

Le fromage "féta"

Kalatzopoulos G.

in

Tisserand J.-L. (ed.).
Le lait dans la région méditerranéenne

Paris : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6

1989

pages 221-222

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000485>

To cite this article / Pour citer cet article

Kalatzopoulos G. **Le fromage "féta"**. In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 221-222 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Le fromage «FETA»

G. KALATZOPOULOS

ECOLE SUPERIEURE D'AGRICULTURE
D'ATHENES (GRECE)

RESUME - Le FETA est un fromage typique grec, fabriqué depuis l'époque d'Homère à partir de lait de brebis et de chèvre. Il représente 80% de la production grecque. Il est concurrencé par un fromage fabriqué dans les pays du Nord de l'Europe à partir d'un excédent de lait de vache appelé FETA et exporté vers les pays Arabes qui apprécient ce type de fromage blanc mûri en saumure. La Grèce et les autres pays de la zone méditerranéenne Nord ont entrepris des démarches auprès de la Commission des Communautés Européennes pour protéger les appellations d'origine des fromages typiques et en particulier la FETA.

Mots-clés: Fromage, ovins, caprins, législation.

ABSTRACT - «The FETA cheese». FETA is a typical greek cheese made since Homer's times, from sheep and goats milk. It represents 80% of greek production. It competes with a cheese made in Northern European countries from cow's milk surplus called FETA and exported to Arab countries where have a liking for this type of white cheese matured in pickling brine. Greece and other Northern Mediterranean countries have taken the necessary steps to the European Communities Commission in order to protect trade names of typical cheeses, particularly FETA.

Key words: Cheese, sheep, goats, legislation.

Les pays méditerranéens sont caractérisés comme grands producteurs et consommateurs des produits fermentés. Ces produits sont la source la plus précieuse et en même temps la moins coûteuse, de protéines et d'acides aminées pour leur population. Parmi les produits fermentés les plus connus nous trouvons ceux fabriqués à partir du lait de brebis et de chèvre ou d'un mélange des deux. Les plus sont traditionnels, caractéristiques d'une région et souvent d'une réputation limitée, malgré leurs qualités. Un petit nombre de ces produits traditionnels, préparés à une échelle industrielle, sont exportés et sont bien connus dans le monde comme le Roquefort, le Feta, le Pecorino et le Manchego.

Le fromage FETA est le fromage grec typique, fait de l'époque d'Homère, d'une technologie le résultat d'un empirisme transmis de génération en génération, tout au long des siècles. Pour la Grèce, son importance économique est considérable, étant donné qu'il constitue 80% de la production fromagère. (Voir tableau 1).

Données technologiques du fromage Feta

Fromage à pâte molle, fait à partir du lait de brebis et de chèvre exclusivement avec un temps de maturation au minimum de 2 mois, avec une humidité variable selon la qualité, de 52,5 p. 100 à 56 p. 100. Teneur en matière grasse de 22 p. 100 à 15 p. 100 respectivement. L'affinage se fait dans des barils en bois ou en plastique avec une petite quantité de saumure.

Une variété de Feta est constituée par le fromage Télémés. Ce fromage est préparé soit avec du lait de brebis et de chèvre, soit avec du lait de vache. Sa maturation se fait dans des boîtes en étain remplies de saumure.

Problèmes de la commercialisation du fromage Feta

L'excédent du lait des pays de l'Europe du Nord a conduit à rechercher la production de produits de grande consommation.

Parmi ceux-ci le plus intéressant est le fromage blanc en saumure, dont la consommation est importante dans les pays arabes.

On a commencé alors la production de ce fromage à partir du lait de vache, mais avec certaines modifications et avec des additifs pour obtenir la couleur blanche.

Plus tard on a commencé l'application de l'ultrafiltration, dont les résultats économiques sont remarquables, mais dont la qualité surtout organoleptique s'avère douteuse.

Pour donner à ces fromages une réputation, les pays de l'Europe du Nord les avaient nommés «fromage FETA».

En 1984 la production mondiale du fromage blanc en saumure fait à partir du lait de vache et nommé FETA, était:

Tableau I

**DONNÉES STATISTIQUES
DE LA PRODUCTION OVINS CAPRINS
ET FROMAGES DE LA GRÈCE (1985)**

Nombre des brebis 8.355.791
 Nombre des chèvres 4.197.173
 Production moyenne 96 Kg/brebis
 Production moyenne 125 Kg/chèvre

Production

1. Viande (ovins) 70.800 TONNES
 " (chèvre) 40.893 TONNES
 1.22.283 TONNES

2. Lait

De brebis 613.957 TONNES
 De chèvre 440.586 TONNES

TOTAL 1.054.543 donc 76% pour la
 production des fromages

Prix de lait de brebis: brebis: 0,57 \$
 Chèvre: 0,38 \$

Production des fromages (1985)

Feta 142.935 TONNES
 à pâte dure 34.223 TONNES
 Semi-dure 2.414 TONNES
 Quantité exportée 4.000 TONNES de Feta
 Prix d'un Kg. de Feta à l'heure actuelle (Mai 1988): 3,45 \$

En dehors de la Grèce fromage Feta préparent:

La France 2.925 TONNES
 La Finlande 15 TONNES
 La Hongrie 233 TONNES
 La Nouvelle Zelande 20 TONNES
 Danemark 4 TONNES

Nous constatons alors qu'il existe une concurrence, pour un produit purement méditerranéen, qui doit être considéré,

Pays	En Tonnes	Pays	En Tonnes
Pologne	30	Royaume-Uni	3.000
Finlande	27	Irlande	3.500
Belgique	616	Nouvelle Zélande	225
Hongrie	4.249	Australie	628
Danemark	89.120	Hollande	3.900
Canada	1.102	Allemagne Fed.	17.500
		Suisse	118

comme un exemple, pour l'avenir des produits traditionaux méditerranéens.

La Grèce pour sa part fait des efforts pour protéger le fromage FETA, comme un produit traditionnel fait à partir du lait de brebis et de chèvre, avec une appellation d'origine.

En même temps les cinq pays de la Méditerranée du nord se sont concertés afin de protéger leurs produits traditionaux:

1. Un groupe d'experts a préparé un texte, qui demande de la Commission Européenne de prendre en charge la nomination et l'appellation d'origine des fromages traditionaux fabriqués dans les différents pays. Ce texte, signé par les experts des pays participants sera présenté le mois prochain à Mr. Delors, à Bruxelles.

2. La Fédération Internationale de Laiterie, par son groupe de travail, sur les laits autres que de vache, a établi un inventaire des fromages faits à partir du lait de brebis et de chèvre qui sera publié dans les prochains mois.

En septembre 1989 en Crète en Grèce, dans une région typique d'élevage ovin et caprin sera organisé un séminaire pour la production et la transformation du lait auquel je vous invite tous.

3. En ce qui concerne le problème de mélange des différentes sortes de lait, et d'identification du lait avec lequel un fromage a été préparé, il existe, dans les activités de C.E.E., un groupe de travail, qui a proposé une méthode par la détection des mélanges des laits utilisés pour la préparation des fromages.