

Terroirs et fromages en Albanie. Recomposition des filières laitières dans une économie en transition

Bourbouze A., François M.

in

Civici A. (ed.), Lerin F. (ed.).
L'agriculture albanaise : contraintes globales et dynamiques locales

Montpellier : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 28

2001
pages 177-180

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI020101>

To cite this article / Pour citer cet article

Bourbouze A., François M. **Terroirs et fromages en Albanie. Recomposition des filières laitières dans une économie en transition.** In : Civici A. (ed.), Lerin F. (ed.). *L'agriculture albanaise : contraintes globales et dynamiques locales*. Montpellier : CIHEAM, 2001. p. 177-180 (Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 28)



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

Terroirs et fromages en Albanie

Recomposition des filières laitières dans une économie en transition¹

Alain Bourbouze*, Martine François**

*Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (France),

**Groupement de Recherches et d'Etudes Technologiques, Paris (France)

L'Albanie a vu sa production laitière doubler en moins de 10 ans (de 500 millions de litres de lait en 1990 à plus de 1000 millions en 2000), sa consommation en produits laitiers par habitant (calculée en équivalent litres de lait) passer de 123 kg à 192 kg par habitant et par an (devenant le pays méditerranéen avec la plus importante consommation de produits laitiers) et est vraisemblablement devenue autosuffisante depuis peu en produits laitiers (passant de 30 millions d'équivalent litres de lait et 1 940 tonnes de beurre en 1991 à 4 millions d'équivalent litres de lait et 347 tonnes de beurre en 1998). En moins de 10 ans, l'élevage s'est considérablement développé, tant au niveau de la production de lait de vache, que de lait de petits ruminants, le nombre de vaches ayant augmenté de 50 %, celui de brebis laitières de 30 %. Ainsi, dans une économie en miette, la filière lait a su se réorganiser tant en amont au niveau des élevages, qu'en aval au niveau des unités de transformation artisanales et industrielles.

Etant donné cette phase de développement rapide, la production laitière risque de continuer d'augmenter car les élevages se développent ; ceci pourrait entraîner des risques de tension sur le marché, voire de surproduction. Certains indices tendent à confirmer cette hypothèse : difficultés nouvelles pour écouler les fromages, stocks inhabituels de fromage chez les commerçants, difficultés à vendre des produits de seconde qualité fabriqués par les industriels. Les consommateurs albanais, surtout en ville, peuvent aujourd'hui choisir, et ils se tournent de préférence vers des produits de qualité lorsqu'ils en ont les moyens. L'Albanie doit donc à présent, après s'être concentrée sur la diminution des importations pour atteindre l'autosuffisance, orienter ses actions vers l'amélioration de la qualité de la production laitière (présence sporadique de brucellose, qualité micro biologique du lait mauvaise, circuits de commercialisation sans étiquetage ni chaîne de froid, produits de qualité inégale, etc.).

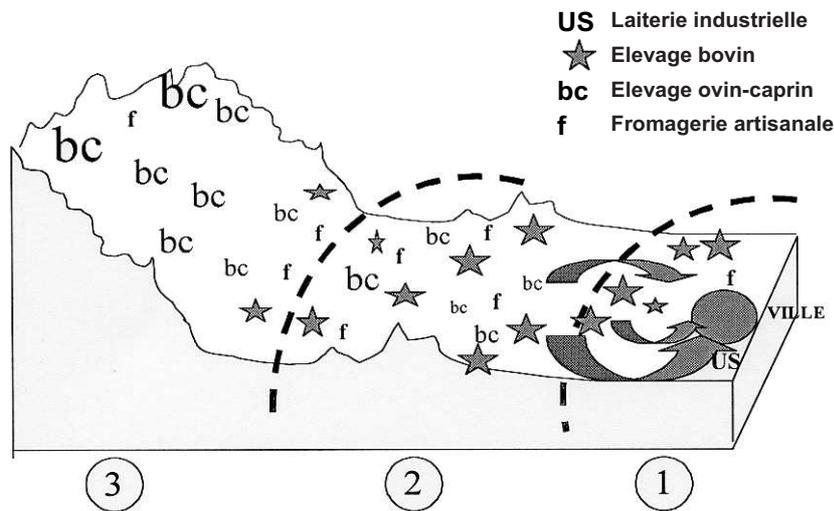
I – Elevage : organisation dans l'espace agraire

Sur un transect représentant un archétype de l'espace agraire albanais, on constate que les élevages de ruminants et les unités de transformation ne sont bien sûr pas répartis au hasard mais répondent à des facteurs écologiques et économiques particuliers.

Zone 1 : rayon de 5 à 10 km autour des villes (installées plutôt dans les plaines), forte densité de micro-troupeaux de vaches laitières (1 à 4 vaches), implantation d'unités industrielles ou semi-industrielles pour des collectes de proximité très fortement concurrencées par la vente en direct du lait liquide par les éleveurs, fabrication de fromage dans les unités industrielles et dans quelques rares fromageries artisanales.

Zone 2 : au-delà de 5 à 10 km, plaines et collines, micro-troupeaux de vaches laitières associés à des petits troupeaux (10 à 30 têtes) ovins et caprins, lait de mélange à dominante vache, peu de vente en direct mais collecte par les laiteries de la zone 1 d'une part et par les fromageries artisanales implantées ici d'autre part.

Zone 3 : piémont et montagne, espace pastoral vaste, présence de moyens troupeaux mixtes (50 à 100 têtes, ovins et caprins) et de grands troupeaux spécialisés (100 à 250 têtes ovins sur les estives ou caprins en estives et forêts), peu de vaches, collecte du lait par des fromageries artisanales à activité saisonnière (dont certaines en estives).



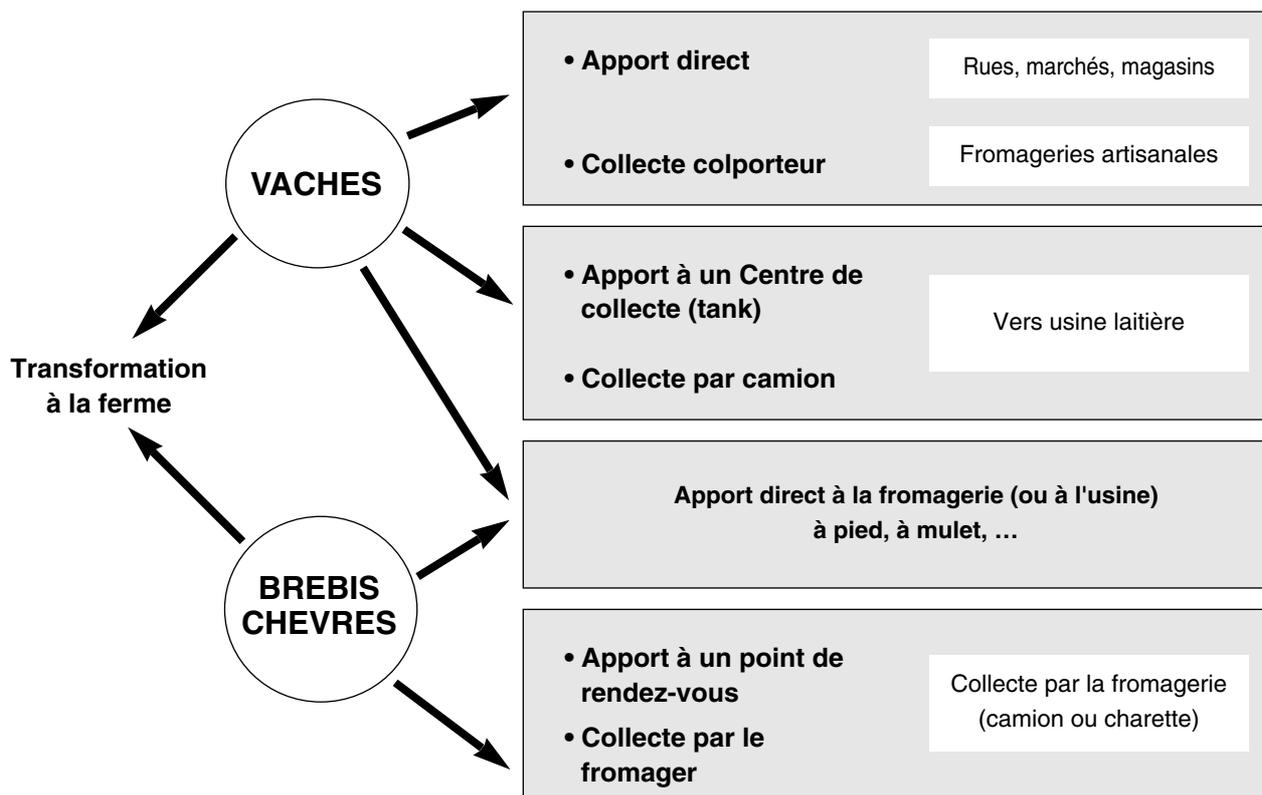
Plusieurs points, participant de la stratégie d'ensemble, semblent importants à souligner dans le cadre du projet du CER :

- ❑ Les élevages de vaches laitières sont atomisés dans l'espace, intégrés dans des exploitations agricoles non spécialisées sans perspective à court terme d'agrandissement, ce qui complique sérieusement toute opération de conseil technico-économique, dont se chargent tant bien que mal les services techniques de l'Etat.
- ❑ Par contre les éleveurs ovins et caprins, moyens et grands, dont les effectifs sont en expansion compte tenu de l'importance en montagne des espaces pâturables disponibles, et qui approvisionnent prioritairement les fromageries artisanales en lait de qualité (notamment de brebis), jouent un rôle clef au sein de la filière fromagère albanaise.
- ❑ Mais ces élevages ovins et caprins qui se redéplient et réorganisent leurs déplacements dans l'espace pastoral sont encore assez mal connus sur le plan du fonctionnement, de leurs conditions de production et des modes de gestion des parcours (estives et forêts) dont les statuts sont variés (privés, communaux, domaniaux, etc.). Une bonne connaissance du fromage produit dans les ateliers artisanaux passe donc aussi par une bonne connaissance des élevages concernés.

(comme avant 1946 ?)

Les différents modes de collecte

Le diagramme suivant présente un résumé succinct des différents modes de collecte fortement liés à l'organisation de l'élevage dans l'espace agricole.



II – Transformation laitière : organisation dans l’espace

L’organisation des systèmes de production laitiers se base sur le modèle de Thünen (Vatin, 1996). Le lait est un produit fragile, qui ne se conserve pas et ne se transporte pas en dehors d’une chaîne de froid. Lorsqu’elle n’existe pas, le lait frais matière première ne peut être transporté que sur quelques kilomètres ou dizaines de kilomètres jusqu’à l’unité de transformation. Les systèmes de transformation laitiers sont alors organisés en cercles concentriques, autour des centres de consommation que sont les grandes villes (Tirana, etc.). Les exploitations et usines situées près des villes les approvisionnent en produits laitiers frais (lait, beurre). Plus loin des villes, les unités de transformation recueillent le lait à leur proximité pour fabriquer des produits qui se conservent et peuvent être ensuite transportés jusqu’aux centres de consommation (fromages). Bien évidemment, l’existence d’un réseau de routes fiables et de transport frigorifique modifie cette organisation.

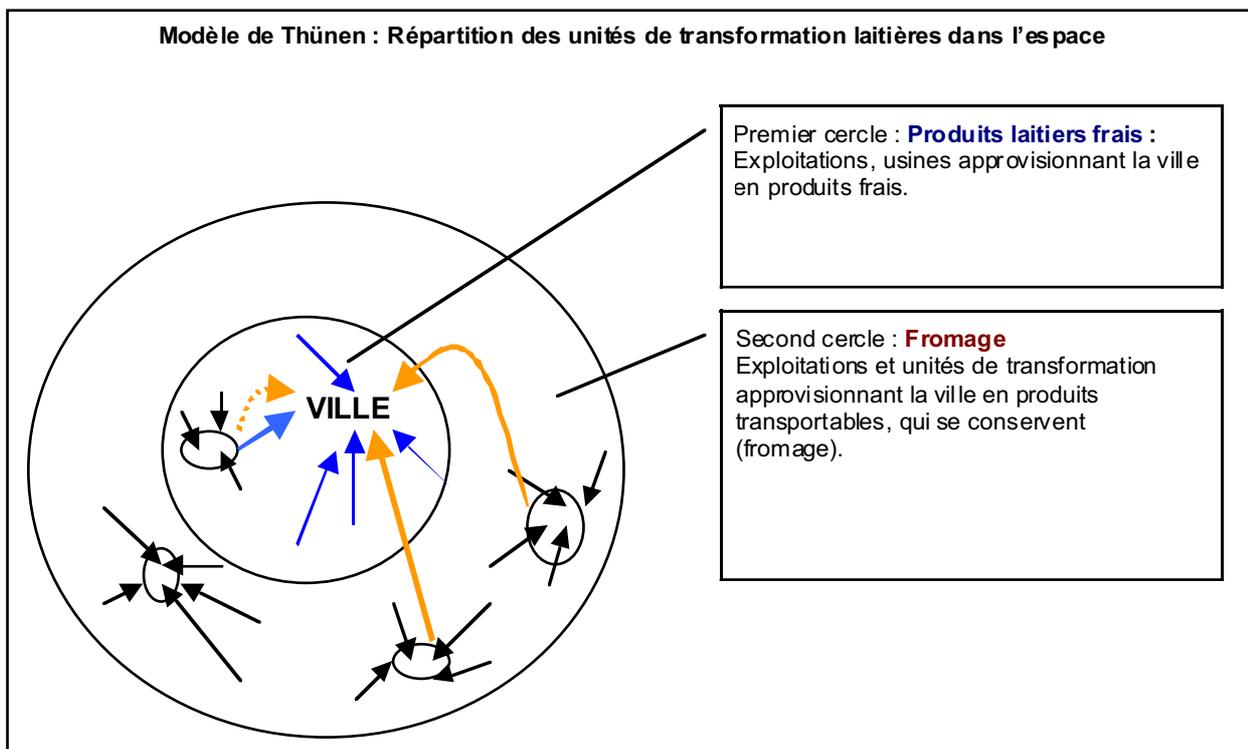
La contrainte technologique de transport du lait frais sépare les unités de transformation laitières en deux grands groupes (Figure ci-après) :

Les systèmes de transformation / commercialisation des produits laitiers frais

Les éleveurs situés à proximité des villes livrent leur lait directement au consommateur urbain, à vélo ou à pied (moins de 5 à 10 km). Les unités de transformation semi-industrielles de produits laitiers frais sont situées près des villes (moins de 10 km). Elles collectent le lait des éleveurs dans leur rayon de proximité (5 à 20 km) et approvisionnent la ville en produits laitiers frais. Elles fabriquent également du fromage, car c’est un moyen de stocker le lait et d’amortir les variations sur la vente des produits frais, tout en collectant une quantité stable de lait. Pour la production de fromage, leurs produits se retrouvent sur les marchés en concurrence avec ceux des unités uniquement fromagères travaillent pour l’essentiel du lait de vache.

Les systèmes fromagers

Les éleveurs plus éloignés des villes ne peuvent pas se déplacer pour vendre le lait directement et se trouvent en dehors des rayons de collecte des unités de produits laitiers frais. C’est le domaine



d'action des unités de transformation fromagères. Elles peuvent être semi-industrielles (reprise des anciennes usines), artisanales (investissements privés), ou encore domestiques (chaque éleveur fabriquant lui-même son fromage). Il s'agit de fabrications de lait de mélange, où le lait de petits ruminants (brebis et chèvre) peut dominer, selon les saisons. L'approvisionnement des fromageries répond alors plus ou moins au modèle suivant : lait de vache toute l'année et notamment pendant l'hiver, suivi en mars-avril de l'arrivée du lait de brebis, puis en mai-juin de mélange chèvres et brebis, et enfin lait de chèvre jusqu'en septembre. Quand les vaches sont absentes, les fromageries ferment en hiver. Ces productions de montagne sont concurrencées par les productions industrielles de fromage de plaine (région de Tirana), moins chères (en particulier à cause du transport, le fromage étant une production de complément par rapport aux produits laitiers frais). Dans un objectif de développement des zones rurales de montagne, il est essentiel de soutenir ces productions fromagères. C'est en effet le seul moyen de valoriser le lait de ces zones isolées et donc d'apporter un revenu stable aux éleveurs.

Les fromages de montagne bénéficient, dans de nombreux pays et en particulier en Albanie, d'un potentiel important de reconnaissance du consommateur. Les fromages de Permet, Gjirokastra, Korça, sont recherchés à Tirana et vendus plus cher. Il s'agit d'aider les éleveurs et les fromagers de ces zones rurales à valoriser leur production, en améliorant la qualité pour soutenir l'intérêt du consommateur, et en évitant les fraudes sur l'origine.

Note

1. Contribution issue du programme "Médiation et développement local", assemblé par le CFSI et coordonné par Solagral. La filière Fromage est le résultat d'un travail conjoint du GRET et du CER, avec la participation de l'IAM.

Référence

- Vatin F. (1996). *Le lait et la raison marchande*. Ed. Presses Universitaires de Rennes.

