

Le lait de brebis en Sardaigne et en Italie du Sud

Ledda A.

in

Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.).
Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12

1990

pages 89-95

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI910173>

To cite this article / Pour citer cet article

Ledda A. **Le lait de brebis en Sardaigne et en Italie du Sud.** In : Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.). *Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne.* Montpellier : CIHEAM, 1990. p. 89-95 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12)



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

Le lait de brebis en Sardaigne et en Italie du Sud

Antonio Ledda

Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna (Italie)

Résumé

Avec près de 7,3 millions de brebis, l'Italie produit 490 000 tonnes de lait principalement dans le sud et dans les îles et, notamment en Sardaigne. L'élevage est extensif et la production est très dépendante du climat méditerranéen. La production de fromage artisanal ou industriel est de 85 000 tonnes. Les principaux types de fromage : le Pecorino Romano, le Fiore Sardo, le Pecorino Siciliano et le Canestrato Pugliese sont protégés par des appellations d'origine.

Pour garantir des débouchés à une production en augmentation, il est extrêmement important de mettre en place une législation reconnaissant et protégeant l'appellation d'origine.

Summary

□ Title : Sheep's milk in Sardinia and southern Italy

From nearly 7.3 million sheep, Italy produces 490,000 tonnes of milk, mainly in the south and on the islands, notably Sardinia. The raising methods are extensive and production is directly linked to the Mediterranean climate. The production of artisanal or industrial cheese amounts to 85,000 tonnes. The main types of cheese, Fiore Sardo, Pecorino Siciliano and Canestrato Pugliese, are protected by regional labels. To guarantee markets for increased production, it is extremely important and urgent to pass legislation that recognizes such labels.

I. - Production du lait

En Italie, d'après les statistiques officielles (ISTAT 1987), on élève 11 456 000 ovins dont 7 283 000 brebis : 1 829 000 dans les régions du sud de l'Italie (Abruzzes, Molise, Campanie, Basilicate, Pouilles, Calabre) et 3 366 000 dans les îles Sicile et Sardaigne (**tableau 1**).

La quantité du lait de brebis trait dans notre pays atteint officiellement 490 350 tonnes dont 91 295 (18,6 %) dans le sud de l'Italie et 243 585 tonnes (49,7 %) dans les îles.

Dans le cadre des régions les plus intéressées par cette production, la Sardaigne occupe la première place en produisant à elle seule, environ 36 % du lait ovin national (**figure 1**).

Parmi les races élevées dans le midi et dans les îles, les plus importantes sont celles spécialisées pour la production de lait, entre autres la Sarda, la Comisana, la Barbaresca et la Leccese.

Le système d'élevage le plus commun est l'extensif ; l'alimentation des animaux est basée sur l'utilisation des pâturages naturels ou des herbages d'automne, aujourd'hui toujours plus intégrée avec des aliments concentrés et du foin conservé : généralement du foin.

La production du lait est donc étroitement liée à l'évolution typique du climat méditerranéen.

La saisonnalité de la lactation des brebis, qui va de novembre à juillet, est caractéristique, avec des pointes de production en avril et en mai dues au développement optimal des pâturages grâce aux températures douces et à une pluviosité plus élevée.

En général en Italie, la quantité de lait ovin augmente continuellement pour trois raisons fondamentales : le passage de la production de la viande à la production du lait, la rationalisation des techniques d'élevage et l'amélioration génétique du bétail laitier surtout en Sardaigne.

Une telle augmentation est évaluable pour les dix dernières années (données ISTAT) à 8 - 9 % par an, ce qui pose et qui posera encore plus de problèmes de placement sur le marché de certaines productions fromagères.

II. - Production du fromage

En se basant sur les statistiques connues et en considérant le fait que le lait ovin est presque complètement destiné à la transformation en fromage, en Italie la production totale des fromages de lait de brebis est évaluée à peu près à 85 000 tonnes dont 15 000 sont produits dans le midi et 42 000 dans les îles.

En particulier, plus précisément, le fromage produit en Sardaigne atteindrait plus de 40 000 tonnes dont 20 957,43 tonnes de Pecorino Romano pour l'année 1989.

III. - Principaux types de fromage

Les fromages fabriqués dans le sud de l'Italie et dans les îles sont surtout ceux à pâte dure et tendre.

Cette tradition vient du fait que ces sortes de fromage sont plus faciles à conserver dans des régions où le climat est caractérisé par des températures moyennes assez élevées.

Le plus important des fromages ovins fabriqués en Italie est le Pecorino Romano : fromage à dénomination d'origine contrôlée, dont la production, bien qu'étant limitée par la loi à la Sardaigne et au Latium, emploie plus de 30 % du lait de brebis transformé dans notre pays.

En 1989, sa production a atteint 27 192 tonnes (20 957 en Sardaigne et 6 235 dans le Latium). Cette production alimente un courant d'exportation très important vers les Etats-Unis et vers le Canada, ce qui fait du Pecorino Romano le fromage le plus exporté d'Italie (12 300 tonnes en 1987).

Dans le **tableau 2**, on rapporte les dénominations et quelques aspects caractéristiques des principaux fromages pur-brebis produits dans le sud de l'Italie et dans les îles.

Il faut noter que parmi ces derniers, à part le Pecorino Romano, seulement trois autres fromages, le Fiore Sardo, le Pecorino Siciliano et le Canestro Pugliese, bénéficient actuellement de la dénomination d'origine contrôlée et qu'une grande partie de ces derniers, bien qu'étant originaires d'autres régions, sont fabriqués, eux aussi, en Sardaigne souvent en plus grandes quantités que dans leur région d'origine.

Mis à part les fromages à pâte dure et tendre, il faut noter l'importance de ceux à pâte molle et à brève période d'affinage, du type Caciotta ; ceux-ci sont surtout produits industriellement et ils sont mis sur le marché sous différentes dénominations commerciales.

IV. - Autres produits

Dans toutes les régions où l'on transforme le lait de brebis, il existe la fabrication traditionnelle de la brousse (Serac), obtenue par chauffage à haute température du lactosérum résidu de la fabrication du fromage.

La brousse est mise en commerce de 24 à 48 heures après la fabrication ou bien, après avoir été pressée, parfois fumée, salée et affinée.

On peut toutefois penser que cette quantité se situe entre 4 et 6 % du total du lait transformé.

Au niveau artisanal dans les Pouilles et au niveau industriel sur une petite échelle en Sardaigne, on fabrique le Cacioricotta particulièrement intéressant pour son bon rendement de transformation étant donné son obtention par coagulation présure du lait qui a subi précédemment un traitement thermique capable de coaguler les protéines du lactosérum.

Le **tableau 2** rapporte l'unique exemple de lait fermenté originaire d'Italie, le Gioddu, yaourt de lait de brebis et quelquefois de chèvre, préparé en Sardaigne au niveau familial et qu'on essaie maintenant de produire de façon industrielle.

V. - Caractéristiques de la transformation du lait

La transformation du lait ovin dans les régions méridionales et en Sicile est encore réalisée en grande partie artisanalement à la ferme.

Le lait est normalement transformé cru, peu de temps après la traite, sans subir des traitements thermiques assainissants.

Rarement on thermise le lait, et dans ce cas, avec des moyens rudimentaires.

Donc on peut dire que dans ces régions le secteur de la transformation du lait de brebis est caractérisé par des conditions de sous-développement et archaïsme qui se répercutent sensiblement sur la qualité des produits.

En Sardaigne, au contraire, où l'élevage ovin contribue à environ 30 % à la production vendable du secteur agricole, depuis le début du siècle et surtout à partir de la fin de la deuxième guerre mondiale, l'industrie fromagère ovine s'est nettement développée et consolidée et dispose aujourd'hui d'installations et d'établissements modernes et fonctionnels qui, toutefois, n'ont pas déterminé la disparition du berger qui transforme le lait de son troupeau à la ferme.

Dans cette île, les opérateurs qui s'occupent de la transformation du lait de brebis appartiennent à trois catégories : industries privées, coopératives et bergers.

On peut évaluer que l'industrie privée contribue à 55 % de la production totale du fromage, les coopératives à 40 % et les bergers à 5 %.

Un modèle de ce genre, adapté de manière opportune aux exigences particulières de chaque zone et supporté par une bonne chaîne d'assistance technique et d'organisation commerciale, pourrait, à notre avis, contribuer sensiblement à moderniser ce secteur, même dans les régions de l'Italie méridionale en Sicile.

VI. - Conclusions et perspectives de développement

Dans les régions où la production de lait ovin est quantitativement plus élevée et donc où il est possible de réaliser une collecte importante de lait à transformer, on pourrait orienter le développement surtout vers l'industrie en favorisant la création d'établissements fromagers spécialisés de dimensions appropriées et disposant d'installations et d'équipements modernes.

Les fromages et les autres produits pourraient, dans ce cas, recouvrir de plus grandes surfaces de marchés en Italie et à l'étranger en rejoignant, aussi par la grande distribution, de nouvelles catégories de consommateurs.

Au contraire, dans les zones où la production du lait est plus dispersée et n'atteint pas une quantité élevée, on pourra favoriser, même au moyen d'aides financières publiques, le développement de l'activité de transformation au niveau de l'entreprise pastorale ou de la petite entreprise artisanale pour la production de fromages typiques et de qualité destinés surtout au marché local.

Ces entreprises pourraient réaliser à elles seules le cycle qui va de la production du lait à la vente des produits de manière à mieux mettre en valeur l'effectif de l'exploitation qui, sinon, ne serait pas utilisé ou serait sous-utilisé.

Sur le plan législatif, il est d'importance capitale et extrêmement urgent d'instituer dans notre pays et au niveau communautaire des normes précises qui contrôlent de façon très sévère l'origine des produits typiques pur-brebis.

Ceux-ci devront être rigoureusement protégés contre la concurrence souvent déloyale des produits ressemblants mais fabriqués avec du lait de mélange de brebis et de vache ou pire encore avec du lait de vache seulement.

Cela devait être réalisé le plus tôt possible dans le but de sauvegarder des ressources précieuses de zones défavorisées des régions méridionales et montagneuses de notre pays et d'Europe où l'élevage ovin représente souvent une des rares alternatives au chômage et à l'abandon de la terre.

Tableau 1 : Ovins et production de lait en Italie, dans le Midi et dans les Iles

	Têtes (N x 1000)			Lait traité tonnes		
	Ovins	%	Brebis	%	Quantité	%
Italie	11 456	100	7 283	100	490 315	100
Abruzzes	689	6,0	400	5,5	25 195	5,1
Molise	188	1,6	114	1,6	5 900	1,2
Campanie	387	3,4	279	3,8	12 960	2,6
Pouilles	610	5,3	361	5,0	25 890	5,3
Basilicate	487	4,3	320	4,4	7 150	1,5
Calabre	535	4,7	355	4,9	14 200	2,9
Midi	2 896	25,3	1 829	25,1	91 2985	18,6
Sicile	1 273	11,5	771	10,6	45 225	9,2
Sardaigne	3 898	34,0	2 595	35,6	198 360	40,5
Iles	5 171	45,1	3 366	46,2	243 585	49,7

ISTAT, 1987.

Tableau 2 : schéma des produits de lait de brebis dans le Midi d'Italie et dans les Iles

Produit (Nom)	Type	Région	Fabrication	Forme	Poids	Pâte	Affinage	Usage	D.D'origine
Pecorino Romano	F	Sardaigne (Latium)	Industrielle	Cylindre	25 - 30	Dure	8 mois (min.)	Rap. - Tab.	oui
Pecorino Sardo	F	Sardaigne	Industrielle	Cylindre	2 - 3,5	Tendre dure	3 - 6 mois	Table	non
Fiore Sardo etc	F	Sardaigne	Industrielle	Cylindre Tal.- Arrondi	1,5 - 4	Tendre dure	3 - 6 mois	Rap. - Tab.	oui
Caciotta	F	Italie Mérid. Sardaigne	Industrielle	Cylindre	0,8 - 1,2	Molle tendre	15 - 30 jours	Table	non
Gioddu	Y	Sardaigne	Artisanal	---	---	---	---	Table	non
Bonassai	F	Sardaigne	Industrielle	Carré	2 - 2,4	Molle	20 - 30 jours	Table	non
Pecorino Abruzzese	F	Abruzzes Molise	Artisanal	Cylindre	1,5 - 2	Tendre dure	3 - 5 mois	Rap. - Tab.	non
Canestrato Pugliese	F	Pouilles Sardaigne	Art. - Ind.	Cylindre	7 - 14	Tendre dure	2 - 10 mois	Rap. - Tab.	oui
Cacioricotta	F - R	Pouilles Bas. Sard.	Art. - Ind.	Cylindre	0,2 - 0,3	Molle	10 - 30 jours	Table	non
Moliterno	F		Artisanal	Cylindre	1 - 2,2	Dure	3 - 6 mois	Rap. - Tab.	non
Crotonese	F	Calabre - Sard.	Art. - Ind.	Cylindre	1,8 - 2,5	Dure	4 - 6 mois	Rap. - Tab.	non
Pecorino Siciliano - Pepato	F	Sicile-Sard. Sicile-Sard.	Art. - Ind. Art. - Ind.	Cylindre Cylindre	4 - 12 15 - 18	Dure Dure	4 mois (min.) 4 mois (min.)	Rap. - Tab. Rap. - Tab.	oui
Tuma	F	Sicile	Artisanal	---	1,5 - 2	Tendre	24 heures	Table	non
Primo Sale	F	Sicile	Artisanal	Cylindre	4 - 6	Tendre	15 - 20 jours	Table	non
Ricotta Gentile	R	Italie Mérid. Iles	Art. - Ind.	Tronc de cône	1,2 - 2	Molle	24 - 48 heures	Table	non
Ricotta Salata - Moliterno	R	Bas.-Sard.	Art. - Ind.	Tronc de cône	2 - 2,5	Tendre	1 mois (min.)	Rap. - Tab.	non
- Toscanella	R	Sardaigne	Industrielle	Cylindre	2 - 2,2	Tendre	1 mois (min.)	Rap. - Tab.	non
- Testa di Morto	R	Sardaigne	Industrielle	Boule	2,5 - 3	Tendre	1 mois (min.)	Rap. - Tab.	non

Légende : (1) - F : Fromage ; Y : yaourt ; R : Ricotta (Brousse)

Figure 1 : Répartition des brebis en Italie

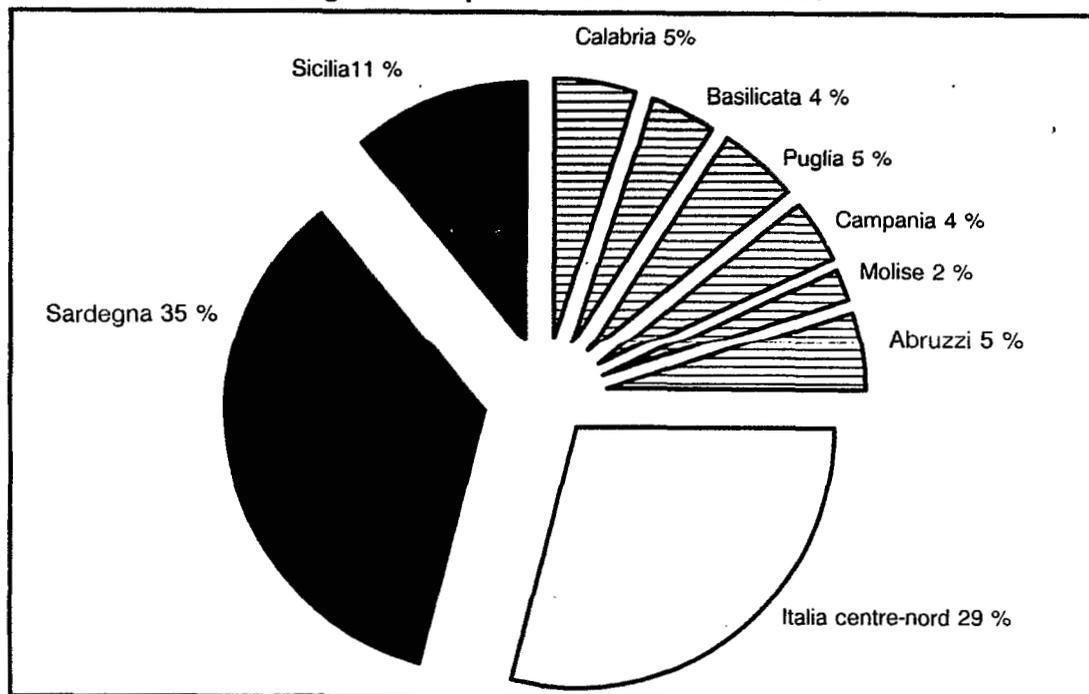


Figure 2 : Brebis et lait trait en Italie méridionale et insulaire

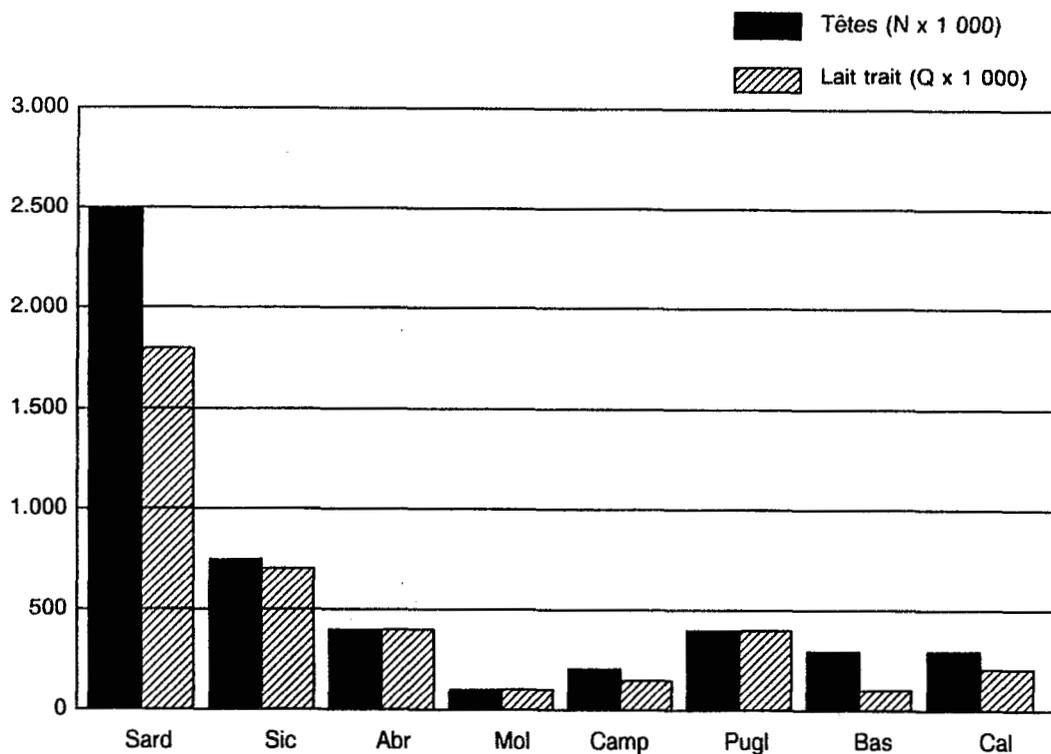


Figure 3 : Principaux produits pur-brebis ;
localisation de la production en Italie du Sud et dans les îles

