REVUE

LES FROMAGES DE BREBIS EN ITALIE ET LE CONGRÈS INTERNATIONAL OVIN

(Rome, avril 1949)

par

R. MARRACINO

Le Congrès International de l'Elevage Ovin, qui s'est tenu à Rome du 4 au 11 avril 1949, a permis de constater une fois de plus que les rapports généraux ne sont jamais tout à fait complets... Chose naturelle et inévitable, si l'on pense à l'ampleur des thèmes envisagés dans les différentes sections, et que cent volumes ne suffiraient à épuiser.

Chaque Rapporteur, de son côté, procède évidemment à un triage des nombreux arguments de sa matière, les divisant en fondamentaux et secondaires, résumant les premiers, contraint de taire les autres. Et il n'existe, entre les uns et les autres, aucune frontière géométrique : si bien que les moins importants des arguments fondamentaux finissent par se trouver au même niveau d'intérêt que les principaux des arguments secondaires, — et voici jaillir la discussion, qui aboutit à signaler, le plus souvent, ce que l'on convient de nommer les lacunes des rapports généraux.

Honni soit qui mal y pense.

Un tel préambule me conduit évidemment à souligner une lacune aperçue durant le récent Congrès, et je n'y faillirai point, m'excusant de le faire.

En ce qui concerne la section particulièrement dédiée au lait de brebis et à ses dérivés, le Rapporteur général a, non sans désinvolture, renvoyé les congressistes aux mémoires particuliers, après avoir fait de ces derniers un bref résumé, et souhaité que la discussion y apportât de nouvelles données : ce qui, en fait ne s'est pas vérifié.

M. LOCATELLI a ensuite entretenu l'auditoire en un examen efficace et profond du problème du « Pecorino romano », ou fromage romain de brebis, et du « Sarde », — problème qu'il connaît à la perfection : c'est là le seul aperçu sur les fromages de brebis italiens qu'on ait pu entendre durant les séances du Congrès et que l'on puisse lire dans le recueil des rapports.

Le hasard a donc voulu que fût développé ainsi d'une façon par trop unilatérale un argument aussi vaste et aussi intéressant, et il faut sans doute en rechercher la cause dans les textes mêmes des mémoires présentés par les auteurs italiens.

Il est à tout le moins étrange, après avoir reconnu l'importance du lait dans le budget du troupeau de moutons en Italie (60 à 70 % de la rente totale), qu'un seul rapport particulier, celui du Comte CARANDINI, soit dédié au lait de brebis, et encore d'une façon fort limitée puisqu'il ne traite que de la sélection des ovins en vue de leurs capacités laitières.

C'est une grave lacune. Il ne faudrait pas croire que le fromage de brebis n'est représenté en Italie que par le « pecorino » romain ou sarde : ce serait une erreur énorme.

Je n'ai pas la présomption d'être suffisamment documenté sur ce sujet pour combler cette lacune. Je voudrais tout de même la signaler, et, sans répéter ce que l'on peut lire dans les actes du Congrès, tracer en grandes lignes un tableau rapide mais plus complet du problème des dérivés du lait de brebis en Italie. Il s'agit là d'une industrie vaste et multiforme, dont je tiens à mettre en évidence les possibilités techniques, l'importance dans le secteur alimentaire, en un mot l'avenir, quel que soit dans le futur le fractionnement du troupeau.

Je n'ai pas pris cette initiative jusqu'ici, et notamment durant le Congrès même, — dans l'espoir d'abord que s'en chargerait quelqu'un de plus compétent que moi, à cause, ensuite, de l'extrême limitation de temps imposée à chaque discussion.

Les rapports étrangers présentés au Congrès de Rome, bien que moins incomplets que les rapports italiens en ce qui concerne les problèmes du lait (rapports français en particulier), — lait de brebis et ses dérivés, — ne sont pas non plus des plus prolixes : il semble presque, ce qui serait sans doute inexact et absurde, qu'il existe une certaine défiance à parler de technologie fromagère, et comme une sorte de crainte de révéler imprudemment des secrets très importants... Méfiance et crainte qui seraient doublement vaines, d'abord parce que les moyens perfectionnés de la technique moderne permettent en réalité l'imitation suffisamment parfaite de tout type de fromage dans le plan commercial, — ensuite parce que l'existence de caractéristiques particulièrement raffinées, pour certains types de fromages, est liée à telles qualités exceptionnelles du lait (dérivant de pâturages spéciaux et autres facteurs), et au fait que telle phase de la transformation du lait en fromage ne dépend plus du thermomètre, de l'acidimètre etc, mais bien du talent personnel d'artisans experts de père en fils, mais bien de conditions de milieu inimitables, intransportables.

Il s'agit toutefois ici de contingents modestes de produits hors classe, n'intéressant pas le commerce ni l'industrie.

En définitive, je pense qu'au cours d'un Congrès International, une exposition plus ample et plus précise de ce qui a été fait, de ce

qui se fait, des résultats obtenus et des recherches en cours, pourrait être d'utilité réciproque sans pour cela porter atteinte aux intérêts de personne : et ce, surtout dans le cercle des pays du bassin méditerranéen où la vitesse d'accroissement de la population dépasse tellement celle des moyens alimentaires...

Ceci dit, examinons la question de plus près.

Le recensement du bétail italien au 30 juin 1941 présente les chiffres suivants :

	Ovins	Caprins	Total
Sardaigne	2.015.323	399.025	2.414.348
Latium.....	1.243.404	65.596	1.309.000
Abruzzes et Molise	1.075.104	83.584	1.158.688
Toscane	893.241	19.630	912.871
Sicile	621.711	266.993	888.704
Pouilles	697.103	101.340	798.443
Calabres	469.353	267.005	736.358
Lucanie	449.508	129.201	578.709
Campanie	433.004	117.923	550.927
Ombrie	434.765	4.989	439.754
Autres régions	1.496.515	314.681	1.811.196
<hr/>			
Italie du Nord	1.122.269	308.583	1.430.852
Italie du Centre.....	2.945.656	96.313	3.041.969
Italie du Sud	3.124.072	699.053	3.823.125
Italie insulaire.....	2.637.034	666.018	3.303.052
<hr/>			
Totaux	9.829.031	1.769.967	11.598.998

Les chiffres ci-dessus ne doivent pas s'éloigner beaucoup des chiffres réels d'aujourd'hui.

Il ressort de ces chiffres que l'élevage ovin et caprin du Latium et de la Sardaigne intéresse 32 % seulement de l'effectif national, et demeure inférieur à celui de l'Italie méridionale, qui ressort à 33 % : de la sorte, même en considérant que le « pecorino » romain et sarde est le plus important des produits au point de vue de l'industrie et de l'exportation, il vaut sans nul doute la peine de s'intéresser aux produits laitiers et fromagers de ce complément de 68 % formant le troupeau italien des moutons et chèvres, et notamment à la fraction importante élevée en Italie méridionale.

La statistique nous fournit encore les données suivantes, provenant du recensement du 25 mai 1937 :

	Italie du Nord (en quin- taux)	Italie du Centre (en quin- taux)	Italie du Sud (en quin- taux)	Sicile et Sardaigne (en quin- taux)	Total
« Pecorino » et simi- laires.....	17.395	64.865	88.951	55.806	227.017
« Romain » et simi- laires.....	297	60.275	6.406	170.689	237.667
Totaux	17.692	125.140	95.357	226.495	464.684

De tout le fromage « pecorino » italien envisagé par la statistique, le 3 % seulement est confectionné dans des établissements industriels, le reste dans de modestes entreprises artisanales manipulant de deux à trois quintaux de lait par jour, rarement davantage, — mais surtout par la très modeste industrie domestique, pour ainsi dire minuscule, où chaque petit producteur transforme le peu de lait de son troupeau personnel.

Seul le type « romain » des îles, d'après les statistiques, fait exception à cette règle : il s'agit évidemment du « pecorino » sarde, dont plus des deux tiers (67,8 %) sont fabriqués par la grande industrie. Etant donné que la production du « romain » dans le Latium (Italie Centrale) passe, en peu de jours, à peu près intégralement aux industriels, pour le salage, le saisonnement, la conservation, etc., et la vente, on doit conclure que seul ce type de fromage (« pecorino » romain et sarde) intéresse les industriels et les exportateurs, car les quantités de fromage « incanestrato » sicilien, exportées vers la Tunisie et l'Amérique étaient (du temps de cette exportation) relativement faibles.

Examinons de plus près les chiffres cités. Aujourd'hui comme en 1941, environ six millions de brebis et bien plus d'un million de chèvres produisent du lait en Italie. Le lait de chèvre va, en majeure partie, à la consommation directe et se transforme en petits fromages de chèvre alimentant sur place un commerce modeste, à peu près ignoré des grandes statistiques. Un tiers seulement du lait de chèvre, au maximum, passe à la fromagerie artisanale et domestique, mélangé au lait de brebis. Si nous estimons prudemment à 40-50 kg. par brebis et 250-300 kg. par chèvre la production moyenne annuelle, pour le lait transformé en fromage, nous concluerons aisément que chaque année, en Italie, environ cinq millions de quintaux de lait de ces deux espèces animales sont transformés en fromages, classifiés comme « pecorini » et similaires.

Une telle masse de lait ne donne pas moins d'un million de quin-

taux de fromage type ovin, frais et saisonné, sans compter la brousse ou « ricotta » fraîche ou salée, formant au moins 250.000 quintaux.

Il va sans dire que de tels calculs sont hypothétiques et assez hasardeux : malgré les erreurs qui les affectent, ils conduisent toutefois à conclure que la statistique officielle omet d'enregistrer une quantité importante de fromage de brebis et de chèvre, représentant probablement plus de la moitié de la production nationale.

Soulignons encore un détail qui a sa valeur. La transformation du lait industriel de brebis en fromage ovin de type romain, sarde ou similaire (et compte tenu du « pecorino » romain du Latium), par des établissements industriels, n'affecte chaque année en Italie qu'un tiers au plus de ce lait, — tandis que les deux tiers au moins, avec ou sans mélange au lait de chèvre, assurent la confection artisanale ou domestique d'une série de fromages extrêmement variée, dont certains types sont exquis, et notamment les suivants :

1° Les « Robioline » de Lombardie, petits fromages frais cylindriques de 2 à 3 centimètres de diamètres que l'on consomme parfois assaisonnés d'huile et de poivre, avec quelques gouttes de jus de citron ;

2° Les « Caciotte » de l'Italie Centrale (Toscane, Ombrie, Latium) et Méridionale, à section circulaire, plus ou moins aplaties (12-15 cm. de diamètre pour 4 à 7 de hauteur), — moins larges et plus hautes dans les provinces du sud ;

3° L'« Incanestrato » méridional, et surtout sicilien, ainsi dénommé parce qu'il est mis à égoutter dans des paniers d'osier, ou « canestri » ;

4° Le « Cacio-ricotta », textuellement « fromage brousse », sorte de Ricotta obtenue directement du lait de brebis entier et non du petit-lait, par un procédé aussi empirique que simple : tout dépend du juste degré d'acidité, plutôt élevé, que l'artisan règle en se servant du petit-lait acide de la veille, ou bien de bicarbonate de soude, et en éprouvant au feu direct plusieurs petits échantillons l'un après l'autre.

Fabrication localisée principalement aux environs de Naples, dans les villages vésuviens, et ravitaillant le grand centre napolitain, qui en est très friand, mû peut-être par telles raisons de climat et d'hygiène ;

5° Les fromages mous de luxe, dont la confection a été mise au point vers 1935 par l'Institut Expérimental de Laiterie et de Zootechnie pour l'Italie Méridionale (Caserta) : coagulation lente à 40°, rupture délicate et très peu poussée du caillé, mise en moule immédiate, arrosage des formes trois ou quatre fois avec du petit-lait bouillant, égouttage à l'étuve, salage à sec (20-25 gr. de sel par kilo-

gramme de fromage frais) ou par saumure, conservation en frigo à 5°.

Parfois le lait est d'abord pasteurisé, puis additionné de ferments sélectionnés spéciaux. Le procédé peut naturellement varier entre certaines limites, et le nom que l'on donne au produit varie aussi d'une région à l'autre, voire d'une fromagerie à l'autre.

Ces fromages, très gras et savoureux, sans piquant et sans odeur caractéristique de brebis, sont bien vite passés du laboratoire à l'industrie : la firme Galbani, si nos renseignements sont exacts, a créé un établissement spécial en Sardaigne pour une production industrielle, et les consommateurs italiens en trouvent maintenant à peu près partout, sous divers noms : Gloria, Pastorella, Asso di Danaro, Romanino, etc.

6° Laits de brebis fermentés, yogourths, gioddu', etc., dont l'usage tend à se répandre en Italie si l'on en juge par les nombreuses consultations parvenant à nos Instituts spécialisés : j'ai eu moi-même souventes fois l'occasion d'aider de modestes artisans à la fabrication économique d'appareils fort simples pour la préparation du yogourth (« Kisslo mleko » des Bulgares) ;

7° Fromages « herborinés », qui sont, si j'ose dire, inspirés aux grands modèles des Roquefort et des Gorgonzola.

Il y a là une quantité considérable de produits laitiers alimentaires, directement consommés par le producteur même, ou sur place, ou encore à la ville prochaine : infime, ou très limitée encore, la fraction donnant vie à un commerce proprement dit.

En certaines périodes de lactation, s'il advient que la quantité de lait de chèvre et de brebis récoltée quotidiennement par chaque petit producteur est trop faible pour une transformation en fromage, on observe un curieux phénomène de solidarité rurale : Sans notaire, ni papier timbré, sur un simple « tope-là » à la paysanne, ces producteurs s'entendent pour travailler ensemble leur lait. Dans les *Appennins* méridionaux, par exemple, est en vigueur la consuetude de la « cession du lait » : chacun à tour de rôle caille et transforme le lait de tous, et devient seul propriétaire du produit obtenu. Forme primordiale d'association, qu'on ne peut s'empêcher d'admirer, et que l'on désirerait voir s'étendre et se perfectionner, s'il est vrai que le monde moderne est un monde platonicien qui s'ignore...

Ainsi, dans le panorama italien de la chose, et s'opposant à la production industrielle connue du « pecorino » romain ou sarde avec qui elle n'a pas grand'chose à voir, se révèle une production de fromage de brebis, que nous nommerons populaire, et qui, encore que faite d'infiniment petits, constitue une somme qu'il serait impardonnable d'ignorer ou de négliger.

Une telle production, — fractionnée, empirique, — offre évi-

demment des inconvénients considérables : peu de typicité, pas de constance dans les caractères organoleptiques, pourcentage élevé de déchets (surtout dans les fromages secs et durs), fréquence de certains vices, etc. Mais elle offre, en revanche, des avantages marqués : toute une gamme de petits fromages locaux exquis, grandes possibilités d'améliorations techniques, malléabilité élevée, facilité d'adaptation aux variations du marché, etc. Elle compte une main-d'œuvre nombreuse et experte, dont le renouvellement est assuré, et qui, à même de confectionner ces divers fromages, l'est aussi, le cas échéant, d'orienter cette production vers tel type donné. L'on ne peut passer sous silence, de surcroît, l'ampleur des résultats que l'on pourrait atteindre, sans aller plus loin, par la collaboration volontaire, honnête et saine des intéressés.

En tout état de cause, cette production fournit au peuple italien, et notamment aux classes pauvres méridionales et des grandes îles, un aliment azoté important et d'autant plus précieux que l'alimentation de ces classes pêche justement par un défaut de protéines animales. Ces fromages accompagnent et complètent donc providentiellement les gros morceaux de pain (d'où parfois leur désignation de « companatico ») dont est fait le sobre et frugal déjeuner d'un grand nombre d'ouvriers des champs et des villes.

Dans l'Italie méridionale et insulaire, le rapport de la production artisanale et domestique de fromages de chèvre et de brebis au nombre d'habitants, fait ressortir une consommation unitaire annuelle de l'ordre de 3 kilogrammes. Et si le deuxième terme du rapport est ramené au nombre des seuls ouvriers agricoles, nous ne pensons pas nous tromper beaucoup en affirmant que cette consommation passe du simple au double.

Mais là n'est pas nécessairement le seul usage des différents fromages dérivés du lait de brebis et de chèvre, énumérés ci-dessus de façon très incomplète. Aussi bien, et plus encore en une note rédigée dans la langue de Brillat-Savarin, est-il de notre devoir de souligner que parmi ces fromages, il en est d'excellents, de subtils, et très recherchés des gourmets, soit pour leur propre mérite seul, soit pour ce qu'ils apportent de frais et de délicat dans les chaleurs de la table, soit enfin, — côté virgilien de leur mystère, — pour la puissance qu'ils ont d'évoquer les saveurs originelles des terroirs... : fromages mous de luxe, — telles « caciotte » particulièrement visées pour goûter les poires, — ou telle « ricotta » salée encore tendre, ou tel « pecorino », pour savourer les fèves fraîches, — ou tels autres, salés et secs, qui si bien font apprécier les vins agrestes des côteaux...

Nous avons fait allusion à la malléabilité de cette production.

C'est, du même coup, tenter un regard sur son avenir, et clore correctement notre examen.

Etant donnée la grande variété des produits, il sera d'autant plus facile, et nous l'avons indiqué à propos de la main-d'œuvre spécialisée, de s'orienter résolument vers un seul type d'après la demande du marché, et de tendre ainsi vers le plan commercial et industriel. Il est évident que l'industrie locale ou artisanale, dans de tels changements d'orientation, bénins et progressifs, ne sera pas freinée par le grave handicap d'un outillage spécial coûteux, car elle n'en possède pas, ni les gros capitaux qu'il implique. Il est évident aussi que cette industrie, puisque empirique, se prête davantage à un perfectionnement rapide et sensible par l'instruction, par une propagande bien comprise, par l'assistance technique, ainsi que par une amélioration de la teneur de vie locale... et par les résultats financiers de la chose.

Il ne faut pas oublier que la guerre a annulé, pour l'Italie, toute exportation de ces produits. Quand bien même se rétablirait un courant d'échanges internationaux, les marchés étrangers, et surtout les marchés américains, ne paraissent plus devoir absorber de grandes quantités de « Pecorino » italien, comme jadis. D'autres pays producteurs ont eu tout le temps nécessaire pour nous remplacer puissamment auprès des pays consommateurs, mieux placés que nous dans l'espace et dans l'économie : et demeurent, pour notre production, les complications de change, de devises, de barrières douanières, de coût de production, et maintes autres, — floraison inattendue d'un monde qui se voudrait libre et démocratique...

Notre « pecorino » devra donc, en bonne partie, rester en Italie, et il faudra donc prendre en considération les goûts des consommateurs locaux, ce qui équivaut à donner à ce fromage des caractéristiques tout à fait différentes. Il n'existe aucun obstacle technique notoire à ces modifications, et le lait de brebis ou de chèvre se prêtera à toutes confections de fromages, y compris ceux à pâte filée, — provolone, caciocavallo, mozzarella, scamorza, etc.

Il est permis d'espérer aussi que l'industrialisation de l'Italie méridionale provoquera une diffusion de l'industrie du froid, pour l'avantage majeur de ces produits, dont le plus grave ennemi est la haute température affligeant ces régions.

Et l'on peut envisager de même avec sérénité, pour l'avenir de cette production, l'éventualité d'un fractionnement intense des terres et des troupeaux, pour telles causes techniques, économiques, sociales ou politiques qui surviendraient. Quand bien même il y aurait pulvérisation de la propriété, l'organisation des producteurs, sous toutes ses formes multiples et variées, pourra suffire à sauver l'industrie fromagère ovine, et même à la perfectionner, ne fût-ce

qu'en conférant au produit une typicité plus uniforme et plus marquée.

Pour clore cette note déjà longue, revenant au Congrès International de l'Elevage Ovin, tenu à Rome en avril dernier et qui en a motivé la rédaction, nous rappellerons le vœu émis d'une étroite collaboration des pays du bassin méditerranéen et de quelques autres, pour la meilleure défense des intérêts communs.

C'est sous le signe de cette collaboration qu'il convient de placer la présente note. L'œuvre commune présuppose une connaissance réciproque des problèmes de chacun, et demande l'effort de chacun, pour modeste qu'il soit, effort à la fois « émetteur » et « récepteur » si j'ose dire, pour employer le langage symbolique de l'espace.

Collaboration dont chaque nation intéressée devra sans aucun doute retirer des avantages sensibles, et qui se manifestera aussi bien par les contacts intellectuels et techniques, intimes et continus, que par des échanges honnêtes et bien dosés, et faciles, de tous les produits ovins.

(Caserta, 19 avril 1949.)

BIBLIOGRAPHIE ANALYTIQUE

1^o LES LIVRES

Jacobs (M. B.). — Synthetic food adjuncts (Compléments synthétiques des aliments). 1 livre relié toile de 335 pages. Editeur : D. Van Nostrand, Inc. 250 Fourth Avenue, New-York. Prix : 5 dollars 50. En Angleterre chez McMillan and Co Ltd., St. Martin's Street, London W. C. 2. Prix : 30 shillings, 1947.

L'A. qui est Chef du Laboratoire de Chimie du Service des Aliments et Produits pharmaceutiques du Service d'Hygiène de la ville de New-York et est, en même temps, Professeur à l'Institut Polytechnique de Brooklyn, connaît son sujet.

L'utilisation des compléments synthétiques destinés aux aliments s'est tellement développée rapidement pendant ces dernières années que ce livre était nécessaire. Il traite de tous les produits synthétiques utilisés dans l'alimentation : colorants, aromatisants, essences, agents édulcorants, antiseptiques, agents stabilisants, vitamines et analogues. Quoique beaucoup de compositions soient indiquées dans le texte, il ne s'agit pas d'un formulaire, mais d'un ouvrage donnant des suggestions qui peuvent être améliorées par les utilisateurs. L'Administration fédérale américaine a indiqué officiellement qu'elle n'avait pas l'intention d'affirmer que les produits chimiques étaient, par leur nature même, à écarter des produits alimentaires. Elle reconnaît, au contraire que l'industrie chimique moderne, peut fournir des produits qui peuvent être à bon droit mélangés aux aliments et qui peuvent