



Economic considerations about the characteristics of pecorino romano's demand

Vargiu D.

in

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

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

1989
pages 303

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000493>

To cite this article / Pour citer cet article

Vargiu D. Economic considerations about the characteristics of pecorino romano's demand. In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 303 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



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



Economic considerations about the characteristics of Pecorino Romano's demand

V. VARGIU

OBSERVATOIRE DE L'ECONOMIE
AGRICOLE DE SARDIGNE

RESUME - «Considérations économiques sur les caractéristiques de la demande de 'Pecorino Romano'». Dans ce travail est faite une analyse des caractéristiques essentielles de la demande de 'Pecorino Romano' dans le monde. Après un bref examen des aspects productifs et qualitatifs du produit par rapport aux différents types de fromages 'pecorino' et aux différentes zones de production et de consommation dans le monde, le travail se poursuit en présentant les aspects légaux des différents degrés de satisfaction que les consommateurs de Pecorino Romano montrent par rapport à d'autres types de fromages. L'analyse de l'élasticité de la demande par rapport au prix et au revenu représente la part cruciale du travail, au même niveau que l'évolution inhérente aux coutumes sociales et au goût des consommateurs. Il a été démontré en particulier que pendant la première phase, la demande de 'Pecorino Romano' semblait rigide par rapport au prix et aux niveaux de revenus faibles: actuellement, cette rigidité s'est particulièrement accentuée, pas seulement par rapport au prix, mais aussi par rapport au revenu. La raison en est la modification du goût des consommateurs, surtout parmi les immigrants italiens et leurs descendants qui apparaissent aujourd'hui comme les principaux consommateurs de ce produit. En plus, la concurrence d'autres produits semblables au 'Pecorino Romano' doit être prise en considération. Le travail se termine par une analyse du possible futur panorama de la demande de 'Pecorino Romano', en gardant à l'esprit les caractéristiques et les tendances du marché américain, qui semble être le destinataire principal de la production mondiale.

Mots-clés: Fromage, ovins, commercialisation, marché.

ABSTRACT - In this work an analysis of the essential characteristics of the demand of Pecorino Romano in the world is made. After a short exam of the productive and qualitative aspects of the product in relation to the different types of pecorino cheeses and to the respective areas of production and consumption in the world, the work proceeds showing the legal aspects at different degrees of satisfaction which the consumers of Pecorino Romano show in respect to other types of cheese. The analysis of elasticity of demand in respect to the price and to the income represents, equal to the inherent evolution of the social customs and of the taste of the consumers, the crucial part of the work. Particularly it has been shown that during the first phase the demand of Pecorino Romano seemed rigid in respect to the price and to the low levels of income: today, particularly this rigidity is accentuated, not only in respect to the price but also in respect to the income. The reason for this is due to modifications in the consumer's taste, especially amongst the italian immigrants and their descendants which appear today as the main consumers of such product. Furthermore the competition of products similar to the Pecorino Romano must be considered. The work ends with an analysis of possible future scenarios of the demand of Pecorino Romano, keeping in mind the characteristics and the tendencies present in the american market, which appears to be the main consignee of the world production.

Key words: sheep, cheese, production, commercialization.