

Pecorino Romano's processing structures: topicality and perspectives

Pulina P.

in

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

Paris : CIHEAM

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

1989

pages 305

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000494>

To cite this article / Pour citer cet article

Pulina P. **Pecorino Romano's processing structures: topicality and perspectives.** In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 305 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



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

Pecorino Romanos's processing structures: topicality and perspectives

P. PULINA

UNIVERSITY DE SASSANI (ITALIE)

RESUME - «Structures de la transformation du 'Pecorino Romano': présent et perspectives». Dans ce travail, une analyse détaillée de la transformation du fromage 'Pecorino Romano' doit être menée à terme, afin de découvrir les particularités et de vérifier l'efficacité des relations entre les structures de départ (élevage des ovins) et les structures finales (filiales commerciales). Etant donné qu'une grande partie de la production de 'Pecorino Romano' (à peu près 80%) est produite en Sardaigne, l'étude se limite à la production réelle de l'île. Il s'agit d'une réalité complexe, où l'activité de transformation du lait est partagée à parts égales entre les structures industrielles privées et les coopératives, tandis que la transformation traditionnelle réalisée par les bergers tend à disparaître. L'analyse structurelle du secteur montre de grands problèmes comme par exemple l'irrationalité de la localisation des centres de transformation, les dimensions excessives des industries (le pourcentage total d'utilisation étant de 0,5), problèmes causés par les besoins de la transformation pendant les pics de lactation des brebis, par la basse qualité de la matière première, par un manque de structures pour la réserve et par une mauvaise organisation de la collecte et du transport de lait. En outre, les relations avec le monde commercial semblent être complexes et en général bien structurées, quoiqu'il soit nécessaire de disposer d'un plus grand nombre de structures de conservation et d'utiliser plus fréquemment la chaîne du froid, tout au moins pour les fromages les plus périssables, comme les fromages frais, pour lesquels il est obligatoire actuellement de suivre les tendances du marché et d'utiliser les unités de transformation avec plus d'efficacité. Le travail conclut avec l'intention d'améliorer la concurrence et la souplesse, facteurs indispensables pour survivre actuellement dans le système agro-industriel.

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

ABSTRACT - *In this work a detailed analysis of the transformation of the Pecorino Romano cheese must be made, with intentions to find out the peculiarity and verify the efficiency of the connections with the beginning structures (ovine raising) and the end structures (commercial channels). Since a big part of the production of the Pecorino Romano (about 80 %) is produced in Sardinia, the survey is circumscribed to the real production of the island. It is a complex reality, in which the milk's transformation activity is almost equitably divided by private industrial structures and by cooperatives, while the traditional manufacturing directed by the shepherd's work is destined to disappear. The structural analysis of the sector shows the problems of big entity, like the irrationality of the dislocation of the transformation centers, the overdimension of the plants (the total percentage of utilization equal to 0,5), anchored to the needs of manufacturing during production peaks of the ovine milk, low quality of the raw material, due to the lack of reservation structures and to the disorganization in the collection and, transportation of the milk. Besides the relationships with the commercial world appear quite complex and, in the whole, well structured, although there is need for a greater availability of preservations structures and for a more frequent recourse to the cold temperature chain, at least for the more perishable cheeses, like the soft ones, towards which it is mandatory today to pay attention to assure the tendencies of the market and to make use of the transformation plants with higher efficiency. The work ends with the intention to improve the competition and the versatility, indispensable references to be able to stay alive today in the agro-industrial system.*

Key words: cheese, sheep, technology, commercialisation.