

Le lait des petits ruminants en Espagne

Fernandez J.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 81-87

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI910172>

To cite this article / Pour citer cet article

Fernandez J.A. **Le lait des petits ruminants en Espagne**. In : Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.). *Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne*. Montpellier : CIHEAM, 1990. p. 81-87 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12)



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

Le lait des petits ruminants en Espagne

José Antonio Fernandez

Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, Madrid (Espagne)

Résumé

Les ovins et caprins laitiers ne représentent respectivement que 21,3 % et 33,0 % des ovins et caprins espagnols. La production du lait de petit ruminant est essentiellement transformée en fromage industriel ou artisanal. Il existe en Espagne de nombreuses variétés de fromage dont une grande partie est protégée par une appellation d'origine dans le cas du lait de brebis : Roncal, Manchego et Idiazabal. La consommation de fromage de brebis en Espagne reste inférieure à celle d'autres pays de la C.E.E. et notamment la France, la Grèce et l'Italie.

Summary

□ **Title : Milk from small ruminants in Spain**

Dairy sheep and goats account for only 21.3 % and 33% of all sheep and goats in Spain. Milk produced from small ruminants is essentially processed into industrial or artisanal cheese. There are numerous varieties of cheese in Spain, many of which are protected by regional labels, notably Roncal, Manchego and Idiazabal, made from sheep's milk. Cheese consumption in Spain is lower than in other EEC countries, notably France, Greece and Italy.

I. - L'élevage ovin et caprin de production laitière

Il y a deux espèces de petits ruminants producteurs de lait dans le monde animal : les ovins et les caprins. Ils sont remarquables par leur capacité d'adaptation au milieu dans lequel ils vivent, se nourrissant de ressources naturelles et de sous-produits de terres cultivées dont d'autres espèces sont incapables de tirer profit. Ce sont des producteurs importants de lait et de viande.

L'élevage ovin espagnol, estimé, en 1989, à un total de 23 473 000 têtes, comprend trois grandes races d'ovins laitiers : Churra, Lacha et Manchega.

Le tableau ci-dessous indique le nombre de têtes correspondant à chacune de ces races et leur pourcentage dans le troupeau ovin total :

Race laitière	Nombre de têtes	%
Murciana - Granadina	611 976	17,79
Malagueña	328 176	9,54
Canaria	193 672	5,63
Total	1 133 324	32,96

C'est-à-dire que dans le troupeau ovin total 21,29 % des animaux appartiennent à des races laitières. Il existe cependant d'autres races laitières : Castellana, Carranzana, Mallorquina, Canaria, ainsi que la race Merina considérée dans certaines régions comme race de traite.

On peut estimer le bétail caprin à un total de 3 440 000 têtes en 1988, dans lequel on distingue les races Murciana-Granadina, Malagueña et Canaria pour leur production laitière : dont les effectifs et le pourcentage dans le troupeau sont les suivants :

Race laitière	Nombre de têtes	%
Murciana - Granadina	611 976	17,79
Malagueña	328 176	9,54
Canaria	193 672	5,63
Total	1 133 324	32,96

Mis à part ces 32,96 % correspondants aux principales races de productions laitières, on compte aussi d'autres races, telles que l'*Agrupacion de las Mesetas* ainsi que la race Verata dont on utilise les aptitudes laitières.

Les régions espagnoles dans lesquelles on fait l'élevage de brebis et de chèvres pour la traite sont généralement des régions défavorisées, caractérisées par une grande dissémination des exploitations agricoles, et par des troupeaux peu nombreux. Elles sont, dans la plupart des cas, des lieux de grande tradition pastorale où il devient nécessaire de diversifier la production de bétail pour obtenir une meilleure rentabilité, et/ou les bovins ne pourraient pas subsister faute de pouvoir utiliser des pâturages.

II. - La production

En Espagne, en 1988, on a produit 263 millions de litres de lait de brebis. Seuls 1,14 % ont été destinés à la consommation directe ; les 98,8 % restants, soit 260 millions de litres de lait, ont été destinés à la fabrication du fromage.

Dans ce dernier chiffre l'essentiel (219 803 millions) a été livré à l'industrie, les 15 % restants ont servi à la fabrication artisanale du fromage dans les exploitations elles-mêmes.

Le rendement fromager moyen du lait de brebis est estimé à plus ou moins de 4,5 litres de lait par kg de fromage, bien que 6 à 7 litres de lait soient nécessaires pour certains types de fromage qui se consomment à un stade de mûrissement moins avancé. Le poids des fromages varie entre 2 et 3 kg et leur durée d'affinage est d'au moins 60 jours dans le cas du fromage artisanal.

On peut estimer la production de lait de chèvres à 420 923 millions de litres en 1988, extrapolant les résultats obtenus lors des campagnes antérieures. 319 millions sont commercialisés (76 %), et 101 023 millions de litres (24 %) sont destinés à la consommation et à la transformation dans les exploitations. On peut ajouter qu'une proportion importante du lait de chèvre destiné à la consommation, 269 391 millions de litres, est transformée dans les industries laitières ou dans les Centrales laitières. Le reste, 50 509 millions de litres, est destiné à la vente directe pour notre consommation. Pour la production de lait consommée et transformée dans les exploitations, (101 023 millions de litres), 50 % sont consommés directement et 50 % sont destinés à la fabrication de fromage.

On considère que le rendement fromager moyen du lait de chèvre est de 6-7 litres de lait par kg de fromage. Ceux-ci pèsent entre 1 et 2 kg. Leur durée d'affinage est de 60 à 80 jours dans le cas de fromages artisanaux.

Les tableaux ci-après donnent la répartition laitière des deux espèces sur le territoire espagnol.

Espèce ovine		Espèce caprine	
Communauté Autonome	%	Communauté Autonome	%
Castilla - Leon	57,3	Andalucia	43,4
Castilla - La Mancha	26,8	Castilla - La Mancha	16,1
Pais Vasco	3,4	Canarias	12,4
Madrid	3,2	Extremadura	7,6
Navara	2,6	Castilla - Leon	6,7
Valencia	1,7	Murcia	4,0
		Madrid	1,8

Ainsi nous remarquerons que la production laitière des ovins se concentre dans les Communautés Autonomes de Castilla-Leon et de Castilla-La Mancha, qui représentent 84,1 % du total national. Pour les caprins, la Communauté Autonome d'Andalucia est particulièrement importante : 43,4 % du total national.

III. - Les dérivés laitiers, le fromage

La plus grande partie de la production laitière des brebis et des chèvres est destinée à la transformation en fromages : soit dans l'exploitation elle-même (fromage artisanal), soit dans les Centrales fromagères à caractères familial, industriel ou coopératif.

En Espagne, il existe une grande variété de fromages. On en a classifié jusqu'à 339 sortes, les différenciant par leur forme, leur saveur, leur durée d'affinage et le type de lait utilisé pour leur fabrication. Ces caractéristiques dépendent de la région où ils sont élaborés, de la vocation d'élevage bovin ou caprin de la région, ainsi que de la tradition ancestrale en ce qui concerne l'obtention du produit.

Les fromages artisanaux se fabriquent avec du lait de brebis, sur les plateaux de Castille et dans le Centre-Nord ; le lait de vache est principalement utilisé sur la côte Atlantique et le lait de chèvre en Méditerranée, en Andalousie et aux Canaries.

On peut citer les fromages suivants, en fonction du type de lait utilisé pour leur élaboration, comme étant les plus typiques :

● Fromage de lait de brebis

- Pais Vasco : *Idiazal, Gaztazarra*
- Navarra : *Roncal, Urbasa*
- Pirineo Catalan : *Serrat, Tupi*
- Castilla-Leon : *Burgos, Castellano, Bureba, Villalón, Zamorano*
- Extremadura : *Valle de la Serena, Torta del Casar, Cáceres*
- Castilla-La Mancha : *Oropesa, Manchego*
- Andalucia : *Los Pedroches, Grazalema, Calahorra*

● Fromages de lait de chèvres

- Cataluna : *Montset, Garrotxa*
- Castilla-Leon : *Babia-Lanciana, Valdeteja*
- Extremadura : *Ibores, Gata-Hurdes, La Vera, Acehuche-Vegas de Corias, La Siberia, Quesaila*

Andalucia	: <i>Sierra Morena, Serrania de Málaga Alhama de Granada, Aracena, Sierra de Cádiz</i>
Asturias	: <i>Buelles</i>
Teruel	: <i>Albarracín</i>
Rioja	: <i>Camerano</i>
Murcia	: <i>Murcia al Vino, Murcia</i>
Canarias	: <i>Majorero, Palmero, Herreño, Conejero</i>

Il existe également une grande diversité de fromages de mélange ; soit des fromages de lait de vache et de brebis ; des fromages de lait de vache et de chèvre ; et des fromages de lait de vache, brebis et chèvre. Ils sont élaborés dans différentes régions suivant l'espèce prédominante et les habitudes de l'endroit.

IV. - Appellation d'origine du fromage pur lait de brebis

Il existe trois sortes de fromage pur lait de brebis dont l'Appellation d'Origine a été approuvée : le fromage **Roncal**, le fromage **Manchego**, et le fromage **Idiazabal**.

1. - Le fromage Roncal

La réglementation de son Appellation d'Origine a été approuvée par arrêté du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, en date du 2 mars 1981, lequel a établi sa zone de production dans les régions naturelles de diffusion de la race ovine Lacha, en Navarre Alava, Guipuzcoa et Vizcaya, ainsi que dans celles de diffusion de la race ovine Rasa, en Navarre et dans les Vallées Pyrénéennes de Huesca. Le lait devant être produit exclusivement par ces deux races.

La zone d'élaboration et de production du fromage Roncal est constituée par les Communes qui forment la vallée de Roncal en Navarre.

La réglementation définit les normes de fabrication du fromage Roncal, fixant une durée minimum d'affinage d'au moins quatre mois.

Les caractéristiques du fromage élaboré sont les suivantes :

Forme	: cylindrique avec des côtés presque plats
Hauteur	: 8 - 12 cm.
Croûte	: dure, épaisse au toucher, grasse et de couleur brune ou jaune paille
Pâte	: dure avec des pores mais sans trous, légèrement piquante et de couleur blanc-jaune quand on la coupe
Graisse	: pas inférieure à 60 % sur extrait sec (extra-gras)
Humidité	: inférieure à 40 %

2. - Le fromage Manchego

La réglementation de son Appellation d'Origine a été approuvée de manière provisoire par arrêté du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, et de l'Alimentation, en date du 16 février 1984, et ratifié postérieurement, en date du 21 décembre 1984. Il définit les Communes du territoire de Castilla-La Mancha qui constituent sa zone de production et celles qui constituent sa zone d'élaboration et de mûrissement.

Il spécifie que le fromage Manchego s'élabore exclusivement avec du lait naturel ou entier, produit par la brebis de race Manchega. Ses caractéristiques sont les suivantes : matière grasse 6 %, lactose 4 % et protéine 4,5 %.

Le fromage Manchego peut être artisanal ou industriel, selon qu'il a été fabriqué avec du lait cru ou avec du lait soumis antérieurement à un processus de pasteurisation. Sa durée d'affinage doit être d'au moins 60 jours.

Le fromage Manchego présente les caractéristiques suivantes au terme de son affinage.

Forme	: cylindrique avec des côtés sensiblement plats
Hauteur	: 8 - 12 cm.
Poids	: 2 à 3,5 kgs
Croûte	: dure, couleur jaune pâle ou vert-noirâtre. Il porte les impressions de la presse de sparte et la fleur sur les côtés
Pâte	: ferme et compacte, de couleur blanche à jaune ivoire
Graisse	: pas inférieur à 50 % (gras)

3. - Le fromage Idiazabal

Le règlement de l'Appellation d'Origine du fromage Idiazabal a été ratifié par un arrêté du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, en date du 1er octobre 1987. Il définit la zone comprise dans les régions naturelles de diffusion des races ovines Lacha et Carranzana, en Alava, Guipuzcoa et Vizcaya, comme étant la zone de production laitière.

Le lait utilisé pour la fabrication du fromage Idiazabal doit être exclusivement produit par des brebis de race Lacha et Carranzana. La zone d'élaboration du fromage doit coïncider avec celle de production du lait.

La fabrication artisanale est autorisée, on parlera de Artzaigazta ou encore fromage du berger, si le fromage est élaboré avec du lait cru provenant de l'exploitation elle-même.

La durée d'affinage doit être d'au moins 60 jours et il peut être fumé. Les caractéristiques du fromage, au terme de la durée d'affinage sont les suivantes :

Forme	: cylindrique avec des côtés plats
Hauteur	: 8 - 12 cm.
Diamètre	: 10 - 30 cm.
Poids	: 0,5 - 3,5 kgs.
Croûte	: dure, de couleur jaune pâle s'il n'est pas fumé, ou bien brun foncé s'il est fumé
Pâte	: compacte, de couleur blanche ou ivoire tirant sur le jaune.
Graisse	: pas inférieure à 45 % sur extrait sec (gras)

Il faut également distinguer d'autres noms pour cette même Appellation d'Origine. Tels que : **Urbia**, **Entzia**, **Gorbea**, et **Orduña**.

V. - La situation actuelle du fromage

Il est difficile de déterminer la production et la consommation autant du fromage pur lait de brebis que du fromage pur lait de chèvre, étant donné la diversité et la dispersion de leur fabrication dans les exploitations, leur mise en vente dans les localités de leur élaboration ainsi que l'existence d'une variété de fromages de mélange. Tous ces faits établissent un réseau commercial dans lequel il est difficile d'obtenir des renseignements exacts.

Les statistiques de la consommation totale de fromage en Espagne nous démontre que, bien que celle-ci se situe en-dessous du niveau de celle des autres pays de la CEE, elle a cependant augmenté au cours de ces dernières années. Cette situation est peut-être due au fait que les Espagnols, traditionnellement, prennent un fruit comme dessert, alors que, dans le reste de l'Europe le fromage constitue aussi le dessert. D'après les dernières statistiques transmises par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, 77 % des foyers espagnols consomment du fromage. Selon des renseignements de la FIL, la consommation de fromage, en Kg et par habitant, dans les régions méditerranéennes est la suivante :

Année	Espagne	France	Italie	Grèce
1966	2,1	12,1	9,1	----
1976	3,4	16,2	12,2	----
1981	3,8	18,9	14,3	19,--
1983	3,7	19,9	15,3	20,3
1985	4,9	20,7	16,7	21,6
1986	5,1	21,1	17,3	21,3
1987	5,5	21,5	17,5	22,2

Prenons pour nous orienter les statistiques élaborées par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation concernant la quantité de lait reçue par les entreprises industrielles ainsi que les tonnes de fromage produit.

Lait reçu en millions de litres	1986	1987	1988
de brebis	202 495	191 244	219 803
de chèvre	208 543	251 604	269 391

Ces chiffres nous indiquent que, bien qu'il y ait eu une baisse sur les quantités de lait de brebis reçues par les industries, en 1987, il s'est produit une augmentation en 1988 qui laisse espérer une augmentation plus importante encore en 1989. Dans le cas du lait de chèvre, l'augmentation de la quantité de lait reçue se maintient.

Type de lait tonnes de fromage	1986	1987	1988
Vache et mélange	95 702	92 127	94 030
Brebis, brebis-chèvre	42 133	39 662	41 259
Chèvre	2 245	2 521	1 795
Fondu	24 298	26 538	29 312

Le fromage de vache et mélange se détache du reste de la production, bien que la tendance soit à l'augmentation de la consommation de fromage de brebis et de chèvre. Le rôle des Conseils Régulateurs des Appellations d'Origine est fondamental en ce qui concerne cette tâche à laquelle ils ont donné une grande ampleur.

Le travail que ces Conseils Régulateurs ont réalisé depuis leur création (le premier date de 1981) consiste à définir, d'une part, la réglementation du fromage et, d'autre part, ses méthodes d'élaboration. L'objectif est de surveiller et de contrôler la production du fromage à partir de la matière première, le lait de brebis. Ce travail permet d'obtenir des produits de grande qualité qui sont de plus en plus compétitifs tant sur le marché national que sur les marchés extérieurs, de la Communauté ou d'ailleurs.

Les résultats de l'exercice du Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine du fromage Manchego, dont le siège est dans le Valdepeña (Ciudad Real) sont dignes d'être mentionnés. Ils mettent en évidence une production de 705 706 pièces de fromages pur lait de brebis (1989), 2 115 228 kg. La production a donc augmenté de 27,5 % par rapport à l'année 1988.

30 214 pièces, équivalant à 89 371 kg, ont été exportées avec une augmentation de 52 % par rapport aux résultats de 1988. Parmi ces exportations on remarquera particulièrement les envois effectués vers l'Allemagne.

Le nombre d'élevages enregistrés s'élevait à 1 147, avec un total de 959 029 brebis dont 393 836 brebis étaient inscrites à l'Appellation d'Origine, 26 fromageries, industrielles, 22 fromageries artisanales et 2 caves d'affinage.

Il est intéressant de se pencher sur le nombre de brebis par élevage, inscrites à l'Appellation d'Origine du fromage Manchego. Les résultats apparaissent dans le tableau ci-dessous, ainsi que le pourcentage de leur répartition :

Nombre de têtes		Nombre d'élevage	Pourcentage
Jusqu'à	100	137	11,94
de	100-250	515	44,90
de	251-500	302	26,33
de	501-1000	135	11,77
de	1001-2500	54	4,71
de	2501-5000	1	0,09
Plus de	5001	3	0,26
Total		1 147	100,00

En ce qui concerne le Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine du fromage Idiazabal dont le siège est en Arkaute, 400 000 kg de fromage pur lait de brebis ont été obtenus en 1989 avec une tendance à l'augmentation.

Autour de 350 000 kg de fromage pur lait de brebis ont été fabriqués en 1989 sous l'Appellation d'Origine Roncal et dans le cadre de la réglementation.

La fabrication de fromage pur lait de brebis est également très importante dans la Communauté Autonome de Castilla-Leon, où il existe 115 entreprises qui produisent 42 000 tonnes de fromage par an. Ces fromages sont répartis de la manière suivante 11 500 tonnes de fromage pur lait de brebis, 20 000 tonnes de mélange de lait de brebis et vache, et 8 500 tonnes de fromage de chèvre, vache, mélanges des trois espèces et de fromage frais.