

Por último, este tipo de producciones se caracterizan hoy por una sobreinversión simbólica y llevan a plantearse la cuestión de procedimientos de reapropiación de la plusvalía cultural (L. Bérard, P. Marchenay). Estos procedimientos deberían ponerse en relación con la voluntad de algunos agentes de facilitar la transparencia de sus prácticas participando en una reflexión acerca de los medios de interpretación y valorización de sus producciones, en cuanto que desean relacionar unos usos con un lugar y una historia. Más concretamente, veremos cómo los agentes implicados en la producción de los quesos *abondance* y *raschera* han participado en la constitución de cooperativas de pastos alpinos o de museos ecológicos.

Estas cuestiones se integran en una reflexión general sobre los elementos que contribuyen a reforzar la especificidad de los quesos *abondance* y *raschera*. Estas producciones se configuran como puntos neurálgicos en torno a los cuales aparecen discursos y prácticas tendentes a valorizar determinados componentes constitutivos de la identidad de los productores. Procuraremos especialmente poner de manifiesto las diver-

sas concepciones de estos quesos, sobre todo en lo que atañe al modo de evocar el concepto de calidad. Con todo ello podremos encajar además estas producciones en la lógica de la normativa europea.

El *abondance*, queso de pasta prensada semicocida con leche cruda y DOC desde 1990, es producido por unos 60 ganaderos, de los cuales cerca de 45 residen en el valle de *Abondance*, y por 13 lecheros. La mención «*abondance fermier*» hace referencia a la fabricación en la explotación agraria, mientras que la de «*abondance laitier*» corresponde a la producción en la lechería a partir de leche comprada a los productores. El volumen anual fue en 1995 de 650 toneladas, de las cuales 400 eran *laitier* y 250 *fermier*.

El *raschera*, de forma redonda o cuadrada, con DOC desde 1982, es producido por 29 ganaderos y 4 lecherías, de las cuales 3 son queserías privadas situadas al norte de la provincia de Cuneo y una es una cooperativa de ganaderos cercana a la zona de pastos alpinos que compra la leche a determinados productores solamente en algunas épocas del año: esta cooperativa desempeña un papel preponderante en la organización de la producción, ya que permite a los agricultores alternar la producción de leche y la de queso durante el año, pudiendo así dedicarse a otras actividades agrarias. La producción procedente del pastoreo alpino es de 5 toneladas y la del llano (granjas y lecherías juntas), de 150 toneladas.

1. LA PRÁCTICA DEL PASTOREO ALPINO

1.1. Modos de propiedad

Los pastos del valle de *Abondance* y de la región *monregalese* no bastan para mantener los rebaños durante todo el año, por lo que los ganaderos acuden a la práctica del «remuer» (2) para alimentar a su ganado. Así, el pasto alpino ocupa un lugar predominante en la gestión de los sistemas agropastorales: es un recurso para la alimentación del ganado

(2) Término local que significa «trashumar».

tanto en verano como en invierno, ya que se realizan tareas de henificación, de utilización de la madera (calefacción, maderaje, trabajo, artesanía), etc.

Las condiciones topográficas del Alto Chablais, es decir, pendientes suaves y repechos, así como la existencia de monasterios tanto en la Alta Saboya como en el Piamonte, han favorecido la puesta en cultivo, y el hombre ha ampliado así los pastos.

Los ganaderos productores de abundancia suben a los pastos alpinos de junio a septiembre. En todo caso, antes de exponer en detalle los diferentes modos de organización, conviene explicar los distintos tipos de propiedad de estos pastos.

En primer lugar, hay pastos alpinos con casas de montaña aisladas y dimensiones modestas que pertenecen a particulares: varían entre 30 y 70 hectáreas y son de «pequeña montaña»; una mano de obra familiar suficientemente numerosa cuida de rebaños reducidos. Por otra parte, existen pastos alpinos de grandes dimensiones (superiores a 70 hectáreas) de propiedad municipal, colectiva o en sociedad. La propiedad municipal representa 3/4 partes de la superficie total de los pastos alpinos chablaisienses, y dentro de ella aún cabe distinguir dos posibilidades: o bien todos los habitantes del municipio pueden utilizar sin distinción los pastos de su localidad de residencia —situación infrecuente—, o bien los habitantes de una *sección* del municipio pueden aprovechar los pastos pertenecientes al mismo (3): en este caso, los ganaderos y los propietarios de tierras se agrupan en una Asociación Rústica Pastoral (AFP). Las AFP desempeñan un importante papel en los procedimientos de ordenación de los recursos de montaña, ya que participan en la realización de equipamientos y en la financiación de obras de modernización (caminos forestales, arreglo de casas, traída de aguas, toma y depósitos, electrificación, desbrozos, albergues de pastoreo alpino, etc.).

Hay algunos casos de municipios que son propietarios de pastos alpinos situados en otro término municipal. Son el resultado de *alberge-*

(3) El mantenimiento de secciones o divisiones de municipios dotadas de cierta autonomía financiera y administrativa corresponde al reconocimiento de antiguos derechos de uso adquiridos por los caseríos sobre terrenos situados en sus proximidades.

ments (4), donaciones y compras. Dentro de la propiedad colectiva, hay pastos alpinos en sociedad; no obstante, son raros y sólo representan un 10 % de la superficie total de los pastos alpinos chablaisienses, o sea 51 hectáreas: varios individuos son propietarios de unos mismos pastos y sus derechos se dividen en «larges, pâquis, allards» o incluso «alla» (5), según los términos locales empleados.

En el caso del *raschera*, todos los pastos alpinos son municipales y se arriendan a los ganaderos individual o colectivamente, esto último si están agrupados en una asociación o cooperativa. Algunos ganaderos son propietarios de su casa de montaña (llamada *malghe* o *giaz* en dialecto piamontés), pero es raro. En su mayoría siguen subiendo a los pastos alpinos durante 100 días, del 24 de junio (por San Juan) al 24 de septiembre. Cabe distinguir aún dos grupos. Por una parte están los ganaderos que tienen su residencia principal en el llano, generalmente agrupados en una asociación o una cooperativa de gestión de los pastos; trasladan en camión y elaboran queso durante todo el verano dos veces al día, por la mañana y por la tarde; la mayoría ya no henifican en los altos pastos para el invierno, por lo que su ganado se alimenta básicamente de piensos compuestos y muchos utilizan maíz ensilado. Por otra parte están los ganaderos que viven por encima de los 900 metros, que pueden por lo tanto aspirar a la mención de *raschera d'alpeggio* todo el año; la mayoría siguen haciendo heno en los pastos de altura. No obstante, en nuestros contactos con ellos hemos advertido que esta última es una actividad que plantea cada vez más problemas debido a la escasez de mano de obra y a la falta de tiempo.

1.2. Organización social

Los ganaderos que entregan la leche a una cooperativa poseen ahora vacas frisonas en el Piamonte y montbeliardas en Alta Saboya, que son

(4) Contrato entre un monasterio y los agricultores quienes, al recibir explotaciones y dominios en usufructo, debían pagar diferentes cánones.

(5) A. Reffay, *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, Institut de géographie alpine, Grenoble, 1996.

las más lecheras. En cambio, los ganaderos que se dedican a la producción de queso (6) siguen prefiriendo la raza piamontesa o *abondance*, pues consideran que su leche es más apropiada. A veces arriendan otros rebaños, lo que les permite aumentar la cantidad de leche y elaborar así quesos cuyo tamaño y peso cumplen los criterios de la DOC. Estos contratos de arrendamiento, de carácter no escrito, son de hecho acuerdos entre ganaderos y propietarios de tierras, quienes, como contrapartida, permiten a aquéllos utilizar gratuitamente una casa de montaña o un pasto.

Los ganaderos piamonteses, a diferencia de los chablaisienses, trabajan solos, no agrupan su rebaño y arriendan pastos alpinos individualmente: algunos poseen tierras en torno a su granja y en ocasiones arriendan también algunos pastos privados como complemento de los municipales. Después de la segunda Guerra Mundial se agruparon en la APA (Asociación Provincial de Ganaderos) con objeto de valorizar la raza local piamontesa. En los años 60 y 70, la selección se orientaba hacia la leche y así sólo uno de cinco terneros era del tipo *della coscia*, es decir seleccionado para la carne. Después, hasta la formación del *Consorzio tutela a DO raschera*, la selección se orientó progresivamente hacia la carne, y así cerca de uno de tres terneros era *della coscia*. En esa época, la carne de la vaca piamontesa consiguió una marca, lo que incrementó su precio de venta y permitió mejorar las rentas de los ganaderos. Hoy en día sigue favoreciéndose la carne, y la escasa cantidad de leche se compensa con el valor añadido económico derivado de la DOC. En todo caso, todos los ganaderos estiman que la raza piamontesa ya no da la leche suficiente. La disminución de las prestaciones lecheras ha tenido como consecuencia, por una parte, la dificultad para algunos de elaborar un raschera de 7 a 9 kg para su venta bajo la DOC, y por otra parte, la introducción de otras razas llamadas alpinas; los ganaderos temen perder la raza local para la elaboración del raschera. Su actividad principal sigue siendo la venta de terneros magros, es decir, vendidos cuando tienen de 40 días a dos meses de edad.

La Alta Saboya produce básicamente leche; no se puede realmente hablar de engorde, ya que los terneros se venden «tout mouillés», es

(6) En adelante nos referiremos simplemente a «ganaderos», por razones de simplicidad.

decir con algunos días de edad. Según un técnico de la UPRA (Unión de Promoción de la Raza *Abondance*), en los años 70 se concentraba en el departamento del 80 al 85% de la raza *abondance*, mientras que hoy no se pasa del 40%. Esta caída se explica por la inexistencia de un centro productor de novillas. Los ganaderos se han inclinado hacia las *montbeliardas*. Con todo, varios de ellos nos han confiado que éstas soportan peor la trashumancia y el período de pastoreo alpino que las *abondances*. Siguen muy apegados a la raza bovina local: han solicitado últimamente, al revisarse el *decreto* (7), que se declare obligatoria la posesión de un rebaño compuesto exclusivamente de *abondance*, especialmente para la mención «*fermier*». Venden los terneros a los 8 días, y en ocasiones los recompran a los 3 años, cuando se han transformado en vaquillas: así, por una parte, no corren el riesgo de engordar un ternero que tal vez no convenga al cabo de tres años, y por otra parte conocen su origen. Desde octubre de 1991, fecha del centenario de la raza *abondance*, con ocasión del cual se celebró una fiesta, las inseminaciones han aumentado: esta raza, durante mucho tiempo considerada folclórica, vuelve a ser tenida en cuenta por los ganaderos.

1.3. Transmisión de los conocimientos y pastoreo alpino

La práctica del pastoreo alpino obedece a la voluntad y a la necesidad de aprovechar los recursos herbáceos. Antiguamente, toda la familia subía a los altos pastos y se llevaba, por lo tanto, todo consigo para vivir 3 meses en la montaña; asimismo se procedía a la *henificación* en los pastos alpinos. Las vacas lecheras *abondances* y *piamontesas* paren en otoño: el período de lactación empieza, por lo tanto, en primavera. Había que conservar la leche y transformarla en un producto fácil de transportar y conservar, por lo cual el excedente se transformaba en queso. Se considera el *abondance* y el *raschera* como quesos de «buena conservación», que responden a esas necesidades. Se trata de un tipo de producción asociado a menudo con la práctica del pastoreo alpino y de

(7) Los profesionales del sector pueden obtener, a instancia suya, una autorización de revisión de su decreto.

la actividad ganadera: los quesos pueden curarse durante un período de hasta ocho meses, incluso un año, lo que supone que se consumen hasta la primavera siguiente.

Investigaciones realizadas sobre la historia de estas producciones, abundance y raschera, han mostrado la inexistencia de nombres específicos (8): en general, los términos *tomme* (9) o más sencillamente *queso* designaban estas elaboraciones, que eran siempre domésticas. Los quesos se encuadraban en actividades estacionales y respondían a la necesidad de aprovechar lo mejor posible los recursos disponibles. Se mencionan poco en los textos escritos y su notoriedad fuera de la región de producción es escasa.

Hoy en día, la mayoría de los pastos alpinos son accesibles en vehículos 4x4 y las condiciones generales de acceso han evolucionado considerablemente. Con todo, en el Alto Chablais, esta evolución ha pasado por varias fases: creación de un lactoducto, instalación de vagonetas, etc. para bajar la leche a la quesería. Diferentes obras históricas (10) revelan que en los años 50 y hasta 1965, en el valle de Abondance, la elaboración de productos de conservación como el queso abundance se limitaba a los pastos alpinos. Los quesos más frescos se producían en *fruterías* (11), y es significativo que estas elaboraciones nunca tuvieran carácter doméstico.

Las prácticas de elaboración y los modos de transmisión ligados a la producción de los quesos abundance y raschera, son considerados los principales factores de la calidad del producto: en las conversaciones mantenidas con ellos, los ganaderos ensalzaron la procedencia de sus conocimientos, especialmente la transmisión oral de padres a hijos: como toda la familia «montañeaba», los hijos miraban cómo elaboraban los padres el queso y participaban progresivamente así en la producción. Por otra parte, pudimos ver que los ganaderos que se desplazan a los altos pastos van a los mismos lugares que sus padres: subrayan así sus

(8) P. Hyman y M. Hyman, comunicación personal, 1995.

(9) (Nota del traductor) *tomme*: queso de pasta prensada no cocida con forma redonda.

(10) A. Refay, op. cit., 1996.

(11) La *frutería*, instalación precursora de las cooperativas lecheras actuales, era el lugar donde los productores metían la leche, el «fruto», en común para transformarlo en queso. Este término se utiliza en los departamentos de Doubs, Jura, Ain, Alta Saboya y Saboya.

conocimientos sobre el tipo de hierba y las propiedades pedomorfológicas de sus pastos. Ni la utilización de equipos de acero inoxidable ni el respeto de las normas higiénicas y sanitarias ayudan a la calidad. Los ganaderos consideran que con ello se facilitan sus condiciones de trabajo, ya que ahora las salas de elaboración están enlosadas y por lo tanto menos húmedas, y la introducción de batidores mecánicos simplifica las tareas; no obstante, nada de eso lo asocian con la calidad. Permanecen apegados a los procedimientos de elaboración y a las prácticas técnicas, que son la fuente de la calidad de sus productos tal como la conciben.

Los procedimientos muestran la importancia de la práctica del pastoreo alpino dentro de estos sistemas agropastorales: la trashumancia revela estrategias peculiares en las que se basa la especificidad de estas producciones. El *raschera* y el *abondance* son considerados por los ganaderos productores quesos de buena conservación destinados casi exclusivamente al consumo doméstico.

Existen, como pudimos ver, un *raschera* cuadrado y otro redondo. Según los ganaderos, el «verdadero» *raschera* es el cuadrado, ya que antiguamente los quesos se salaban los primeros días en cubetas cuadradas en los pastos alpinos. Esa forma facilitaba la bajada en mulo desde los pastos alpinos. Además, el *raschera* cuadrado se considera más sólido, ya que está salado por todas sus caras, contrariamente al redondo, que sólo está salado por dos caras. Lo cual facilitaba todavía más su transporte.

Todos los ganaderos productores consideran que el pastoreo alpino garantiza la autenticidad del queso, constitutiva de su calidad. Entienden que la producción procedente de los pastos alpinos da quesos con mejor sabor (¿por ser característico?), con una corteza más sólida y un transporte y curado más fáciles. Los pastos alpinos dan a priori un aura de calidad, ya que representan el lugar tradicional de la producción. En las ferias ganaderas de otoño, los animales que han permanecido en los pastos alpinos adquieren un valor añadido, pues el pastoreo alpino confiere características de rusticidad y originalidad. La práctica de la alpicultura se ha construido progresivamente en torno a la voluntad de los ganaderos de aprovechar en mayor medida los recursos herbáceos. Algunos sólo producen *raschera* una parte del año, y venden la leche restante a una cooperativa de producción y curado; no obstante, todos son unánimes en afirmar que la producción en la cooperativa no es la producción

«verdadera» o «natural». Tampoco los quesos elaborados en las granjas del llano son los «verdaderos» quesos. De ello se deriva una concepción peculiar del pastoreo alpino, factor de debate y de controversia acerca del lugar que ocupa esta producción dentro de la producción total.

Según pudimos ver, estas prácticas generan concepciones peculiares del producto que tuvieron que ser negociadas por una parte al solicitar la denominación y que, por otra parte, generan estrategias de apropiación y valorización de los elementos identificadores de estas producciones.

2. TRADICIÓN Y MODERNIDAD: LAS IMPLICACIONES DE LA DOC

2.1. Creación de la DOC

La denominación de origen controlado debe permitir a un sistema de producción articular la perennidad de los aspectos tradicionales de las prácticas e introducir tecnologías modernas. Por otra parte, se enmarca siempre en un proyecto de desarrollo local y de ordenación del espacio. En esta segunda parte del trabajo expondremos cómo se crearon las DOC *abondance* y *raschera*, por una parte, y por otra ofreceremos algunos elementos comunes de reflexión para entender y analizar las diversas implicaciones de la DOC.

Ya en 1978, el Alto Chablais trató de dinamizar su agricultura a través de diversas acciones y el Sindicato Agrícola del Valle de *Abondance* subrayó «la necesidad de armonizar la producción y mejorar la calidad del queso *abondance*». En 1985 fue registrada en el CNAOF (Comité Nacional de las Denominaciones de Origen del Queso) una solicitud de DOC preparada por el SIFA. El expediente comprendía 7 partes: «Génesis del proyecto queso *abondance*», «Historia», «Fabricación y curado», «Producción», «Acciones emprendidas en favor del queso *abondance*», «Zona de la DOC» y «Esquema de funcionamiento económico de la DOC». Los datos históricos recogidos se remontaban al siglo X y se centraban en dos aspectos: el origen/procedencia de la raza bovina *Abondance* y la comercialización del queso *abondance* según la opinión de ilustres personajes, para afianzar su notoriedad. Se insistía en el vín-

culo ganadería/producción de queso: la «calidad del ganado, debida especialmente a la calidad de los pastos, base de una producción de queso de calidad». La zona de DOC solicitada correspondía a «la cuna de la producción (del queso *abondance*): el valle de *Abondance*». Así, por aplicación de los criterios referentes a la localización en una zona de montaña, a la presencia de pastos alpinos, a la semejanza de la zona con la cuna de este queso, al concepto de zona natural y al de zona constitutiva de un conjunto sin discontinuidades, se delimitaba un área que correspondía a los 32 municipios de la región natural del Chablais. Se mencionaban tres vías de acceso, ya que *Abondance* es un nombre evocador: Valle de *Abondance*, raza bovina de *Abondance* y queso *abondance*. El expediente, en suma, se centraba en el Chablais.

Los productores chablaisienses esgrimieron, pues, el valor del Chablais como cuna y la inclusión de la producción de *abondance* en el marco de la actividad agraria, especialmente ganadera, y el 23 de marzo de 1990 el SIFA obtuvo la Denominación de Origen Controlado. La zona finalmente establecida, muy ampliada con relación a la solicitud inicial de 1985, abarca, en el departamento de Alta Saboya, la zona de alta montaña y los municipios de las zonas de montaña 1 y 2 adyacentes situados total o parcialmente en dichas zonas (12).

El *abondance* y el *raschera* son escasamente citados en los textos de los archivos, pues se trata de producciones ligadas a la actividad doméstica. En cambio, el discurso oral acredita que se fabricaban desde hace mucho tiempo y que sus prácticas de elaboración eran conocidas por los agricultores. Ciertamente, varía el nombre, pero las prácticas son coincidentes. ¿Cómo evaluar la notoriedad de un producto? Con demasiada frecuencia las investigaciones se detienen en lo escrito, en detrimento de lo oral (L. Bérard, P. Marchenay, 1996): son prácticas que no se dicen, sino que se hacen; no están codificadas textualmente, formalmente. En los informes de evaluación para la obtención de la denominación *abondance*, la falta de notoriedad era presentada como un obstáculo para el desarrollo de esta producción; pues bien, el evaluador se basó únicamente en documentos escritos sobre la producción de queso del Alto

(12) Estas zonas corresponden a los criterios de ordenación de recursos definidos por la Delegación de Ordenación del Territorio y de Acción Regional (DATAR).

Chablais. El discurso oral no se tuvo en cuenta, ocultándose así unas prácticas y un conocimiento del producto existentes en todo caso. Parece imprescindible que se tome en consideración el conjunto de los componentes de la actividad agraria para no ocultar una parte de las prácticas, y la etnografía es una de las herramientas que permiten llevar a cabo tal estudio. Hay que entenderlo como un todo, como la base de un fenómeno social total, ya que no se puede disociar la producción de queso de la práctica ganadera en especial.

La zona de la DOC del raschera comprende toda la provincia de Cuneo y la zona de pastos alpinos agrupa nueve municipios situados en el sur del Piamonte. La iniciativa de solicitud de DOC (13) fue tomada por la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Cuneo en 1980. La *Comunità Montana* (14) tomó el relevo en lo que respecta a la delimitación de la zona, actuando como entidad asesora de la citada Cámara de Comercio: mostró así que los ganaderos cuya residencia principal estaba en el llano trashumaban durante el verano, llegando en ocasiones hasta el norte de la provincia. De este modo, la zona delimitada permite producir el raschera en el llano y en los pastos alpinos, habiendo dos menciones, por tanto, en toda la provincia.

En el caso del raschera y del *abondance*, las zonas de denominación finalmente establecidas no convienen a los ganaderos productores. Su delimitación responde más bien a la lógica de desarrollo de un bien público. De hecho, ambas producciones de queso siguieron siendo hasta los años 70 producciones domésticas muy limitadas geográficamente. Con la actuación de nuestros agentes, han pasado a ser bienes públicos.

Es interesante observar que los productores gestionan la denominación de origen como un bien común (L. Bérard, P. Marchenay, 1995; C. de Sainte Marie, J. A. Prost, F. Casabianca, E. Casalta: 1995), es decir, como algo dotado de una significación social definida y alrededor de lo cual se articulan distintas reivindicaciones específicas. En cambio, los organismos institucionales gestionan la denominación de origen como un bien público, lo cual supone varios niveles de análisis posibles:

(13) DOC = Denominazione di Origine Controllata, correspondiente a las DOC francesas.

(14) La *Comunità Montana delli Valli Monregalesi* nació en 1978, pero ya en 1950 los municipios monregaleses se agruparon en una asociación.

por una parte, como acabamos de ver, estos organismos son hoy en día gestores de una producción antes limitada a la esfera doméstica; por otra parte, si el bien es público, significa que cada uno puede beneficiarse de él, y esta idea legitima la creación de una zona de denominación amplia con el fin de favorecer una política de desarrollo y de dinamización a escala regional, o de utilización como baza turística, acaso en detrimento de quienes se presentan como los verdaderos depositarios de los atributos de identidad. Se observan así divergencias de terminología entre el discurso de los ganaderos y el de los políticos, especialmente en cuanto a las finalidades de la DOC, y está claro que cualquiera puede beneficiarse de esta producción con el fin último de que aumente su plusvalía económica y cultural. Hemos pasado, pues, de la esfera privada, caracterizada por prácticas indiosincrásicas, a la esfera pública, presidida por el bien de todos. La inscripción de las producciones en el patrimonio del queso regional subyace a estas acciones. Por último, este bien se transforma en reto público, pasa a la plaza pública, con lo cual pueden participar en la discusión agentes sociales exteriores que entran en las negociaciones y complican la articulación de los diferentes retos: la aparición de los técnicos, por ejemplo, ha modificado considerablemente los comportamientos de los productores. Los técnicos agrónomos y las escuelas de quesería son parte interesada en la evolución tecnológica de los modos de producción y el apoyo técnico es hoy en día imprescindible en las solicitudes de las marcas de calidad.

Los agentes sociales aportan definiciones propias de su concepción del objeto, que se transforma de esa manera en un reto aún mayor. Unos están apegados a un producto que tiene sentido dentro de un sistema productivo; los otros lo colocan en un marco más amplio de desarrollo del patrimonio rural y movilizan un conjunto de elementos como la desertificación del campo o los riesgos de las poblaciones si se dejan de cuidar los paisajes, elementos relegados por la necesidad de una nueva forma de ordenación de los recursos, a menudo a escala de departamento, incluso de región.

2.2. Nuevos agentes

Estos nuevos agentes interfieren entre productores y organismos institucionales; pueden actuar como expertos en la evaluación de las solici-

tudes, de acuerdo con un discurso que legitima determinadas acciones. Comprender el lugar ocupado por los técnicos es esencial para entender los retos políticos, culturales y económicos en juego. Aquellos pueden participar como asociados, como intermediarios o incluso como elementos exteriores a veces poco apreciados. En el caso del raschera, los técnicos participan poco en la evolución tecnológica: pudimos constatar sobre el terreno la perennidad de los instrumentos utilizados en la fabricación (instrumentos de madera, prensado manual o con una gruesa piedra colocada encima de una vieja tabla de madera), y los técnicos –al margen de los controles obligatorios de la DOC– se limitan, en sus relaciones con los productores que entregan la leche a las cooperativas, a evaluar su calidad a efectos de pago.

En cambio, los técnicos parecen tener el carácter de asociados en el caso de los productores de *abondance*, a diferencia de lo que se observa en la producción de *raschera*: el SIFA incita a los ganaderos productores a trabajar con los técnicos del ITG (Instituto Técnico del Gruyère) (15). Estos diferentes tipos de relaciones no ocultan la problemática de la búsqueda de una cierta científicidad que justifique la introducción de nuevas técnicas: el recurso de la ciencia puede revelarse como un elemento de legitimación, lo que tiene como efecto de generar escalas de valor entre los conocimientos científicos y los conocimientos naturalistas populares. Más concretamente, la tabla de calidades del queso *abondance* elaborada por el SIFA fue sometida después a los técnicos del ITG: éstos elaboraron una lista de los descriptores del análisis sensorial vinculados al ámbito técnico de la fabricación; así, por ejemplo, no tuvieron en cuenta el sabor de humo que se puede encontrar –o que es reivindicado como tal por los productores– en la fabricación que se hace en los pastos alpinos (16). Este ejemplo nos permite entender mejor en qué medida los nuevos agentes interfieren en los procesos de redefinición de los criterios de identidad. Según G. Delbos, «la posición de autoridad de la que goza el saber biólogo no justifica el que se evite toda interrogante acerca del mismo. ¿En qué se basa el «es sabido» que en su

(15) El ITG es el socio técnico del SIFA, que financia actualmente investigaciones para identificar un fermento específico del *abondance*.

(16) Una parte de los ganaderos alpinos calientan todavía la leche con fuego de leña, y el sabor contribuiría a reforzar la especificidad de la producción quesera.

formulación oculta su procedencia y su horizonte, sino en una configuración del mundo por parte de un sujeto que persigue un objetivo definido» (17).

Las modalidades de transmisión de estos conocimientos siguen siendo orales, de lo que se deriva su carácter abstruso. Las referencias a los padres y abuelos del productor y a los que se hacen a la ciencia del técnico tienen el mismo estatuto de legitimidad y de garantía. Unas y otras movilizan elementos que dan supuestamente valor a sus conocimientos. No obstante, las primeras quedan infravaloradas por las segundas, consideradas como expertas, sabias. Los conocimientos naturalistas populares se encuadran en una concepción global de las actividades sociales, y la introducción de nuevas tecnologías cuestiona a la vez sus prerrogativas técnicas y sus representaciones sociales (18).

Los elementos definitorios de la calidad de un producto varían de unos agentes a otros: cada uno realza un elemento constitutivo de su actividad, un procedimiento de elaboración, una práctica, un reto económico o financiero, un conocimiento específico en función, por ejemplo, de la alimentación del ganado, la gestión política o el porvenir de la región.

Se advierte así la dificultad que supone organizar todos estos puntos de vista ante la multiplicación de agentes, convertidos en responsables e inmersos en los retos presentes. Los ganaderos definen la calidad del producto apelando a características «tradicionales» de su actividad: instrumentos de madera, pasto alpino, raza bovina local, etc.

2.3. ... nuevas concepciones

Según los técnicos y los industriales, la calidad reside en parte en el dominio de los componentes de la producción y en la posibilidad de re-

(17) G. Delbos, «Nous on sait...eux ils croient», *Ethnologie française, Sciences, parasciences, preuves et épreuves*, 1993/3 septiembre, tomo 23, pp. 367-383.

(18) Estos términos deben entenderse como una forma de conocimiento, socialmente elaborada y compartida, con un objetivo práctico, que permite construir una realidad común a un grupo social.

producirlos. Los ganaderos gestionan lo imprevisto, y de ello dan prueba sus prácticas de elaboración. Cada elaboración les obliga a demostrar diariamente sus conocimientos. Los conocimientos científicos son reproducibles: un fermento, un gesto durante la producción se consideran relacionados con la ciencia a partir del momento en que se escriben y formalizan. La definición de la calidad, en el marco del proceso de normalización a escala nacional o europea, requiere el paso a lo escrito. Pues bien, la oralidad, las sensaciones, lo que se podría denominar el tacto, son los elementos definatorios de la calidad para los ganaderos productores.

Los trabajos de Max Weber pueden facilitarnos la comprensión de las implicaciones del saber científico. Weber combatió la idea de una ciencia sin impuestos. La ciencia es generadora de valores, especialmente de racionalización de la vida: de hecho, el trabajo de los técnicos consiste en una nueva organización de la vida, mediante la división y coordinación de las diversas actividades sobre la base de un estudio preciso de las relaciones entre los hombres, con sus instrumentos y su medio, con vistas a una mayor eficacia y un mayor rendimiento. La particularidad de las relaciones ganaderos/técnicos reside en su univocidad. La legislación europea que se está negociando en estos momentos se basa en informes de expertos, y esto hay que encuadrarlo en la noción de bien público: el conocimiento científico tiene valor de universalidad, en la medida en que su finalidad parece ser el bien de todos. Se admite comúnmente que la progresión de la ciencia liberará al hombre de las limitaciones de la naturaleza. La incompreensión que se puede percibir entre conocimientos ganaderos y conocimientos científicos podría explicarse por un desconocimiento de los primeros por parte de los segundos: convendría preguntarse cómo perciben los ganaderos su medio ambiente natural.

En determinados casos, la introducción de nuevas tecnologías o la aplicación del conocimiento científico, sobre todo en lo que atañe a las normas de higiene, pueden tener efectos perversos, contrarios a las finalidades anunciadas. Así, los alpicultores productores de abundancia y de raschera han de cumplir normas de higiene y sanitarias muy estrictas: muchos de ellos poseen o arriendan varios pastos alpinos y, por lo tanto, varias casas-talleres de elaboración; pues bien, les es imposible moder-

nizarlas todas, y progresivamente los pastos alpinos se abandonan. Las consecuencias de esta evolución de la agricultura son graves, pero la higiene es la principal preocupación del legislador. «La enfermedad ya no es una desgracia privada, sino un ataque al orden público» (Latour, 1984: p. 137).

Esta claro hoy en día que una mayoría de productores, los ganaderos productores, están insatisfechos con la zona fijada: denuncian la injerencia de organismos nacionales en la política local y la primacía del desarrollo regional/departamental. La zona de denominación no tiene sentido y no corresponde a la realidad de sus prácticas. Su fijación representa un reto social dominante para el porvenir de la propia DOC; desempeña un papel de reconocimiento de los conocimientos y las prácticas, un poder legitimador que no puede ocultarse. En algunos casos, la delimitación de una zona tiene efectos perversos, pues divide más que une, y cabe preguntarse por las modalidades de gestión y de valorización de la denominación para estos distintos agentes.

La creación de una DOC refuerza el proceso de normalización de los sistemas de producción. La idea de normalización se asocia a menudo con la de uniformización y de empobrecimiento de la multiplicidad de las prácticas existentes, en la medida en que la acentuación de los controles y la interferencia de los nuevos agentes tienden a restringir los márgenes de maniobra de una parte de los productores. Pues bien, en nuestros contactos con los productores pudimos observar que este enfoque de los conceptos de uniformización y de normalización es excesivamente reductor y no refleja la realidad de las prácticas. Así, nos proponemos reflexionar en esta tercera parte sobre una nueva forma de aprender estos procesos.

3. ESTRATEGIAS DE VALORIZACIÓN

Si la delimitación de la zona plantea problemas, la de los criterios definidos en las especificaciones que fundamentan la especificidad oficial y normativa del producto es también problemática. ¿Cómo articular concepciones tan diferentes sobre temas tan delicados como el concepto de calidad, el sabor o incluso el aspecto final del queso? ¿Cómo reivin-

dican los agentes sociales lo que para ellos tiene un sentido? Cada grupo de agentes aplica estrategias que pretenden valorizar su producción y realzar los puntos fuertes de su actividad.

Los ganaderos que elaboran todo el año *raschera* con la mención «pasto alpino», especialmente los de la localidad de Frabosa Soprana, se han interrogado sobre las desviaciones de la utilización de dicha mención. ¿Qué significado tiene una mención como «pasto alpino» si se alimenta el ganado con heno del llano? ¿Basta la altitud para darle sentido? Para ellos, las normas sanitarias son perjudiciales, y los costes de adaptación a las normas de los talleres, bodegas y establos son tales que se ven obligados a afrontar a graves dificultades financieras, tanto más cuanto que en Italia la *aparceria* afecta a una gran mayoría de agricultores. Fabrican, por lo tanto, con el menor coste, al no ver porvenir comercial en la producción de *raschera*. En Frabosa Soprana se han agrupado y están creando una cooperativa de producción y curado de *raschera* de pasto alpino para todo el año. La idea de una producción procedente de pasto alpino en estaciones distintas del verano puede parecer contradictoria. Ahora bien la mención *raschera d'alpeggio* está vinculada a un criterio de altitud (19): el límite fijado en 900 m correspondería al del hábitat humano permanente, es decir, a la zona por encima de la cual los pastos se consideran alpinos. Mediante esta iniciativa desean controlar y organizar mejor la producción: la actividad agraria, en especial la vinculada a la práctica del pastoreo alpino, les obliga a abandonar determinadas labores, especialmente la henificación, que requieren mucha mano de obra. Consideran que la compra de heno fuera de la zona contribuye a trivializar el producto. La creación de una cooperativa debería paliar estas dificultades crecientes.

Como en el caso del *abondance*, las cooperativas o *queserías* son escasas o incluso inexistentes en esta región y el *raschera* sólo es producido en verano por los ganaderos. La producción en cooperativa podría modificar la organización de sus prácticas, lo que supone una coordinación entre las actividades de todos: en verano, los ganaderos bajan las

(19) La zona de pastoreo alpino del *raschera* se define con arreglo a un criterio de altitud (900 m) en nueve municipios del sur de la zona y la producción procedente de pastoreo alpino no está limitada en el tiempo por una fecha de subida y de bajada.

vacas para cada ordeño o la leche para la fabricación si el ordeño se realiza en el pasto alpino, pero ello les obliga a utilizar los nuevos equipos de acero inoxidable. Dada la escasa cantidad que representa la fabricación de *raschera* de pasto alpino en Frabosa Soprana y las ayudas concedidas por la Unión Europea para favorecer la carne con respecto a la leche, cabe preguntarse por el interés que pueden tener los ganaderos por una cooperativa semejante. En cambio, esta idea interesa a otros valles de la zona de pastoreo alpino y conocimos a un curador de *raschera* de pasto alpino que pensaba también que este tipo de agrupación permitiría que esta producción tuviera un porvenir, muy comprometido hoy en día.

Los productores de *abondance* están ya más estructurados y mejor organizados. En febrero de 1992 se creó la Asociación de Productores de *Abondance Fermier* (APAF) con objeto de «garantizar el enlace y la representación de sus afiliados ante las diferentes administraciones y organismos profesionales, prestar a sus miembros todo tipo de servicios en interés de su profesión, garantizar la disciplina profesional en interés general y favorecer la primera comercialización y la promoción del *abondance fermier*» (20). En 1991, la producción ascendía a 131 toneladas (*laitier*, 217 toneladas) frente a 200 toneladas en 1992 (*laitier*, 450 toneladas). El período de curado —3 meses mínimo— y la inversión vinculada a la construcción o renovación de las bodegas son limitaciones importantes en el *fermier*, especialmente para los ganaderos alpinos con varios puntos de elaboración. Por ello se decidió crear una cooperativa de curado de *abondance fermier*, financiada por subvenciones del POA-FEOGA (21), el SIFA, el Consejo General y las entidades locales. El 23 de diciembre de 1993, la cooperativa vio la luz en *Abondance*; agrupaba entonces a 13 productores (100 toneladas de *abondance*): se trata de una cooperativa de servicios que permite a cada uno seguir siendo propietario de sus quesos.

La bodega, con una superficie total de 310 m², permite el curado de 3.204 quesos. Se encuentra en un edificio que alberga además locales

(20) Estatutos de la APAF, 1992.

(21) POA: Plan de Orientación Agrícola; FEOGA: Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agraria.

administrativos de exposición e información: la «Casa del Val de Abondance» o «Centro de Interpretación de la Región», como se la denomina, tiene como objetivo principal el de «permitir el descubrimiento de la región a partir del queso», incluidas las 6 localidades del valle. Un equipo compuesto por una veintena de personas ha trabajado para dar un contenido y actividades a dicho centro: a partir de un cuadro de doble entrada, con 4 temas (datos físicos y geográficos: «el paisaje», la historia: «los monjes»; la economía local: «el hombre»; la producción: «la vaca», «el queso»), grupos de trabajo asociaron al mismo otros temas para descubrir dentro y fuera de la Casa del Val de Abondance, ya que ésta debe ser al mismo tiempo una introducción y una conclusión.

La creación de este tipo de cooperativas, de producción y curado en el caso del raschera, de curado solamente en el caso del abondance, tiene como objetivos agrupar la producción del fermier, mejorar la calidad mediante la homogeneización, suprimir los problemas de mano de obra, reducir las inversiones individuales, y generar una dinámica en torno a la DOC y crear un producto turístico. Ahora bien, sabemos que, en estas dos regiones, los ganaderos trabajan solos y las queserías son escasas. Así, para llevar a buen término estas iniciativas, a menudo promovidas por un número restringido de individuos, deben dejar de lado su individualismo y asociarse para permitir el desarrollo de su producción. En los documentos y discursos relativos a estas promociones se habla con frecuencia de «patrimonio»: la dimensión patrimonial se esgrime a menudo para legitimar una acción de protección o de valorización cultural de estos recursos. Hoy en día el patrimonio abarca los monumentos, las producciones regionales, el paisaje. Estos diferentes aspectos se asocian en la valorización y se vinculan a las actividades de los hombres, que se han transformado en agentes y gestores (Davallon, Micoud, Tardy, 1995).

La definición de los criterios de la DOC realza lo que debe ser el patrimonio de todos. En torno a éste se organizan estrategias de reapropiación; puede ser generador de movilización y creador de una dinámica. Los ganaderos productores no se sienten legitimados por la elección de estos criterios, sino que «se las arreglan» con las normas vigentes, realizan prácticas de ajuste que simbolizan sus procedimientos empíricos de elaboración, reconocidos a nivel local y esperados por la clientela turís-

tica: estas prácticas son constitutivas de su identidad y generadoras de una cierta diversidad. Se podría pensar que el proceso de uniformización, a menudo asociado con la idea de un empobrecimiento de la diversidad a la vez biológica y cultural, no sería reductor, sino que engendraría nuevas formas de prácticas. Esta reflexión es una vía de investigación que parece innovadora y fecunda de cara a una mejor aprehensión de los retos de la normativa europea.

Se observa la intervención de nuevos agentes en este movimiento de patrimonialización: eruditos locales y diferentes organismos públicos relatan la historia de su región y publican obras (22). Bajo el impulso de estos agentes comprometidos con lo local nacen instituciones de conservación, de protección, de valorización, del tipo museos ecológicos o centros de interpretación. Este movimiento de responsabilización de los agentes locales genera una modificación de las relaciones internas, pues algunos se transforman en interlocutores privilegiados de los organismos institucionales; son de alguna manera los portavoces, es decir, intérpretes de la palabra de los demás. Tal papel es problemático, pues supone una identificación de todos con el portavoz. Este es a menudo también el portador del proyecto cultural; dicho proyecto representa la mediación y la mediatización de las prácticas y memorias locales. Así se observa que, «tras la fachada de la preservación del patrimonio histórico y la revalorización de los patrimonios sociales, la realización de estos proyectos, ya sea nacional, regional o municipal, responde más a preocupaciones de orden político, económico o social que estrictamente conservacionistas, ya se trate de atraer al turista o de devolver su sentido a la vida colectiva (Rautenberg, 1995).

Esta investigación tiene como objetivo la aportación de elementos de caracterización etnológica que contribuyan a una mejor comprensión de la especificidad de los quesos *abondance* y *raschera*. El estudio de la

(22) Como *Habundantia* tome I, *Habundantia* tome II, *Fromage en Abondance: l'alpage au quotidien*, *Sapores di latte*, *Cuneo fromaggi*, *Il malgaro e la conduzione pastorale*.

gestión de los pastos alpinos ha puesto de manifiesto el modo en que estas producciones se insertan en la organización de los sistemas agropastorales del Alto Chablais y de la región *monregalese*, vinculados especialmente a la ganadería y a la práctica del pastoreo alpino. La obtención de una denominación ha contribuido a modificar las relaciones entre los agentes de producción, especialmente a través de la elaboración de la norma; la participación de nuevos agentes implica nuevas concepciones de los modos de fabricación relativas a la introducción de las nuevas tecnologías. No obstante, este artículo sólo presenta el estado de los trabajos de investigación. Hemos subrayado en la tercera parte varias pistas que permitirán llevar a buen término el estudio: ¿quiénes son exactamente estos nuevos agentes?, ¿qué participación tienen los productores en los modos de valorización introducidos?, ¿en qué medida desempeña la DOC un papel patrimonializador?, ¿cómo entender la repercusión de los procesos de normalización y uniformización en las prácticas reales de apropiación y ajuste de los productores? No se pretende aquí llegar a ninguna conclusión: estas cuestiones deben permitir la continuación de la investigación y ser objeto de debate.

AGRADECIMIENTOS

Quiero dar las gracias a todas las personas que me han concedido algo de su tiempo, productores granjeros altosaboyanos y piemonteses, y en particular a S. Grillet-Aubert y A. Bahuchet, presidente y animador, respectivamente, del SIFA, a P. Dumont y El Morel, presidente y animadora de la APAF, a D. Guido y A. Fraire, presidente y animador del Consorzio tutela a D.O. raschera.

BIBLIOGRAFÍA

- AUGÉ, M. (1992): *Non lieux, introduction à une anthropologie de la sur-modernité*, Paris, Seuil, La librairie du XXème siècle, 151 pp.
- BÉRARD, L. y MARCHENAY, P. (1994): Ressources des terroirs et diversité bioculturelle; perspectives de recherche», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, Nouvelle série, Vol. XXXVI, n.º 2, pp. 87-91.

- (1995): «La reconnaissance juridique des productions de «terroir», comment traiter le culturel?», en *Les représentations de la qualité dans les dispositifs juridiques*, Informe de la AIP, La construction sociale de la qualité.
 - (1995): «Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir», *Terrain*, 24, pp. 153-164.
 - (1996): «Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences», *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Coloquio de Annecy, 28-30 septembre 1995 (próxima publicación).
- DAVALLON, J.; MICOUD, A. y TARDY, C. (1995): «Vers une évolution de la notion de patrimoine? Réflexions à propos du patrimoine rural», *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Coloquio de Annecy, 28-30 de septembre de 1995.
- DELBOS, G.: «Nous on sit...eux ils croient», *Sciences, parasciences, preuves et épreuves*, *Ethnologie française*, 1993/3, tomo 23, pp. 367-383.
- DELFOSE, C. (1992): *La France fromagère*, Paris, Tésis de III Ciclo, Universidad de Paris I, Panthéon-Sorbonne, 4 volúmenes.
- FRITSCH, P. (1992) (dir. de ed.): *L'activité sociale normative, esquisse sociologique sur la production des normes*, Paris, CNRS, Editions, 142 pp.
- LATOUR, B. (1991): *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte, 211 pp.
- (1984): *Les microbes, guerre et paix*, Paris, Métailié, 281 pp.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1962): *La pensée sauvage*, Paris, Plon.
- MICOUD, A. (dir. de ed.) (1991): *Des hauts-lieux. La construction sociale de l'exemplarité*, Paris, CNRS Editions, 133 pp.
- RAUTENBERG, M. (1995): «Sur le sens des patrimoines sociaux et leur place dans la modernité», *Culture, identité, territoires, Observatoire des politiques culturelles*, Bruselas.
- (1995): «L'émergence patrimoniale de l'ethnologie, entre mémoire et politiques publiques», *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Coloquio de Annecy, 28-30 de septembre de 1995.
- REFFAY, A.: *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, Institut de géographie alpine, Grenoble, 1966.
- RICARD, D. (1994): *Les montagnes fromagères en France, terroirs, agriculture de qualité et appellations d'origine*, Clermont-Ferrand, CERAMAC, 495 pp.
- SAINTE MARIE, C. de; PROST, J.-A.; CASABIANCA, F. y CASALTA, E. (1994): «La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'Appellation d'origine *Brocciu corse*», *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement, Qualité et systèmes agraires, techniques, lieux, acteurs*, 28, pp. 143-156.

PALABRAS CLAVE: Alimentación, sector quesero, Denominación de origen, pastoreo.

RESUMEN

Este trabajo examina dos producciones queseras desarrollando puntos de articulación operativas con el fin de conseguir una mejor comprensión de su especificidad. Los quesos abundance y raschera son productos de montaña muy ligados a la práctica del pastoreo alpino y que gozan de una Denominación de Origen Controlado.

RÉSUMÉ

Ce travail examine deux productions fromagères et il développe des points d'articulation opérationnelle afin d'atteindre à une meilleure compréhension de leur spécificité. Les fromages abundance et raschera sont des produits de montagne relevant étroitement de la garde des troupeaux alpins et qui jouissent d'une appellation d'origine contrôlée.

SUMMARY

This paper examines two cheese products, developing operational structure points in order to attain a better understanding of their specificity. The abundance and raschera cheeses are mountain products very much linked with the practice of alpine grazing and hold a Controlled Designation of Origin.

