

Valoriser le fromage de chèvre traditionnel "Darfiyeh" pour aider au développement de la région montagnarde nord libanaise

Hosri C., El Khoury N.

in

Dubeuf J.-P. (ed.).

L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 61

2004

pages 201-206

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=4600104>

To cite this article / Pour citer cet article

Hosri C., El Khoury N. **Valoriser le fromage de chèvre traditionnel "Darfiyeh" pour aider au développement de la région montagnarde nord libanaise.** In : Dubeuf J.-P. (ed.). *L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société* . Zaragoza : CIHEAM, 2004. p. 201-206 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 61)



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

Valoriser le fromage de chèvre traditionnel "Darfiyeh" pour aider au développement de la région montagnarde nord libanaise

Ch. Hosri et N. El Houry

Fondation René Moawad, Centre Agricole du Nord, BP 11, Zgharta, Liban
Université Saint Esprit Kaslik, Faculté de Sciences Agronomiques, BP 446, Jounieh, Liban

RESUME – Le fromage "Darfiyeh" traditionnellement fabriqué au Liban Nord est une variété de fromage de chèvre très recommandée qui présente un goût très caractéristique ainsi qu'une technique de fabrication exceptionnelle. Très répandu dans les régions montagnardes où les élevages extensifs sont toujours pratiqués, ce genre de fromage constitue une spécialité fabriquée par les villageois eux-mêmes. La méthode de fabrication nécessite l'usage de la peau de chèvre connue sous le nom de "Dariff", préalablement nettoyée et salée comme enceinte d'affinage. Vu la production laitière caprine saisonnée, les produits dérivés n'existent que périodiquement sur le marché. Quant au fromage "Darfiyeh" sa longue durée de conservation permet une disponibilité de vente hors saison d'où la préoccupation de l'éleveur concernant ce type de transformation faiblement commercialisé. Des essais sur la transformation du lait de chèvre en fromage "Darfiyeh" sont réalisés à l'atelier de transformation laitière au Centre Agricole du Nord-Fondation René Moawad, dans le but d'obtenir un produit fini ayant les mêmes caractéristiques gustatives que le fromage traditionnel. Ceci encourage la consommation d'un fromage de chèvre "Darfiyeh" traditionnel dont le patrimoine artisanal est conservé, et contribue par la suite à l'amélioration du niveau social des fermiers libanais.

Mots-clés : Fromage de chèvre, lait cru, Darfiyeh, élevage extensif, transformation artisanale.

SUMMARY – *"Valorisation of the traditional "Darfiyeh" goat cheese as a contribution to the development of the Northern Lebanon mountain". "Darfiyeh", a cheese traditionally made in northern Lebanon, is a highly appreciated goat cheese with an exceptional taste and a typical manufacturing procedure. Produced from raw milk, in mountain regions, where extensive breeding is still practised, this product is a special cheese prepared by the farmers themselves. The cheese making process requires the use of goatskin known as "Dariff", salted and well cleaned, as a container for the ripening process. Due to the seasonal milk goat production, the finished products can be only present periodically in the market. While for the "Darfiyeh" cheese, its long conservation period allows it to be available during the whole year. For this reason, all Lebanese farmers show their interest in this kind of cheese production, even if it does not have a great presence on the market. Experiments on "Darfiyeh" are carried out in the dairy plant of the Agricultural Center of the North-René Moawad Foundation, in order to obtain the original cheese with an improved quality. This encourages the consumption of a traditional cheese and improves the farmer's social situation.*

Key words: Goat cheese, raw milk, Darfiyeh, extensive breeding, artisan transformation.

Introduction

Au Liban, l'élevage caprin est détenu par des petits éleveurs habitant des zones marginales, et pour qui le lait de chèvre constitue une ressource de vie importante. Les produits caprins sont fabriqués de façon fermière, et sont commercialisés en vente directe par les producteurs. Les plus répandus, sont le "Laban" et le "Labneh", qui ont une durée de vie courte. Dans certaine zone de montagne, le fermiers fabriquent aussi du "Darfiyeh", selon une méthode très ancienne de fabrication, et qui a une durée de vie pouvant dépassé 6 mois. Ce qui offre une capacité de report importante et peut permettre de mieux valoriser une production de lait de chèvre très saisonnée. Cependant il est presque absent des lieux de distributions. De nombreuses questions sanitaires et de commercialisation se posent. La Fondation René Moawad-Centre Agricole du Nord (CAN), s'est intéressée à ce produit et met en place la création d'un projet de valorisation du lait de chèvre par sa transformation en fromage "Darfiyeh". Ce texte présentera les techniques de fabrication du produit et les éléments du projet de développement.

Le contexte de l'élevage caprin au nord Liban

La production

La carte situant la zone de production du fromage "Darfiyeh" est montré dans la Fig. 1.



Fig. 1. Zone de production du fromage "Darfiyeh".

Au Liban le troupeau caprin estimé à 500 000 têtes est élevé dans les régions de montagne selon un système d'élevage extensif, utilisant la population locale ou "Baladi" la plus adaptée aux conditions environnementales existantes (Abi Saab *et al.*, 1997). Le Liban-Nord présente le deuxième effectif caprin après la vallée de la Békaa. Il est localisé essentiellement en zones marginales qu'aucun autre ruminant ne serait en mesure de valoriser. Ce troupeau présentant l'effectif le plus important parmi les ruminants, produit selon les données de la FAO (1999) 5353 tonnes de lait à raison de 130 l/tête pour une période de lactation de six mois. En moyenne de 60 chèvres/famille, ce troupeau est réparti sur 1300 familles de la région rurale classées en deux groupes :

(i) Un premier groupe possédant plus que 300 chèvres pour qui l'élevage constitue la principale ressource et occupation familiale.

(ii) Un deuxième groupe pour qui l'élevage caprin apporte un revenu supplémentaire à la famille dont tous les membres participent aux divers travaux d'élevage et de transformation.

Les chèvres sont utilisées comme une forme d'investissement et d'assurance dans plusieurs sociétés, la facilité de leur gestion par la participation de tous les membres de la famille constitue une source d'un revenu supplémentaire (Devendra et McLeroy, 1982).

Le lait de chèvre utilisé à l'état cru, est transformé au niveau familial en produits dérivés vendus sur le marché local. Bien que les produits laitiers caprins ("Laban", "Labneh" et "Darfiyeh") ne soient pas commercialisés dans les grands circuits de distribution, ils sont cependant très appréciés par le consommateur libanais (Hajj, 1999).

Le "Labaneh" ou lait fermenté ainsi que le "Labneh" obtenu par salage et égouttage du "Laban", sont fabriqués par la majorité des fermiers et représentent les produits caprins les plus connus sur le marché. Ils ont une durée de vie maximale de trois semaines. Les éleveurs ne peuvent fabriquer leurs produits que durant la période de lactation des chèvres (Mars-Août) en utilisant la quantité totale du lait trait sans aucun report pour la période sèche.

Quant au fromage "Darfiyeh", dont la méthode de fabrication est plus compliquée, procure aux éleveurs un revenu assez satisfaisant tout au long de l'année, car il a une longue durée de conservation (de 6 mois à 1 an).

Le fromage "Darfiyeh" au lait cru de chèvre caillé est fabriqué depuis fort longtemps par méthode artisanale principalement dans la région du Liban-Nord entre 1000 et 1300 m d'altitude (Ehden – Becharré – Inata). La consommation de ce fromage fermier s'est développée dans ces villages de montagne où l'élevage caprin extensif est assez répandu (18% du troupeau caprin libanais). Affiné dans la peau de chèvre ou "Dariff", le fromage "Darfiyeh" présente un goût très apprécié qui a attiré l'attention des consommateurs par ses qualités organoleptiques exceptionnelles.

Cependant les qualités sanitaires ne sont pas bien maîtrisées surtout que les étapes de fabrication sont empiriques et non hygiéniques. Les consommateurs se trouvent hésitants, de peur que le lait ne soit contaminé par des bactéries pathogènes.

La commercialisation des produits

La commercialisation des produits caprins frais se fait principalement dans les marchés locaux avec une quantité minimale vendue dans les grandes et moyennes surfaces (GMS). Le fromage caprin n'existe que périodiquement sur le marché alors que le "Darfiyeh" presque absent dans les points de vente est consommable tout au long de l'année. Sa commercialisation à prix relativement élevé, est assurée par le fermier lui même qui s'efforce de créer une clientèle actuellement limitée.

La transformation et la commercialisation des produits laitiers se font par les fermiers eux-mêmes sans aucune intervention commerciale ou publicitaire. Les fermiers essaient de mieux valoriser leurs produits en les commercialisant hors saison. Le fromage "Darfiyeh" qui a une durée de stockage dépassant les 6 mois est leur produit préféré à vendre car il améliore deux fois plus son prix durant la saison.

Le père de la famille, parfois boucher, reste à la boucherie la journée alors que les enfants s'occupent des chèvres et la femme consacre du temps pour la transformation laitière en prenant la peau de chèvres de la boucherie pour y stocker le fromage "Darfiyeh". La vente des produits laitiers se fait directement à la boucherie : les consommateurs effectuent un trajet d'une heure de route approximativement, de la ville à la montagne, pour acheter les produits frais de chez le fermier.

Ce fromage traditionnel à longue durée de vie, qui procure de l'emploi à pas mal de femmes, a besoin d'être bien commercialisé et contrôlé hygiéniquement.

Technologie traditionnelle du "Darfiyeh"

Il existe différentes méthodes de fabrication du fromage "Darfiyeh" qui diffèrent d'une région à l'autre, cependant certaines opérations sont communes chez tous les producteurs (Fig. 2).

Préparation de la peau de chèvre ou "Dariff"

Les étapes de préparation du "Dariff" sont décrites comme suit :

- (i) Abattage de la chèvre et prélèvement délicat de la peau en évitant sa déchirure.
- (ii) Nettoyage et salage interne pendant 10 jours et mise dans un milieu frais.
- (iii) Prélèvement du sel en grattant l'intérieur par un couteau en tenant compte de ne pas percer la peau.
- (iv) Fixation des pattes tout en les nouant par une corde solide en laissant le cou uniquement ouvert.
- (v) Gonflage du "Dariff" pour s'assurer de l'absence d'un trou d'air.
- (vi) Tonte de la peau surtout au niveau du cou.
- (vii) Salage interne pendant 2 jours.

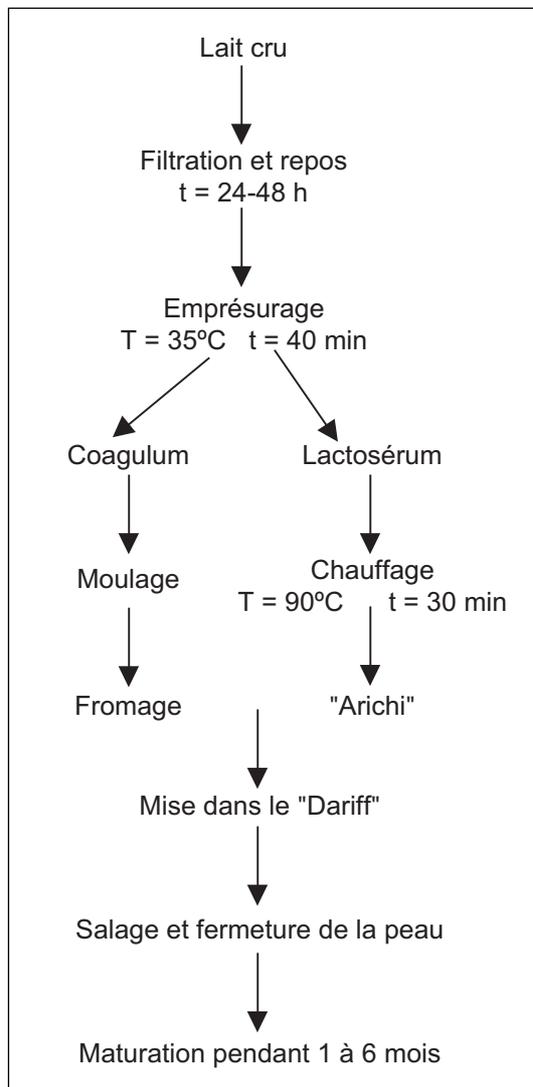


Fig. 2. Diagramme de fabrication.

Procédure de fabrication

Selon la Fig. 2, le lait cru de chèvre est d'abord filtré afin d'éliminer les impuretés grossières qu'il peut contenir puis il est abandonné à lui-même à la température ambiante de 24 à 48 heures en fonction de la saison. Après ajout de la présure et coagulation du lait on procède au moulage-égouttage et salage du coagulum qui sera ensuite versé dans la peau.

Le lactosérum est chauffé pour en extraire le solide coagulé ou "Arichi" qui sera ajouté, avec le sel, au fromage moulé déjà présent dans le "Dariff", en alternant une couche de fromage avec une couche d'"Arichi". La peau est ensuite hermétiquement fermée puis salée de l'extérieur et placée dans une cave naturelle humide pendant une durée d'affinage de 1 à 6 mois durant laquelle un salage périodique est effectué.

Le projet de développement

Sa problématique

Au Liban l'élevage caprin est détenu par des petits éleveurs habitant des zones marginales, et pour qui le lait de chèvre constitue une ressource de vie importante. Une meilleure valorisation du lait permettra d'augmenter le revenu des éleveurs. Le "Darfiyeh" peut être un outil intéressant. D'autant plus

que les consommateurs de la ville s'intéressent à ce produit, cependant les éleveurs pratiquant des systèmes d'élevages extensifs, manquent d'orientations et d'informations concernant le domaine vaste de production et de transformation laitière caprine.

Au niveau de la production : la quantité du lait obtenue durant la période de lactation ne dépasse pas les 130 litres/chèvre/saison. Cette faible production saisonnée est due principalement à la pauvreté des pâturages liée à la sécheresse durant les mois d'été. Aussi faut-il noter la propagation de diverses maladies qui contaminent les troupeaux d'une génération à l'autre. Les éleveurs ne peuvent pas remédier à ce problème à cause de la négligence de ce secteur et de l'absence du contrôle vétérinaire dans la région montagnarde.

En ce qui concerne la fabrication du "Darfiyeh", toutes les méthodes utilisées sont artisanales. Le producteur-fermier acquiert les procédures de fabrication de ces ancêtres sans porter aucun souci aux problèmes de contaminations bactériennes existants ou pouvant apparaître ultérieurement.

Les principaux défauts présents durant la fabrication sont dus principalement à : (i) une hygiène mal respectée de la traite ; (ii) une longue exposition du lait cru à l'air libre ; (iii) une manipulation excessive du produit en cours ; (iv) un nettoyage insuffisant de la peau de chèvre ; (v) une utilisation d'ustensiles mal lavés.

Au niveau de la commercialisation : le fromage "Darfiyeh", produit artisanal, est commercialisé uniquement par les fermiers, en vrac sans aucun emballage ni contrôle sanitaire. Ceci limite l'expansion commerciale de ce produit dans les GMS et vers les marchés extérieurs. Par la suite la clientèle demeure restreinte du fait de l'absence de la publicité et de la présence de ce type de fromage dans des endroits spécifiques.

Solutions

Dans le but d'une orientation vers une technique d'élevage et de transformation laitière adéquate, le CAN en collaboration avec les éleveurs intéressés ont mis en place un plan de travail répondant aux besoins des producteurs libanais.

La réalisation des essais en ferme sur le fromage "Darfiyeh" tout en préservant sa valeur artisanale et en améliorant sa valeur bactériologique constitue l'étape préliminaire à effectuer. Les expérimentations seront accompagnées des sessions de formation et d'orientation dans le but d'organiser progressivement le pâturage sur parcours et de respecter les conditions hygiéniques de la traite et de la transformation laitière. D'autre part, il serait nécessaire de favoriser l'inspection régulière des vétérinaires et la mise en place des programmes de prophylaxie.

En ce qui concerne l'amélioration de l'aspect commercial il sera intéressant d'envisager :

(i) La préparation du "Darfiyeh" artisanale selon des procédures plus ou moins améliorées dans le but d'obtenir un produit à qualités sanitaires et organoleptiques satisfaisantes.

(ii) La vulgarisation des méthodes chez les fermiers afin de relancer la fabrication hygiénique et la consommation de ce fromage.

(iii) La propagation du produit fini dans le marché local et son écoulement tout au long de l'année.

Une planification visant à la création des points de vente urbains facilitera l'accès des consommateurs au produit, ainsi que l'usage des diverses masses médias aidera à la propagation et à la commercialisation du "Darfiyeh".

Conclusion

Le fromage "Darfiyeh" fermier, issu d'un système d'élevage extensif, n'est pas en concurrence avec d'autres produits laitiers bovins et caprins. Un contrôle hygiénique des procédures de fabrication ainsi qu'une commercialisation bien tenue de ce produit permettent une amélioration remarquable du niveau de vie de l'éleveur caprin libanais.

Les essais de fabrication du "Darfiyeh" se déroulent actuellement au CAN pour convaincre le fermier de la salubrité du produit fini et l'encourager par suite à se préoccuper de sa fabrication fromagère d'une façon artisanale, basée sur des techniques améliorées et hygiéniques.

A part l'évolution technique réalisée au niveau de la production et de la fabrication, ce projet pourra induire une réorganisation de la filière dans le but de créer des nominations protégées, actuellement inexistantes au Liban, qui préserveront les intérêts des producteurs de montagne. En effet, si ce fromage s'avère porteur pour la grande distribution et en absence d'une protection législative des producteurs, la production du "Darfiyeh" sera petit à petit délocalisée ou même faite à partir du lait de vache.

Références

- Abi Saab, S., Sleiman, F.T., Nassar, K.H., Chemaly, I. et El Skaff, R. (1997). Implications of high and low protein levels on puberty and sexual maturity of growing male goat kids. *Small Ruminant Research*, 25 : 17-22.
- Devendra, C. et McLeroy, G.B. (1982). *Goat and Sheep Production in the Tropics*. Longman, London, 271 pp.
- FAO (1999). *Résultats globaux du recensement agricole*, Projet "Assistance au Recensement Agricole". FAO et République Libanaise, Ministère de l'Agriculture, 77 pp.
- Hajj, E. (1999). Moyen-Orient. Enquête sur l'élevage caprin au Liban. *Chèvre*, 230 : 37-40.