

Enquête sur le système de production de la *Ricotta* fraîche de brebis et chèvre en Basilicata

M. Pizzillo, R. Rubino, S. Claps, M. Calandrelli et V. Ferrara

Istituto Sperimentale per la Zootecnia, Via Appia, Bella Scalo, 85054 Muro Lucano, Italie

RESUME – Dans le cadre d'un projet plus général, qui avait pour objectif l'étude des différentes problématiques de production de la *Ricotta*, une enquête a été réalisée dans les élevages ovins et caprins de la Région Basilicata. L'enquête a été réalisée chez 65 producteurs fermiers par la méthode de l'interview direct. Les exploitations fermières de la région produisent environ 95% de la *Ricotta* fraîche de brebis et de chèvre. Les données enregistrées ont été les suivantes : race élevée (brebis et chèvre), le système d'élevage, la technologie de production (chauffage, équipement, etc.) et la commercialisation. Les résultats montrent pour le système d'élevage, presque toujours au pâturage, que la plupart des exploitations sont mixtes et les races autochtones, pour les ovins comme pour les caprins, sont présentes de manière importante. Les exploitations qui élèvent des races autochtones sont localisées dans les zones montagneuses de la région. La fabrication artisanale, avec un chauffage du lactosérum dans une chaudière en cuivre sur feu de bois et l'emploi d'autres équipements traditionnels, est très dispersée. L'enquête, en outre, a mis en évidence que les variables technologiques sont liées au lait ajouté et à la température finale ainsi que d'autres facteurs comme la race et le système d'élevage qui influencent les caractéristiques de la *Ricotta*. Les problèmes principaux qui ont été relevés par les producteurs fermiers concernent le prix de vente (très variable de zone en zone) et l'absence de formes de conservation et commercialisation.

Mots-clés : *Ricotta* fraîche, ovins et caprins, Basilicata.

SUMMARY – "A survey on the production system of the fresh *Ricotta* cheese in Basilicata". Within a general research project, aiming to study the different aspects concerning *Ricotta* cheese-making, an enquiry was carried out in sheep and goat livestock in the Basilicata region. The enquiry was submitted in 65 farms by the direct interview method. In this region the farming dairies produce about 95% of fresh sheep and goat *Ricotta* cheese. The following parameters were considered: breed, feeding system, production technology (milk heating, tools) and marketing. The results concerning the feeding system, mainly grazing systems, showed a large diffusion of sheep and goat mixed herds, mostly with autochthonous breeds. Farms with local breeds are located mostly in the highlands. The small scale production, using tinned copper vat and woody fire, for whey heating and other traditional tools is very common. The variables influencing the characteristic of *Ricotta* cheese include the breed, the feeding system and producing processes, in particular, final temperature of whey and heating of milk. The main problems found during the study were the purchase price (greatly fluctuating from area to area) and the absence of any preserving means and marketing strategy.

Key words: Fresh *Ricotta*, sheep and goat, Basilicata.

Introduction

La *Ricotta*, plus qu'un fromage est une technologie, une technologie très ancienne de la partie nord de la Méditerranée pour récupérer les substances solides contenues dans le lactosérum (Casalta et Maestrini, 1999). Dans cette zone, le type plus fréquent était à pâte dure, une technologie qui laissait perdre beaucoup de gras dans le lactosérum. Trop gras pour le donner aux animaux, même si le produit est très apprécié par les consommateurs. Dans les autres pays, la *Ricotta* est considérée comme un fromage, tandis qu'en Italie c'est plutôt une technologie et même pour la loi, la *Ricotta* c'est un "latticino", un dérivé du lait, pas un fromage. C'est la raison pour laquelle chaque zone a sa *Ricotta* et on peut avoir des *Ricotta* faites avec le lactosérum de vache, brebis, chèvre, buffle ou avec les différents mélanges. Mais pour le consommateur toutes n'ont pas la même valeur : on parle toujours de beurre de vache, fromage de brebis et *Ricotta* de chèvre pour indiquer l'excellence. Dans le cadre d'un projet plus général qui avait l'objectif d'étudier les différents aspects de la *Ricotta*, une enquête a été réalisée dans les élevages ovins et caprins de la région Basilicate pour analyser la filière.

Matériel et méthode

Une enquête a été réalisée chez 65 producteurs fermiers de *Ricotta* de la région Basilicate par la méthode de l'interview direct. Le questionnaire utilisé concernait principalement : la structure raciale du troupeau, la technologie et la commercialisation.

Résultats

Spécialisation de l'élevage

Traditionnellement la Basilicate était une zone de transhumance et donc il n'existait pas de troupeaux spécialisés caprins, mais plutôt des troupeaux d'ovins avec toujours quelques chèvres. A la fin de la transhumance, est apparue une tendance à la spécialisation des élevages. L'enquête a mis en évidence qu'environ 30% des élevages ont seulement des brebis, 12% seulement des chèvres et le 58% ont des troupeaux mixtes avec des brebis et des chèvres.

Les races

Les résultats de l'enquête sur les caprins et les ovins sont présentés dans le Tableau 1.

Tableau 1. Importance relative des différentes races ovines et caprines

Ovins				
Gentile de Puglie	Mérinos	Sarde	Comisane	Croisements
18,6	4,5	7,0	4,5	57,5
Caprins				
Locales	Maltaise	Syrienne	Saanen	Alpine
50,0	16,0	28,5	2,0	3,5

La plupart des chèvres élevées, environ 50%, sont de race locale ou issues de croisements. La race Syrienne (28,5%) et la Maltaise (16%), parmi les races de la Méditerranée, sont les plus représentatives. La Saanen (2,0%) et l'Alpine (3,5%), sont les plus élevées parmi les races exotiques.

La plupart des ovins sont issus de croisements (57,5%). Le Sarde et la Comisane, qui sont des races à aptitude laitière, représentent respectivement 7,0% et le 4,65% des brebis élevées dans la région. La Gentile de Puglie (18,6%) et les dérivés Mérinos (4,65%), entre les races ovines autochtones, sont encore très présentes dans la région.

Le système d'élevage

Les exploitations qui élèvent la race Gentile de Puglie, les dérivés Mérinos et les croisements, pour les ovins, et des chèvres locales et la Syrienne sont localisées dans les zones montagneuses de la région. L'alimentation, pendant toute l'année, est caractérisée essentiellement de pâturage avec supplementation au cours de la mis-bas et dans les premiers mois de lactation.

Les ovins à aptitude laitière et les chèvres Maltaises sont élevés dans des exploitations localisées dans les zones de plaine avec un système d'élevage intensif ou semi-intensif. L'alimentation, dans ce cas, est basée sur le pâturage de prairies naturelles ou sur les prairies temporaires (orge et avoine) avec une complémentation de concentrés.

Les résultats de l'enquête pour le type de traite sont présentés au Tableau 2.

Tableau 2. Répartition du type de traite (%)

	Mécanique	Manuelle
Ovins	12,0	88,0
Caprins	17,4	82,6

La plupart des exploitations qui produisent la *Ricotta*, pour les ovins comme pour les caprins, utilise la traite manuelle.

La technique de fabrication

La fabrication de la *Ricotta* fermière, dans la plupart des cas, est réalisée dans de petites fromageries artisanales. Les résultats de l'enquête pour les modalités de chauffage sont présentés dans la Tableau 3.

Tableau 3. Modalité de chauffage du lactosérum

	Vapeur (%)	Gaz (%)	Bois (%)
Brebis	2	59	39
Chèvre	7	60	33
Mixte	2	58	40

Le chauffage du lactosérum se fait, dans la plupart des cas, au gaz ou avec du bois (surtout dans les zones montagneuses). La vapeur est utilisée toujours en faible proportion et surtout dans les exploitations de chèvres intensives localisées dans les zones de plaine (7,0%).

L'emploi d'autres équipements, comme la chaudière en acier (20%) et l'utilisation de petites fromageries automatisées (4,5%) est réduit. Le récipient le plus souvent utilisé pour la fabrication de la *Ricotta* est la chaudière en cuivre (75%).

Les principales différences concernant la technologie de transformation (Fig. 1) sont :

(i) Le lactosérum provient de la production d'un fromage à pâte dure dont la technologie est presque la même dans toute la région.

(ii) La *Ricotta* est faite à partir du lactosérum dans les exploitations spécialisées ; quand les troupeaux sont mixtes, l'éleveur ajoute du lait de chèvre dans la proportion de 3 à 10%.

(iii) La technologie présente une seule différence en relation à la destination finale de la *Ricotta* – fraîche ou dure. Dans la partie sud-ouest de la région, le producteur préfère monter la température du lactosérum après la thermocoagulation, jusqu'à l'ébullition ou la *Ricotta* a tendance à s'ouvrir, quelle que soit la destination finale du produit, tandis que dans le reste de la région, le producteur monte la température jusqu'à la thermocoagulation pour avoir un produit frais qu'il poursuit s'il désire une *Ricotta* dure.

(iv) Dans toutes les situations, à température du milieu, la *Ricotta* est soumise à l'égouttage. Dans la plupart des cas, au contraire, il n'existe pas de forme d'emballage et d'étiquetage.

Dans la production fermière, il n'existe pas de formes bien définies pour la commercialisation. La *Ricotta*, en fait, est vendue dans l'exploitation au consommateur habituel.

La *Ricotta* destinée au marché local est vendue habituellement dans les premières 24 heures qui suivent sa fabrication. Dans le cas de non vente dans les 24 heures, elle est salée et affinée pour 30-60 jours.

Le prix de vente, très variable suivant les différentes zones et la saison, est compris entre 2,60-5,0 €.

	Chèvre + Brebis (pas de différence)
<p><i>Lactosérum</i></p> <p>↓</p> <p><i>Filtration</i></p> <p>↓</p> <p><i>Chauffage graduel jusqu'à thermocoagulation 85-87°C</i></p> <p>au</p> <p><i>Chauffage graduel jusqu'à thermocoagulation, le chauffage continue jusqu'à l'ébullition du lactosérum</i></p> <p>au</p> <p><i>Ajout de lait, chèvre ou brebis, égal à 3-10% du lactosérum à 60°C</i></p> <p><i>Chauffage graduel jusqu'à thermocoagulation</i></p> <p>↓</p> <p><i>Repos pour quelques minutes</i></p> <p>↓</p> <p><i>Moulage manuel avec une écumoire, en moules tronconiques de jonc ou plastiques</i></p> <p>↓</p> <p><i>Egouttage</i></p> <p>↓</p> <p><i>Vente</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • Sud-Ouest • • • • • •

Fig. 1. Schéma technologique de la production de la *Ricotta* en relation à la spécialisation des troupeaux.

Discussion

Cette étude a confirmé que la *Ricotta*, avant d'être un fromage, est toujours une technologie. Même si la technologie de base pour produire le lactosérum est la même pour toutes les sortes la pâte dure, les différences entre les systèmes restent importantes. Les variables technologiques sont limitées à l'ajout du lait et à la température finale, mais la technologie n'est pas la seule à influencer les caractéristiques organoleptiques de la *Ricotta*. D'autres recherches faites par notre équipe dans le même projet (Pizzillo, 2001) ont mis en évidence que la race influence le goût et l'aptitude à être tartiné tandis que le système alimentaire peut modifier le flaveur. Etant donné la variabilité du système de production, on peut dire que chaque producteur a sa *Ricotta* (Lodi *et al.*, 1999 ; Contarini *et al.*, 2002). Mais la valeur commerciale et d'image de la *Ricotta* est trop élevée pour continuer dans l'anarchie actuelle qui donne toujours au consommateur une idée confuse du produit. Il faut arriver à une définition précise de la *Ricotta*, qui ne doit pas signifier élimination de la diversité mais fixation des limites entre lesquelles la diversité devrait s'exprimer.

Il faut, en outre, mieux définir le rôle et l'importance du système alimentaire, surtout pour les producteurs fermiers, et la spécificité de la *Ricotta* selon les espèces animales et la race dont est issu le lactosérum.

Conclusion

Les résultats de l'enquête montre que le système de production de la *Ricotta* en Basilicate reste fondé sur un système d'élevage pastoral pour lequel l'alimentation est à base de pâturages naturels spontanés. Les pratiques fromagères restent aussi très traditionnelles (traite manuelle, chauffage à base de bois, pas d'utilisation de vapeur...). La base culturelle de ce système reste forte ce qui lui confère un fort potentiel de différenciation. Celle-ci doit être construit sur les marchés spécifiques de ce type de produit.

Références

- Casalta, E. et Maestrini, O. (1999). Effets de la qualité physico-chimique de la matière première et des conditions de fabrication sur le rendement et les caractéristiques physico-chimiques du brocciu fermier. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 50(1) : 29-56.
- Contarini, G., Avalli, A. et Povo, M. (2002). Study on the components of the lipid fraction of buffalo, goat, sheep and cow's whey cheese. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 53(5) : 339-356.
- Lodi, R., Baio, A., Capelli, S. et Cecchi, L. (1999). Quality and shelf-life of artisanal *Ricotta* cheeses. *Ind. Latte*, 35(3-4) : 33-58.
- Pizzillo, M. (2001). Relation POM B05 "Utilisation du lactosérum de brebis, chèvre, buffle et vache amélioration et valorisation des produits traditionnels et étude de produits alternatifs". Sorrento, 7 décembre.