

Le Pecorino di Filiano. Une tentative de mise en valeur d'un fromage par la reconnaissance de l'AOP

Rubino R., Claps S., Pizzillo M.

in

Rubino R. (ed.), Morand-Fehr P. (ed.).
Production systems and product quality in sheep and goats

Zaragoza : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 46

2001
pages 127-129

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=1600123>

To cite this article / Pour citer cet article

Rubino R., Claps S., Pizzillo M. **Le Pecorino di Filiano. Une tentative de mise en valeur d'un fromage par la reconnaissance de l'AOP.** In : Rubino R. (ed.), Morand-Fehr P. (ed.). *Production systems and product quality in sheep and goats*. Zaragoza : CIHEAM, 2001. p. 127-129 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 46)



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

Le Pecorino di Filiano.

Une tentative de mise en valeur d'un fromage par la reconnaissance de l'AOP

R. Rubino, S. Claps et M. Pizzillo
Istituto Sperimentale per la Zootecnia,
Via Appia, Bella Scalo, 85054 Muro Lucano (PZ), Italie

RESUME – Le *Pecorino di Filiano* est un fromage à pâte dure, traditionnellement mixte (90% lait de brebis et 10% maximum lait de chèvre), produit dans le nord et l'est de la Région Basilicata, à côté de Filiano, un petit village, dans le Sud de l'Italie. Le cahier des charges et le dossier d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), présenté par un comité local, très spécifique, prend en compte tous les facteurs de production du système : la zone géographique limitée au nord-ouest de la région, le pâturage, la race Mérinos 'Gentile di Puglia', la technologie de production basée sur la transformation au lait cru, la présure (chevreau ou agneau), l'équipement traditionnel et l'affinage en caves naturelles. Tous les acteurs de la proposition ont accepté après de grandes discussions et incertitudes la race Mérinos élément clé du cahier des charges. Les premiers résultats obtenus avec des essais faits à l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia, en collaboration avec les techniciens du service d'assistance et développement de la Région Basilicata, ont montré que la race est très importante pour les effets sur les caractéristiques sensorielles et organoleptiques du fromage.

Mots-clés : *Pecorino di Filiano*, cahier des charges, race 'Gentile di Puglia'.

SUMMARY – "An attempt to add value to Pecorino di Filiano cheese by applying for a PDO". The Pecorino di Filiano is traditionally a hard cheese made with ewe's (90%) and goat's (10%) raw milk, on the farm, in a large area around Filiano, a small village of Basilicata Region, in the South of Italy. The standard production made by a local committee for the request of the "Protected Designation of Origin" (PDO) is very specific and includes all the factors of production: the feeding system based on pasture with concentrate supplementation, during the summer and the birth periods, produced in the geographic area of the PDO, the breed Merinos 'Gentile di Puglia', the use of raw milk and lamb or kid rennet paste, the traditional equipment and ripening in natural cheese cellars. After much debate, everybody agreed on the fact that the Merinos 'Gentile di Puglia' breed represents the specific quality of the Pecorino di Filiano. In fact, the results of trials carried out at the Istituto Sperimentale per la Zootecnia, with the collaboration of the technicians of the technical service of assistance and development of Basilicata Region, demonstrated significant effects of sheep breed on sensory characteristics of cheese.

Key words: Pecorino di Filiano, standard production, breed 'Gentile di Puglia'.

Introduction

Dans le Sud de l'Italie il y a beaucoup de fromages de brebis AOP (Appellation d'Origine Protégée) dont la valorisation est difficile. Leur image auprès du consommateur est très faible car les cahiers de charge sont très génériques. Pourtant dans le Mezzogiorno il y a d'autres *Pecorino* qui font des efforts pour obtenir l'AOP. Le *Pecorino di Filiano* est un d'entre eux. Filiano est un petit village de la Région Basilicata où l'ancien latifundium et la transhumance ont laissé la place à de petites exploitations de troupeaux mixtes (90% brebis, 10% chèvre) produisant un fromage fermier. A la demande de la communauté locale, et après beaucoup d'années de tentatives diverses, un comité s'est constitué et a présenté un cahier de charge et un dossier d'AOP. Sur la base de l'expérience des autres AOP, le comité a décidé de prendre en compte tous les facteurs de production du système : le pâturage, la race, la technologie, la présure, le lait cru. Dans le même temps, des recherches ont été activées pour étudier l'effet de ces facteurs sur la spécificité du *Pecorino* et de fréquentes réunions avec les éleveurs ont été mises en place pour associer tous les acteurs à la proposition.

Les facteurs de production dans le cahier de charge

La zone de production

La caractérisation et la délimitation de la zone géographique, limitée au nord-ouest de la région Basilicata avec la liste des communes concernées, a été réalisée, par des experts synthétisant les informations relatives aux systèmes d'élevage, la race et surtout la technologie de production du fromage basée sur le lait cru, la présure de chevreau ou d'agneau, l'équipement traditionnel (chauffage au feu de bois, moules en osier) et l'affinage en caves naturelles.

Le système d'alimentation

Dans le cahier de charges les conditions d'élevage, de pâturage, et d'alimentation ont été considérées.

Pendant l'hiver, la plupart des exploitations sont localisées en montagne, et pour la mi-bas, il est possible d'utiliser du concentré produit dans la zone. L'utilisation de l'ensilage et d'aliments extérieurs est interdite.

Le pâturage est considéré comme un élément important de la spécificité du fromage. Une enquête a été menée pour recenser les espèces plus fréquentes qui sont :

(i) Graminées : *Avena sativa*, *Aegilops ovata*, *Triticum villosum*, *Phleum pratense*, *Lolium perenne*, *Dactylis glomerata*, *Bromus ramosus*.

(ii) Légumineuses : *Trifolium campestre*, *Melilotus sulcata*, *Scorpiurus muricata*, *Hedysarum coronarium*, *Medicago sativa*, *Trifolium echinatum*, *Trifolium pratense*, *Trifolium repens*.

(iii) Autres familles : *Plantago* spp., *Rumex pulcher*, *Cichorium* spp., *Scabiosa columbaria*, *Ranunculus bulbosus*, *Galium* spp., *Thymus serpyllum*, *Asperula odoratum*, *Ononis spinosa*, *Crisanthemum* spp., *Geranium molle*.

D'autres recherches ont été mises en place pour étudier la relation entre le pâturage et la qualité des fromages (Fedele, 1999). Diverses observations ont été effectuées : composition botanique, composition chimique des herbages, des laits et des fromages, ainsi que des analyses sensorielles de ces derniers après 6 mois d'affinage. Cette étude, encore en cours, révèle déjà des différences significatives, tant dans la composition chimique (acides gras, triglycérides, oligo-éléments, composés volatils et hydrocarbures polycycliques) qu'au niveau de la saveur des produits, selon le type de pâturage.

L'espèce et la race

La race est un facteur essentiel de lien au territoire et au système de production.

Dans la zone de production du *Pecorino di Filiano*, avec 120 000 ovins et 17 000 caprins, la plupart des exploitations traditionnelles élèvent des brebis 'Gentile di Puglia' et des chèvres de race 'Maltese', 'Siriana' et surtout locales.

Le cahier des charges, sur la base des données des systèmes de production traditionnels, impose la brebis 'Gentile di Puglia' sans aucune spécification pour la race de chèvre mais précise la proportion de lait (10%) maximum à incorporer. La quantité réduite de lait de chèvre apporte des caractéristiques spécifiques au fromage (couleur, texture et goût).

La discussion sur ce point a été longue et animée. La brebis Merinos produit environ 60-80 l de lait, de bonne qualité (9-10% de taux butyrique) mais sa productivité est trop faible. La tentation d'introduire des races laitières spécialisées (Sarda, Comisana) est toujours forte. Mais tous les participants ont finalement accepté et ont compris que la race était l'unique facteur qui pouvait caractériser et qualifier le fromage.

Pour vérifier l'effet de la race sur les caractéristiques des fromages, des recherches sont en cours en comparant la production, dans les mêmes conditions, du *Pecorino di Filiano* au lait de race Mérinos et au lait de brebis laitière (Sarde). Les premiers résultats obtenus (Claps, 1999) ont permis de mettre en évidence des différences significatives sur les caractéristiques sensorielles (piquant et flaveur de *Pecorino*).

Le lait cru

Cet indicateur est important car de nombreuses études montrent que l'utilisation de lait cru contribue fortement à la différenciation gustative et sensorielle du produit (en particulier sur le plan du goût). Les éleveurs ont accepté cette exigence ; la réfrigération du lait a été moins facile à faire admettre car traditionnellement il n'existe pas d'habitude de transformation, la production étant transformée quotidiennement.

La présure

Traditionnellement, tous les éleveurs utilisaient de la présure en pâte, d'agneaux ou de chevreaux, produite à la ferme. Dans les dernières années, les éleveurs, de plus en plus, préfèrent utiliser la présure commerciale liquide de veau car plus facile à utiliser et sans problèmes pour la production.

Face au risque de changement de goût du fromage, des essais ont été démarrés par notre institut. Ils ont démontré que la présure artisanale favorisait la lipolyse et donc un arôme plus complexe (Calandrelli *et al.*, 1997).

C'est pour cette raison que les éleveurs ont accepté de reprendre la production artisanale ou, en alternance, d'utiliser la présure en pâte d'agneau ou de chevreau (Claps, 1999).

Conclusions

Aujourd'hui l'attente bureaucratique pour obtenir l'AOP étant très longue. La dynamique du *Pecorino di Filiano* reste donc au point mort. Mais, même sans AOP, des résultats intéressants ont été déjà atteints :

(i) Après de grandes discussions et incertitudes, l'acceptation de la race Mérinos est l'élément clé du cahier des charges ; facteur important, vu la grande pénétration des races laitières (Sarda, Comisana).

(ii) La liaison avec la recherche et les services de développement a permis de connaître les causes des défauts des fromages et, donc, d'en améliorer la qualité.

(iii) L'effet immédiat a été une meilleure acceptabilité et un meilleur prix du fromage.

(iv) Le *Pecorino di Filiano* est devenu un fromage connu et reconnu et pas seulement dans le Sud.

Références

- Calandrelli, M., Rubino, R., Masoero, G., Clementi, F., Morone, G. et Pizzillo, M. (1997). Effetto della tecnica di preparazione del caglio di capretto sulle caratteristiche microbiologiche e sulla composizione chimica del formaggio caprino semicotto. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 48(4) : 343-360.
- Claps, S. (1999). Risultati sulle caratteristiche del latte, del caglio e del formaggio *Pecorino di Filiano*. Dans : *Convegno I Fattori di Tipicità del Pecorino di Filiano per un Progetto di Valorizzazione*, Lagopesole (Italie), 4 septembre.
- Fedele, V. (1999). Individuation of the concentrate supplementation best interacting with herbage nutrients of pasture and its influence on milk and cheese. Dans : *Riunione POM Valorizzazione dei Prodotti Caseari del Mezzogiorno*, Camigliatello (Italie), 8-9 juillet.