

## Défis et perspectives des secteurs laitiers fromagers artisanaux en Europe et en Méditerranée :

### Pour une approche prospective

#### Introduction

Le secteur laitier a connu une évolution considérable depuis une cinquantaine d'année sous l'effet conjugué des connaissances scientifiques et techniques en productions animales comme en technologie laitière. Le secteur laitier est aujourd'hui une industrie lourde présente dans la plupart des pays et soumise aux lois de la globalisation des échanges et de la compétitivité. Cette réalité, incontournable en lait de vache, s'est peut à peu également imposée en lait de chèvres comme le montre l'évolution du secteur laitier en Andalousie, aux Pays bas et dans l'Ouest de la France ou de brebis avec les tensions existants autour du commerce du Pecorino Romano, de la Feta et du développement de nombreux fromages industriels (voir Table1)

Mais parallèlement, depuis 20 ans environ on constate un engouement fort pour des produits typiques qui font référence à l'histoire des lieux dont ils sont issus, des savoir-faire spécifiques, à la valorisation des ressources naturelles et des races locales.

L'objectif de cette communication est de présenter les enjeux de cette évolution, et de tenter d'identifier les perspectives, les limites, les dangers, les opportunités et les difficultés à résoudre pour des filières locales peu organisées et de petite taille.

Table 1 - Volume of milk and cheese produced in the main Mediterranean countries\*

Country	Cow milk (Buffalo milk)	Goat milk	Sheep milk	Cheeses
Algeria	1600	230	205	1.54
Cyprus	144	23	16	5.63
<b>France</b>	<b>24373</b>	<b>579</b>	<b>264</b>	<b>1812,25</b>
<b>Greece</b>	<b>787</b>	<b>505</b>	<b>727</b>	<b>236.45</b>
Egypt	2200 (2300)	15	93	610
Israel	1185	22	19	104.25
<b>Italy</b>	<b>11000 (200)</b>	<b>105</b>	<b>565</b>	<b>1163.27</b>
Lebanon	180	39	22	18.39
Morocco	1600	34	27	35.05
Palestine <sup>1</sup>	115	34	55	6.19
<b>Portugal</b>	<b>1924</b>	<b>28</b>	<b>96</b>	<b>73.8</b>
<b>Spain</b>	<b>6100</b>	<b>488</b>	<b>410</b>	<b>117.8</b>
Tunisia	982	13	18	3.85
Turkey	11289	237	782	.06 (?)

(Source FAOSTAT – 2007 ; 000 t; Vallerand et al. 2007)

\*Including Portugal but excluding Former Yugoslavian Republics and Albania

\*\* among them 70 in Sardinia

NA : Not available

#### Situations, difficultés et perspectives de différents systèmes de production fromagers artisanaux ou fermiers.

La situation comparée des secteurs de production fromagère artisanale et fermière autour de la Méditerranée est présentée à partir des références économiques et structurelles disponibles. Les éléments de diagnostic proposés s'appuient également sur des observations rassemblées lors de la participation à différents projets d'échanges transnationaux. Ces exemples permettent d'identifier les atouts mais aussi les difficultés et les tensions internes entre les acteurs qui peuvent freiner ou contrecarrer leurs objectifs de développement

<sup>1</sup> Occupied Palestinian Territories

## Le secteur fromager fermier en France : historique, situation et perspectives :

Table 2 - Le secteur fromager fermier en France (2000)

Producción total de queso de cabra(t)	85000
Goat cheese by collecting dairies (t)	72000
Number of collecting dairies	117 (615 t/unit)
Farm made goat cheeses (t)	13000
Goat farm cheese makers	4540 (2,84t)

A partir des années 50, l'industrie fromagère française a vécu une série de structurations faisant progressivement disparaître la plupart des entreprises artisanales ce qui a conduit globalement à un niveau de concentration plus important que dans la plupart des pays européens. Simultanément, principalement en production caprine, un grand nombre d'éleveurs ont souhaité s'orienter vers la transformation du lait de leur propre troupeau faisant émerger une catégorie des transformateurs, les fromagers fermiers.

La transformation fermière a été portée par l'engouement du consommateur vers les produits locaux « typiques » et en particulier vers les fromages au lait de chèvre de technologie lactique de petite taille et à forte valorisation économique.

Sous l'impulsion de nouveaux éleveurs, des néo-ruraux souvent bien formés et militants, une organisation s'est progressivement structurée faisant reconnaître le statut de fromager fermier à l'échelon national, unique en Europe. Cette organisation structurée autour de syndicats locaux regroupés au sein de la commission fermière de la FNEC (fédération nationale des éleveurs de chèvre) a négocié un statut de producteur fermier. Ce statut a permis par la négociation avec les pouvoirs publics des adaptations hygiéniques et sanitaires justifiées par les spécificités de la transformation fermière en particulier pour la fabrication de fromages au lait cru (suivi facilité avec la seule intervention humaine de la chaîne de fabrication depuis le pis de l'animal jusqu'à l'affinage). Les installations en transformation fermière existent aussi en lait de vache près des lieux de consommation et en montagne, ces installations en transformation fermière partielle ou totale permettant dans les années 1990 une plus grande souplesse vis-à-vis de la réglementation nationale des quotas laitiers et aujourd'hui supprimée (Table 2).

L'évolution des réglementations est devenue plus contraignante compte tenu de l'évolution des marchés (nécessité d'obtenir un agrément sanitaire pour commercialiser en dehors du lieu de production), et a nécessité des investissements en matériels et en bâtiments de plus en plus lourds. Cette évolution a fragilisé le secteur et malgré la persistance d'un marché porteur, le nombre de départs sans remplacements s'est accru ; la pénibilité du travail, les astreintes de l'activité et des contrôles administratifs hygiéniques et sanitaires de plus en plus lourds malgré la mise en place par la profession d'un guide des bonnes pratiques en transformation fromagère fermière ont contribué également à rendre moins attractif l'activité fermière.

Cette réalité nationale générale recouvre aussi une grande diversité régionale. Nous prendrons comme exemple, 2 régions méditerranéennes, Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) et la Corse.

### *Le secteur fromager fermier en PACA*

Table3 : Chiffres clés de l'élevage et de la transformation laitière en PACA

Nombre total de producteurs de laits	880
Dont laits de vache/chèvre/brebis	450/400/30
Production de lait de vache/chèvre/brebis (millions l)	40.7/12/0.5
Dont production fermière (vache/chèvre/brebis)	7.7/10/0.5
Nombre de chèvres par élevage fermier/Volume de lait produit/Lait par chèvre	50/35000/700
Nombre de brebis par élevage fermier/Volume de lait produit/Lait par brebis	100/35000/350
Nombre d'unités de transformation (collecte lait de vache/artisanales/fermières)	2/8/500

*Données FRECAP-Agrete ; 1998/2005*

La Provence avait connu un fort exode rural qui avait pratiquement complètement marginalisé, l'élevage ovin caprin, traditionnel dans la région. Grâce à l'arrivée des néo ruraux souvent diplômés

attirés par un climat et des aspirations pour vivre de leur activités d'élevage et de transformation, un secteur fromager fermier s'est progressivement reconstitué et structuré autour de la Frecap (Fédération régionale des éleveurs Alpes Provence) avec la mise en place d'une structure de recherche développement, le Centre fromager der Carnejjane au début des années 90. Le secteur fromager a été particulièrement innovant en Provence en développant un grand nombre de fromages généralement au lait cru et issus des recettes traditionnelles (Père d'Aï, Tome d'Arles et Gardian, Brousse du Rove, Cabricime, Cabrichon Cabriclette, Cabrigan, Cachaille, Tome de la Brigue). Un seul fromage a obtenu une DOP, le Banon.

Bien que la filière qui bénéficie largement de la forte notoriété touristique de la région fait appel à l'image de la tradition pastorale de la région, les systèmes de production ont fortement évolué : Les chèvres locales ont quasiment disparu au profit de races sélectionnées françaises (l'Alpine ou la Saanen. la chèvre du Rove fait aujourd'hui l'objet d'un plan de sélection. Présente autrefois sur les parcours autour de Marseille la chèvre du Rove était traitée après le sevrage des cabris et son lait servait à produire la brousse du Rove, maintenant fabriqué aussi avec des animaux d'autres races. Si certains éleveurs ont maintenu une dominante pastorale dans leur système de production en se réappropriant les pratiques et savoir faire locaux sur la conduite des chèvres sur parcours, une majorité d'entre eux ont aujourd'hui un système d'élevage plutôt intensif reposant sur la distribution de foin et de concentré à l'étable avec une place limitée pour le pâturage.

#### *Le secteur fromager artisanal et fermier en Corse*

Table 4 : Chiffres clés de l'élevage et de la transformation laitière en Corse

Nombre total d'exploitations (dont éleveurs/dont producteurs de laits)	2862 (1661/700)
Cheptel ovin /caprin (nombre de têtes)	148000/47000
Production de lait de brebis/de chèvres (millions l)	10/3
Production laitière (collectée/transformée à la ferme)	8.5/4.5
Production fromagère industrielle et artisanale (t) / nombre de fromageries	1100/18
Production fromagère ovine et caprine (t) - producteurs fermiers ovins/ caprins	683- 115/163
Production de Brocciu DOP (t) – industriel/fermier	300/200
<i>Données INSEE-Agreste-Casgiu Casanu- ILOCC, 2003</i>	

La Corse est une île méditerranéenne dont la culture et l'imaginaire collectif ont été très marqués par le pastoralisme. L'élevage ovin et caprin participait à une économie de subsistance jusqu'à la fin de la première guerre mondiale en fournissant laits, fromages et viande. Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle des entreprises fromagères de l'Aveyron s'implantent dans l'île pour s'approvisionner en lait de brebis et développer la production de Roquefort en plein essor. Cette implantation permet de développer la collecte du lait, la fabrication fromagère locale étant limitée aux fabrications de fromages affinés pendant la transhumance estivale et pour l'autoconsommation.

Ce n'est qu'à partir des années 1970 et la confirmation du retrait des industriels de Roquefort que les bergers se tournent vers la transformation fermière, avec des produits locaux appréciés mais peu définis avec des qualités et des caractéristiques assez diverses. Quelques industriels (dont la société des Caves de Roquefort) et artisans maintiennent une collecte qu'ils valorisent en développant une gamme de « fromages corses » commercialisées sur le continent. A partir des années 1980, le secteur commence à se structurer (création d'un Centre de sélection, mise en place d'un syndicat de défense du Brocciu Corse<sup>2</sup>, puis obtention de l'AO, puis de l'AOC Brocciu corse) grâce en particulier à l'action de l'INRA local.

L'élevage laitier en Corse repose toujours sur des systèmes pastoraux, les brebis étant plutôt élevées aujourd'hui sur les pâturages des plaines littorales avec une période de transhumance estivale en montagne pendant la période estivale, les chèvres, de race corse, utilisant les maquis et parcours de piémont ou de moyenne montagne.

Malgré les moyens publics importants alloués pour relancer ces filières, et les évolutions observées, la productivité des troupeaux reste souvent faible et peu maîtrisée, les installations de jeunes assez peu nombreuses ne permettent pas le renouvellement des générations le nombre d'éleveurs diminue avec une pyramide d'âge vieillissante. L'élevage caprin en particulier est en perte de vitesse avec une forte

<sup>2</sup> Dont le cahier des charges prévoit l'exclusivité progressive de l'Appellation pour des laits issus de brebis de race corse, pour éliminer ainsi la race sarde, qui avait tendance à s'implanter la mesure étant plus difficile à mettre en place pour les chèvres en absence jusqu'à la période récente de schéma de sélection de la race caprine corse.

baisse récente des cheptels. La conséquence de cette situation est un manque structurel de lait, ce qui conduit les industriels à demander à s'approvisionner en lait sur le continent ou en Sardaigne malgré l'opposition de la plupart des bergers. Le prix du lait en Corse est peut être le plus élevé au monde et les fromages, en particulier fermiers sont assez facilement commercialisés localement (les périodes de surproduction relative étant limitées à quelques semaines d'hiver). Les producteurs fermiers produisent généralement des fromages au lait cru, sans bénéficier pour la plupart d'agrément sanitaire (seule la vente directe est autorisée). Pour les raisons qui précèdent, un grand nombre d'éleveurs a des difficultés de trésorerie. La filière cherche aujourd'hui à faire certifier plusieurs types de fromages locaux traditionnels en tant qu'AOP (*Bastelicaccia, Sartinese, Venachese, Calinzanincu, Niulinu*, et autres). L'absence d'accord entre les producteurs fermiers d'une part, les artisans et industriels d'autre part ne facilitent pas la définition d'une stratégie cohérente dans ce domaine.

#### Initiatives et projets pour le développement de fromages artisanaux dans le sud de l'Italie (Campanie et Basilicate)

L'élevage laitier dans le sud de l'Italie est dominé par la mozzarella (DOP à partir de lait de bufflonne) et le Fior di latte (DOP à partir de lait de vache) présent principalement dans les zones cultivées de plaine et de latifundia. La transformation est essentiellement industrielle. Compte tenu des difficultés économiques et sociales du mezzogiorno et malgré un fort courant d'émigration, le nombre d'actifs agricoles reste élevé. Le développement de la transformation artisanale et fermière (notamment de lait de chèvre et de brebis), vise à améliorer le revenu d'exploitations de petite taille et peu structurées en s'appuyant sur la diversité du patrimoine fromager et pastoral de la région.

#### *Le fromage artisanal et fermier en Basilicate*

Table 5: Chiffres clés de l'élevage et de la transformation laitière en Basilicate

Nombre total d'exploitations	81 922
Nombre total d'exploitations avec des ovins ou des caprins	12500
Production de lait de brebis et de chèvres (millions l)	24
Nombre total d'exploitations avec des bovins laitiers	1110
Production de lait de vache (millions l)	110
Nombre d'ateliers fromagers artisanaux ou fermiers agréés	54
Nombre d'Unités de collecte de lait	131
Nombre de fromageries	128
<i>Données élaborées par l'ALSIA, 2004</i>	

La région Basilicate a impulsé de manière permanente un grand nombre d'actions pour promouvoir le pastoralisme, le fromage artisanal et le tourisme telles que les routes à thèmes, les fermes de démonstrations, des foires, des semaines de découverte. La diversité des fromages locaux est importante (*Caciocavallo Silano, podolico lucano, Fior di latte apennino meridionale, Cacioricotta, Padaccio, Casieddu, Casiello, Manteca, Formaggio di Zaccuni, Scamorza, Canestrato di Moliterno*) mais les différents fromages locaux ont des difficultés pour se différencier des produits industriels et les DOP ne donnent pas toujours les résultats escomptés par leurs promoteurs en terme de développement et de valorisation. Seuls quelques produits sont très bien valorisés. Ainsi le cacciocavallo podolico, fabriqué à partir du lait de fin de lactation des vaches allaitantes de race podolica est très recherché par les consommateurs. Seuls les fabricants qui ont pu moderniser leur outil de production peuvent aujourd'hui avoir accès au marché.

#### *La relance de la production fromagère artisanale et fermière dans le Parc National du Cilento e Valle di Diano (Campanie).*

Table 5: Chiffres clés de l'élevage et de la transformation laitière dans le Parc National du Cilento e Valle di Diano

Nombre total d'exploitations	43000
Nombre total d'exploitations avec des buffles	197
Production de lait de bufflonne (millions l)	21.5
Nombre total d'unités de collecte de lait et de fromageries	44/53

Nombre d'élevages avec des ovins et caprins	4141
Production de lait de brebis et de chèvre (millions l)	4
Nombre d'élevages bovins lait/production de lait de vache	2941/41

*Données ISTAT 2000 – Regione Campania 2002*

La situation générale de l'élevage dans le Parc National du Cilento e Valle di Diano est assez comparable à la situation du Basilicate et l'objectif du Parc est aussi de relancer la production des produits locaux (« ricotta », « canestrato », Cacioricotta caprino del Cilento, Mozzarella nella Mortedda, Manteca, Caciocavallo Podolico, Mozzarella di buffala artisanale). Mais la région a connu une grande déprise avec des unités de petite taille et peu structurées.

Le secteur laitier caprin en Andalousie et de Murcie, une spécialisation de la production pour l'exportation ; la recherche d'une valorisation par le développement de la production artisanale de fromages locaux.

Table 6: Chiffres clés de l'élevage et de la transformation laitière en Andalousie

Nombre total d'actifs agricoles	377000
Nombre total d'exploitations laitières (ovins bovins, caprins)	24435
Nombre total d'exploitations laitières (caprines avec des ovins)	7840
Nombre total d'exploitations laitières caprines spécialisées	6961
Production de lait de vache /de chèvre/de brebis (millions l)	640/253/0.76
Nombre total de fromageries officielles	236

*Données Consejería de Agricultura y Pesca, 2003.*

L'Andalousie a toujours été une région d'élevage de chèvres. Au cours des deux dernières décennies, le développement rapide de la production a été principalement la conséquence d'un investissement important d'industriels, français en particulier, qui ont considérablement augmenté la collecte de lait de chèvre pour sa transformation en caillé destiné aux autres régions d'Espagne ou à l'exportation sur les marchés français ou hollandais. Cette croissance a été basée sur l'utilisation des races caprines andalouses Malagueña et Murcia Granadina, productives. Cette intensification ne s'est pas fait dans le sens d'une valorisation locale de la production. Pour remédier à cette situation des démarches de qualification ont été développées avec succès dans la région de Murcie (DOP fromage Queso de Murcia et de Murcia al vino). Des associations de producteurs artisanaux en Andalousie ont entrepris d'identifier et de valoriser les fromages locaux<sup>3</sup> afin d'arriver à une reconnaissance claire par le consommateur. De nombreuses recherches ont permis de caractériser les relations entre le produit, la terre et les systèmes de production. Mais la nécessité d'accroître les rendements a souvent conduit les agriculteurs à privilégier les systèmes d'approvisionnement basés sur les sous produits et les concentrés, distribués à l'auge au détriment du pâturage qui intervient pour une faible part dans le système d'alimentation. Les zones de montagne ont été en particulier largement exclues de cette dynamique et les élevages sont tributaires de la situation du marché européen du lait de chèvre confronté à des crises cycliques de surproduction ou de fluctuations de cours.

### **Le développement des secteurs fromagers fermiers et artisanaux s'appuie d'abord sur leur positionnement en tant que système agroalimentaire localisé**

Les exemples présentés ci-dessus montrent la diversité des situations et la complexité des interactions entrent en jeu pour expliquer les dynamiques d'un secteur laitier fromager. La possibilité d'utiliser du lait cru est un facteur de différenciation des fromages artisanaux, de qualification et de reconnaissance mais la valorisation dépend d'interactions avec d'autres secteurs . On retrouve des caractéristiques communes dans un grand nombre d'autres régions.

<sup>3</sup> Fromages locaux au lait de chèvre provinces de Cádiz, Cordoba, Granada, Huelva Jaen, Sevilla et Malaga

Le diagnostic sur les perspectives et les enjeux d'un secteur fromager et fermier passe par le repérage de différentes réalités possibles : Les oppositions existants entre les différents opérateurs (industriels/fermiers en Corse, producteurs de fromages génériques pour l'export /producteurs de fromages traditionnels et caillés en Andalousie) ; les risques de captation d'images relevant des savoirs faire locaux, des références patrimoniales ou des systèmes d'élevage pour des produits très éloignés des valeurs qu'ils portent (comme de nombreux fromages fermiers en France) ; l'identification ou non par le consommateur des valeurs patrimoniales spécifiques que porte le produit (difficultés de valorisation des fromages artisanaux locaux par rapport aux grands types génériques dans le sud de l'Italie). La stratégie de développement d'une filière doit donc intégrer l'ensemble de ses atouts, contraintes et opportunités.

Si le développement d'une filière fromagère artisanale ou fermière, s'appuie sur les mêmes objectifs qu'une filière industrielle (diminution des coûts de production, standardisation des processus de fabrication et des goûts, recherche de marchés extérieurs) le risque d'une banalisation des produits et d'une concurrence défavorable des produits industriels est élevé. Il est donc utile de mobiliser le concept de SYAL (Système Agroalimentaire Localisé). Les SYAL s'inscrivent dans le sillage d'une réflexion sur le rapport entre le local et le global ouverts par les SPL (Systèmes productifs localisés). Par rapport aux SPL et de par leur positionnement vers l'agroalimentaire, les SYAL présentent des ancrages territoriaux qui ouvrent des perspectives plus larges, les territoires ruraux étant le produit d'une histoire longue marquée par la mise en œuvre de savoirs spécifiques (connaissances techniques, savoirs relationnels et savoir apprécier) et de formes particulières d'aménagement de la nature. Ces territoires sont donc porteurs d'attributs patrimoniaux forts. L'aliment devient un produit typique et le faire valoir du SYAL est l'engouement pour la qualification des denrées et le débat sur le développement durable.

Un SYAL repose sur des organisations de production et de services associés par leur fonctionnement et leurs caractéristiques à un territoire spécifique<sup>4</sup>. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relation se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire particulière à une échelle spatiale donnée. Le local avec ses actifs spécifiques et ses ressources organisationnelles ouvre donc, par la mise en œuvre d'alternatives humaines (individuelles ou collectives) spécifiques des réponses aux pressions uniformisantes de la globalisation. L'approche SYAL est avant tout un cadre d'analyse pour l'action. Elle ouvre de nouvelles perspectives de réflexion pour les politiques publiques et les projets de développement territorial et régional

L'ambition de préservation et de valorisation des patrimoines environnementaux et territoriaux présente l'ancrage dans le local la mobilisation des acteurs et l'exploration des attentes qu'ouvre la globalisation et ses « progrès » comme des options susceptibles d'inspirer des alternatives de développement durable, de justice sociale, de préservation des patrimoines et des identités.

Cette ambition est légitime. Mais pour en avoir une lecture convaincante on doit considérer ses rapports à la société globale, et ses interactions comme porteurs de conflits et de tensions qu'il faut identifier et résoudre pour mettre en place des stratégies de développement cohérentes et durables. C'est dans cette perspective que nous allons envisager le développement du fromage artisanal à La Palma.

## **Le secteur laitier fromager dans l'île de la Palma : Etat des lieux et perspectives**

Le secteur fromager dans l'île de la Palma ; quelques chiffres clés.

Le nombre total de chèvres	30000
De race palmera (inscrites)	5500 (dans 37 exploitations)
De race palmera non inscrites	Env 3500 (dans 30 exploitations)
D'autres races des Canaries et croisements	21000 (dans 120 exploitations)
Production de Queso Palmero non certifié	151 t
Production de Queso Palmero certifié DOP	27 t (32 producteurs certifiés)
Autres fromages produits à la Palma	Est 600t

<sup>4</sup> Requier Desjardins

Les éléments discutés s'appuient sur les données transmises par l'Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Le « queso palmero » est pris comme un exemple de la problématique de valorisation fromagère aux Canaries.

Les données disponibles fournies, bien qu'incomplètes permettent d'identifier les principaux enjeux auxquels est confronté le queso Palmero.

Basé sur une référence identitaire forte à l'île de la Palma et à ses spécificités vis-à-vis de l'ensemble canarien (pluviométrie, altitude et topographie), l'appellation Queso Palmero DOP a le soutien de l'administration locale (Cabildo). Toutefois sa production reste très faible et minoritaire par rapport à l'ensemble de la production fromagère de l'île.

La première explication apparente est le nombre relativement faible d'animaux de races Palmera sur l'île. Pourtant un rapide calcul nous montre que le tonnage certifié DOP et même l'ensemble des productions de « type Queso Palmero » est peut être inférieur au potentiel du seul cheptel de race palmera. Les organisateurs du séminaire mettent eux en avant le poids des réglementations hygiéniques et sanitaires européennes et l'incapacité des éleveurs et transformateurs aujourd'hui à produire un lait cru de qualité, nécessaire pour être certifié comme Queso Palmero DOP.

Sans remettre en cause l'objectif d'amélioration de la qualité tel qu'il est posé ici et le plan d'action proposé on peut s'interroger sur la pertinence de focaliser les limites au développement des fromages patrimoniaux sur les seules contraintes hygiéniques et sanitaires européennes. Dans les différents exemples présentés précédemment, l'argument des contraintes européennes a été souvent mis en avant et depuis longtemps pour expliquer la perte des savoirs faire et des pratiques qui font la spécificité d'un produit. A l'inverse, a qui a profité la dynamique observée dans le secteur fermier français (qui s'est calé sur les réglementations européennes) et est ce suffisant pour maintenir ce lien entre un produit et un territoire ?

En conséquence, peut on élargir le champ explicatif des causes qui font abandonner la production de ce fromage à la Palma? Quel sens donner aux dimensions patrimoniales et territoriales du queso Palmero? Je suggère pour cela de répondre à quelques questions :

- Qui achète et consomme le queso Palmero et les autres fromages de Canaries ? (la population locale, les touristes, les clients de la Grande distribution, sur l'île, aux Canaries, en Espagne, les gastronomes ?
- Les consommateurs différencient l'identité du Queso Palmero par rapport aux autres fromages de Canaries ou s'agit-il d'un « cru de haute qualité » ?
- Quel est le marché du queso Palmero DOP par rapport au Queso Palmero non certifié (Quel « intérêt » y a-t-il à faire certifier le queso Palmero ? Qui bénéficie de l'appellation ? Quel est le prix du Queso Palmero par rapport aux autres fromages ?
- Qu'est ce qui est « protégé » par la DOP ? Une race, une technologie, un système d'élevage, un territoire, une image ?
- Qui possède l'Appellation et à qui sont délégués les contrôles ? Dans quel esprit sont réalisés ces contrôles ?

Les réponses à ces questions, éclaireront sur les perspectives de développement de la DOP Queso Palmero (et au-delà des autres fromages de Canaries). Une indication géographique n'est pas la « protection » d'un produit bas par rapport à des contrefaçons. Le 30 mai 2007, le site web de la Palma affirme : « El gobierno de Canarias protege la raza caprina palmera por su excelente queso » mais poursuit solo la denominación de origen del Queso Palmero tiene inscritas 2444 cabras aunque existen otras cabezas en explotación ». Une Appellation est d'abord basée sur un projet de territoire et de développement pour fédérer les acteurs et la société (notion de bien commun). Le problème pour le développement est moins de prouver l'origine du produit avec des contrôles, nécessaires que de créer une dynamique et une cohérence. Le cahier des charges définit la méthode de fabrication à partir de lait filtré qui vient d'être traité avec un caillage immédiat avant la baisse de température du lait (27 à 33°C) ce qui exclut l'utilisation de lait thermisé ou pasteurisé (lait cru exclusivement) et cette caractéristique est une référence explicite à l'histoire de sa genèse.

Certaines caractéristiques de l'évolution de l'élevage caprin à la Palma paraissent rejoindre les observations faites concernant la Provence : Les spécifications de la DOP mettent en avant la richesse floristique des pâturages de l'île et leurs interactions avec les pratiques fromagères et la qualité des fromages. Les enquêtes d'Escuder et al., mettent bien en évidence que la plupart des élevages en DOP utilisent ces ressources fourragères (pour la majorité d'entre eux plus de 0,2 ha par chèvre). Mais les règlements ressources qui restreignent fortement le pâturage aux Canaries (pour des motifs de préservation de la flore endémique) permettront ils aux autres éleveurs de pratiquer le pâturage. La pratique du pâturage fait en effet partie intégrante de la cohérence du système de production pour laquelle la distribution de fourrages même locaux ne peut se substituer (aptitude des chèvres à sélectionner les plantes). Par ailleurs

les données présentées dans cette étude présentent des niveaux d'intensification et de distribution de concentrés élevés qui tendent à confirmer la faible place du pâturage dans la ration alimentaire. La légitimité de l'appellation ne peut pas être justifiée par une relation objective entre la race, l'alimentation et la qualité du fromage. Celle-ci est avant tout la résultante complexe entre un territoire, des savoir-faire, une histoire et un produit qu'il convient de préserver.

L'atout principal de la production fromagère aux Canaries et à la Palma n'est pas sa compétitivité par rapport aux filières fromagères industrielles. C'est bien sa capacité à valoriser une caractéristique non délocalisable, sa capacité à exprimer l'ensemble des ressources humaines, territoriales, patrimoniales des îles dont elle est issue.

### **Références bibliographiques**

- Escuder, A., Fernandez, G., Capote, J. (2006). Characterisation of Palmera goats production. 5p.
- Muchnick, Jose., Canada, Javier Sanz, Torres Salcido Gerardo, 2008. Système agroalimentaires localisés, Etat des recherches et perspectives. Cahiers Agriculture vol. 17, n°6 ; 513-518
- Muchnick, Jose, 2009. Localised Agrifood Systems : concept development and diversity of situations. Annual meeting of the Agriculture, Food and Human Values Society and the Association for the study of food and Society. Pennsylvania, May 28- 31th; 2009
- Muchnick, Jose, 2006. Identidad territorial y Calidad de los alimentos : Procesos de calificación y competencia de los consumidores Agroalimentaria n°22; 89-98
- Dubeuf, J-P, Morand –Fehr, P.; Rubiono, R., 2004. Situation, changes and future of goat industry around the world; Small ruminant Research 51, (2004) 165-173.
- Dubeuf, J-P., Ruiz Morales, F. de A., Castel Genis J.M., 2010. Initiatives and projects to promote the Mediterranean local cheeses and their relations to the development of livestock systems and activities. doi.10.1016/j.smallrumres.2010.03.001.
- Requier Desjardins, D. 2009. The evolution of LAS Debate: An Economist's view
- Linck T. Où va t'on avec les SYAL? note interne.
- An. Miredaf Project ; 2007. Quesos artesanales y de granja del Mediterraneo. Metodos de Valorisation y de Promocion. 195 p.