



A la découverte des produits laitiers typiques
de la Méditerranée



A la découverte des produits laitiers typiques de la Méditerranée



LACTIMED
Valoriser les Produits Laitiers Méditerranéens

LACTIMED vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers typiques et innovants en Méditerranée par l'organisation des filières locales, l'accompagnement des producteurs dans leurs projets de développement et la création de nouveaux débouchés pour leurs produits.

Le projet est mis en œuvre dans le cadre du programme IEVP CT MED. Il est financé à 90% par l'Union européenne, pour un montant de 4,35 millions d'euros, à travers l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat.

De novembre 2012 à mai 2015, ANIMA et ses 11 partenaires réaliseront une centaine d'opérations à destination des acteurs des filières laitières d'Alexandrie et de Beheira (Egypte), la Bekaa et Baalbeck-Hermel (Liban), Bizerte et Béja (Tunisie), la Sicile (Italie) et la Thessalie (Grèce).

Cette brochure met en lumière les produits laitiers typiques de Méditerranée, reflet de l'identité des territoires dont ils sont issus, de leur richesse et leur biodiversité, ainsi que des traditions et du savoir-faire des hommes.

Territoire et filière laitière

L'Égypte se positionne comme l'un des plus grands producteurs de lait en Afrique et au Moyen-Orient, détenant à elle-seule 16,3% de la valeur du marché des produits laitiers. Le fromage arrive en tête avec 38,8% contre 28,4% pour le lait frais. La filière lait occupe une place importante dans l'approvisionnement alimentaire et comprend la production de lait cru et sa transformation en produits tels que le lait de consommation, le beurre, le fromage, le yaourt, le lait concentré, le lait en poudre et la crème glacée.

Situé à l'ouest du delta du Nil, le gouvernorat d'El-Beheira est bordé au nord par la Mer Méditerranée, à l'ouest par Alexandrie et Matrouh, au sud par Giza et El Menofia. Alexandrie est située au nord-ouest du delta, s'étendant sur 70km de côte, bordée au nord par la Méditerranée, à l'est par Beheira et à l'ouest par Matrouh. La région d'Alexandrie et Beheira est réputée pour ses terres et sa production agricole particulièrement variées, et la valeur accordée aux savoir-faire traditionnels historiques dans la production laitière. Beheira est de loin le gouvernorat le plus important en matière de terres agricoles, estimées plus de 682 mille hectares. Sa situation géographique privilégiée et son climat doux sont l'un de ses nombreux atouts : elle occupe ainsi la première position dans des secteurs tels que la production de fruits et légumes, et accueille de nombreux investissements en matière d'agriculture et de tourisme. L'un des principaux atouts de la filière laitière est sa grande disponibilité en lait de vache et bufflonne. La région est marquée par une demande de lait importante, de belles opportunités pour la filière et notamment la collecte de lait, ainsi que de prometteuses perspectives pour les produits laitiers traditionnels égyptiens (notamment pour le fromage Ras/Rumi et les desserts lactés) sur les marchés arabe et africain.



Produits laitiers typiques

Le lait frais en Égypte est principalement utilisé dans la fabrication de produits traditionnels comme le fromage (Blanc, Ras, etc.), le yaourt, le Rayeb, le Labneh, la crème, le beurre et la crème glacée. En Égypte, le déjeuner traditionnel consiste en un bloc de fromage blanc et une michette de pain, et les produits laitiers occupent une place importante. Le yaourt, très apprécié des consommateurs égyptiens, est considéré comme le secteur le plus dynamique du marché des produits laitiers, et représente 20% de la valeur totale du marché en 2012, de même que le yaourt à boire. Les desserts laitiers traditionnels égyptiens sont produits localement par des petits commerces traditionnels et la fabrication, très souvent manuelle, a lieu sur place. Les desserts traditionnels égyptiens les plus populaires sont également servis sur place dans le magasin même (Roz bel laban, l'Achoura et le Mehalabeya). Les produits laitiers traditionnels de spécialité sont également très demandés par les consommateurs, comme le fromage Ras, le fromage Domiati et les desserts lactés réfrigérés (Mehalabeya, Om Ali, Ashoura, Roz bel laban).

Produits laitiers typiques

LABAN RAYEB OU LABAN MATRAD : Spécialité de lait caillé, peut être bu frais ou utilisé pour la fabrication du Karish, lui-même utilisé pour la confection du Mish. Odeur proche du babeurre, goût légèrement acide.

LABAN ZABADY : Yaourt traditionnel de lait de bufflonne et/ou de vache. D'aspect lisse évoquant la porcelaine, blanc à blanc jaunâtre lorsqu'il est préparé à base de lait de vache. Goût caractéristique et arôme plein, agréable et légèrement aigre, consistance ferme et épaisse.

FROMAGE KARISH (KARTESH OU KAREISH) : Un des fromages frais les plus populaires, à base de lait écrémé de bufflonne et/ou vache.

FROMAGE MISH : Fabriqué à partir de fromage fermenté mis en saumure pendant plusieurs mois ou plusieurs années. Les premières traces remontent à 3200 av. J.-C. A maturité, couleur brun jaunâtre, goût fort, salé et piquant. Ajout possible de « Kosba » (pâte de sésame), « Morta » (précipité obtenu après l'ébullition du beurre), fenugrec, poivre rouge, piment, graines d'anis, khella, thym, nigelle, etc.

FROMAGE DOMIATI : Le plus populaire des fromages blancs doux en saumure égyptiens, dont l'origine est estimée à 332 av. J.-C. Le sel est ajouté directement dans le lait à la première étape de production. Cubique ou cylindrique. Saveur douce et salée lorsqu'il est frais. Gagne en piquant et en fermeté après affinage.

FROMAGE ISTANBULI : Fromage au lait de bufflonne pasteurisé. Texture friable, blanche, goût remarquablement frais, délicat et épicé, grâce aux piments Jalapeno dont il est constellé.

ROZ BI LABAN : Riz au lait traditionnel égyptien, épaissi avec de la farine de maïs, aromatisé de raisins secs et de cannelle.

MEHALABEYA : Dessert lacté servi froid, parfumé à l'eau de rose ou fleur d'oranger et garni de pistaches, chocolat, mangue etc.

ASHOURA : Dessert traditionnel égyptien servi frais, à base de fécule de maïs, de blé et de sucre. Son nom évoque le dixième jour de Muharram, période à laquelle il est traditionnellement préparé. Saupoudré de raisins secs légèrement frits, noix et cannelle.

SAMN BALADI : Beurre clarifié, couleur jaune or lorsqu'il est préparé avec du lait de vache, blanc-vert lorsqu'il est fait avec du lait de bufflonne.



Rumi

Le fromage Rumi est le principal fromage égyptien à pâte pressée. Il est dérivé du fromage Kefalotyri, introduit en Égypte par les Grecs, et appartient à la même famille que le Pecorino Romano et le Manchego. Le fromage Rumi est fabriqué à partir de lait de vache et de bufflonne non écrémé. Des grains de poivre y sont parfois ajoutés. Il est ensuite affiné pendant 3-4 mois dans une cave à température naturelle. Le Rumi est commercialisé entier, en disques de 10 kg, ou tranché. Il a une odeur distinctive et un goût plus ou moins salé selon son degré d'affinage. Les Égyptiens le dégustent avec du pain pita au blé complet, le pain baladi, et une tasse de thé chaud. Les noms, dans les deux pays, signifient «tête» (Gebnah Torky). Il est probable que le fromage Ras soit originaire des Balkans, et qu'il soit apparu en Égypte au cours des premières étapes de la renaissance industrielle après 1818.

Territoire et filière laitière

La région Thessalie, située au centre-est de la Grèce Continentale, d'une superficie de 14 037 km² dont 50% de plaines, concentre à elle-seule 9,5% des exploitations de culture et élevage du pays (soit plus de 76 500 exploitations).

La Thessalie est très attachée à la tradition de fabrication de fromages, héritée des origines nomades ou semi-nomades d'une grande partie de ses éleveurs et fromagers (Sarakatsanes, Valaques, etc.).

Comme plus largement en Grèce, la région est marquée par la place essentielle des pâturages et la prédominance des petits ruminants dans l'élevage. Elle se distingue également par l'importance des produits laitiers traditionnels (yaourts, desserts et fromages) à base de lait de brebis et de chèvre, dont les plus emblématiques, la Feta AOP et le yaourt traditionnel au lait de brebis et yaourt au lait de vache égoutté) font l'objet d'une demande croissante. Si l'élevage caprin décroît quelque peu, l'élevage ovin (principalement de races Chios ou Karagouniko) est quant à lui florissant, suivant la courbe d'une demande toujours plus forte. L'élevage bovin (exclusivement de race Holstein) a connu un certain déclin du nombre de vaches laitières, tout en devenant plus efficace et rentable. Entre 2005 et 2010, la part du lait dans le PIB régional agricole est passée de 8% à 10%. La Thessalie s'impose ainsi comme un acteur de taille de la filière laitière, produisant à elle-seule près de 20% de la production nationale de lait et plus de 30% de la Feta nationale ! Le maintien de l'art fromager traditionnel, transmis de génération en génération, imprègne également la gastronomie locale, indissociable de son identité territoriale.



Produits laitiers typiques

La Grèce offre une large gamme de produits laitiers, en particulier de fromages. Sur les 84 produits AOP, 21 sont des fromages. Parmi eux, un seul est préparé exclusivement en Thessalie : le Graviéra Agrafon. Au nombre des produits laitiers traditionnellement confectionnés en Thessalie figurent également le yaourt (au lait de vache, chèvre ou brebis) mais aussi beurres, crèmes, riz au lait, etc. Cinq sortes de fromages grecs se distinguent : les fromages en saumure comme la Feta classique ou le Mpatso ; à pâte molle comme le Galotyri et la Kopanisti ; à pâte mi-dure comme le Kaséri ; à pâte dure comme le Kéfalotiri ; les fromages de petit-lait, à faible teneur en matière grasse comme l'Anthotyro ou la Mizithra. Si plusieurs fromages comme la Feta sont produits dans plusieurs régions, la richesse des pâturages de Thessalie leur procure des qualités organoleptiques qui leurs sont propres. La consommation annuelle de fromage, élément essentiel de la culture alimentaire grecque, approche les 30kg par habitant, faisant des Grecs les premiers consommateurs de fromage au monde !

Produits laitiers typiques

TELEMES : Fromage blanc, couleur blanche à jaune pâle, pâte molle à mi-dure, avec ou sans trous, affiné 3 mois. Arôme riche, goût délicat et agréable subtilement acide.

ANTHOTYROS : Fromage de lait de brebis et/ou chèvre. Fromage frais ou sec à pâte mi-molle /mi-dure, sèche et blanche, de forme conique ou sphérique. Sa variante fraîche offre un goût plus doux et une texture crémeuse.

GALOTYRI : L'un des fromages les plus anciens de la tradition thessalienne. Fromage de brebis et /ou chèvre blanc affiné 2 mois, à pâte molle et texture souple (tartinable), sans croûte, frais, humide. Goût aigrelet, rafraîchissant, agréable et parfumé.

MANOURI : Fromage de lait entier de brebis et/ou chèvre à pâte molle et sans peau, généralement sous forme cylindrique. Arômes doux, délicate saveur de beurre.

MIZITHRA : Fabriqué à partir de lactosérum de fromages brebis, chèvre et/ou vache, frais ou affiné, sans croûte, présenté sous forme de cône sphérique.

XINOTYRI : Fromage de brebis et/ou chèvre légèrement acidulé. Sa texture ressemble à celle d'un yaourt granuleux ou lisse, à très faible teneur en sel.

KEFALOTYRI : Fromage à base de lait de brebis et/ou chèvre sous forme de meules cylindriques. Arôme riche et gras, goût légèrement salé et épicé.

MPANTZIOS : Fromage de lait de brebis et/ou chèvre, à pâte mi-dure ou dure, de couleur blanche, fabriqué en saumure. Il peut également être consommé frit, exhalant alors toute la richesse de ses arômes.

TSALAFOUTI : Fromage de lait frais de brebis et/ou de chèvre à la consistance lisse et crémeuse, proche du yaourt. Fabriqué à la fin de l'été, lorsque le lait est très riche. Agréablement salé et très légèrement acide.

NIVATO : Fromage blanc à tartiner, à la texture légèrement granuleuse. Fromage ancestral des montagnes d'Elassonas, il est fabriqué avec 100% de lait de chèvre. Goût léger, profond, salin, légèrement acide.



N°1 des fromages grecs, la Feta est fabriquée à base de lait de brebis et/ou de chèvre en saumure, exclusivement produit dans les régions Macédoine, Thrace, Epire, Thessalie, Grèce centrale, Péloponnèse et sur l'île de Lesbos. Les races d'animaux qui fournissent le lait sont adaptées à la région et leur alimentation est basée sur la flore locale, ce qui lui donne ce goût si caractéristique, notamment en Thessalie ou la pâte bénéficie d'une riche biodiversité. Fromage à pâte molle, la Feta est consommée après un affinage d'au moins 2 mois. Elle a un goût agréable, légèrement acide et un parfum riche. Elle se consomme seule ou en accompagnement d'un repas ou de fruits. On l'utilise également comme ingrédient dans la préparation des feuilletés ou de plats traditionnels. On trouve également de la Feta bio, produite à partir de lait biologique. La Feta bénéficie du statut européen d'IGP depuis 2002. Le lait bénéficie de cette nourriture d'herbes sauvages, fleurs et graminées, permettant de produire l'un des laits les plus épais et les plus aromatiques au monde. On y retrouve le parfum du thym, de la marjolaine et du pin. Ferme et compacte, la Feta s'émiette facilement. Elle n'a pas de croûte et présente une myriade de petits trous. Celle de brebis comme de chèvre ont un piquant salé et une saveur riche liée aux pâturages. Feta de chèvre : blanche, gout très frais et notes d'herbes sauvages. Feta de Brebis : légèrement plus riche et crémeuse et d'un blanc ivoire.

Territoire et filière laitière

La Sicile, plus grande île de la Méditerranée (23 327 km²), est située entre la pointe de la botte italienne et le Cap Bon en Tunisie, et entourée des mers Ionienne, Tyrrhénienne et Méditerranée.

Ses terres riches et fertiles, sa situation géographique et son climat privilégié contribuent à en faire une terre d'agriculture par excellence. Avec près de 1 734 200 ha, elle offre un paysage essentiellement composé de montagnes et de collines.

Les origines de la production laitière et fromagère sicilienne remontent à la période gréco-phénicienne, et pour certains produits, à l'âge préhellénique. Les produits de l'élevage ont longtemps été l'unique monnaie d'échange entre les diverses populations, une tradition antique qui a enrichi la Sicile de la vaste palette de fromages typiques dont elle jouit aujourd'hui. Le territoire sicilien se singularise par de grandes étendues de pâturages naturels (troisième région italienne, avec 76% de son bétail en pâturage), une qualité fourragère remarquable, une grande diversité animale et des cheptels ovins et caprins considérables (seconde région italienne). Le lait de vache (principalement de races Frissonne et Brune, préférées pour leur productivité) est le plus demandé. Le lait de brebis (notamment de races Pinzirita et Comisana) connaît un léger déclin, tandis que la production de lait de chèvre (Maltaise, Girgentana, etc.) et de bufflonne est en constante hausse. Un secteur laitier organisé et performant côtoie des productions plus typiques et traditionnelles, profondément attachées à la région sicilienne et son généreux terroir.



Produits laitiers typiques

Les produits fromagers siciliens sont nombreux, diversifiés et de très bonne qualité, grâce aux remarquables propriétés organoleptiques du lait. Ils se distinguent par leur ancrage territorial, les races animales autochtones et les savoir-faire traditionnels dont ils sont issus. En effet, la production fromagère sicilienne s'illustre par la grande variété des techniques de travail, des matières premières utilisées - par exemple, certains fromagers ont recours à des présures végétales telles que la sève de figuier - et des produits confectionnés, qu'ils soient à base de lait de vache (Caciocavallo, Provola des Monts Nebrodi ou des Madonie, Tuma Persa, etc.), de brebis, (Maiorchino, Pecorino Siciliano, Piacentinu Ennese, Canestrato), de chèvre (à base de lait de chèvre de race Girgentana), ou encore mixtes (préparation à base de petit lait de vache, brebis ou chèvre). Une aubaine pour les consommateurs italiens : actuellement, plus de 90% d'entre eux dégustent du fromage au moins 2 à 3 fois par semaine !

Produits laitiers typiques

PECORINO SICILIANO AOP : Fromage à pâte dure au lait de brebis cru. Cylindrique, au lait entier, frais et coagulé avec de la présure d'agneau. Croûte blanc-jaune et pâte compacte. Porte les empreintes du panier de jonc dans lequel il est moulé.

RAGUSANO AOP : Fromage à pâte filée au lait de vache, au lait entier cru coagulé avec de la présure ovine ou caprine. Parallélépipède à la croûte lisse, fine et compacte, jaune doré ou paille, brunissant avec l'affinage. Il existe une variante fumée.

PIAGENTINU ENNESE AOP : Fromage à pâte pressée au lait de brebis entier cru additionnée de safran lors de la fabrication et pressée dans des paniers de jonc, la tomme cylindrique est jaune vif et constellée de poivre noir en grains.

MAIORCHINO : Fromage à pâte dure au lait de brebis et de vache cru. Cylindrique, croûte jaune ambré, brunissant avec l'affinage et pâte blanc paille et compacte.

PROVOLA DES NEBRODI : Fromage à pâte filée au lait de vache cru. Cacciocavallo soumis à l'"accupattina", travail typique de la pâte lui conférant sa forme oblongue. Croûte solide et lisse, jaune paille, pâte blanc ivoire. Variantes au beurre et au citron vert.

CANESTRATO : Fromage à pâte dure, semi-cuite, au lait de vache ou mixte coagulé dans une cuve en bois. Agrémenté parfois de poivre noir, pistaches de Bronte, romarin, etc.

FIORE SICANO : Fromage à pâte molle au lait de vache. Né par hasard de la fermentation incomplète d'un canestrato, sa surface se couvre de moisissures, qui donnent à sa croûte fine une couleur gris-vert.

RICOTTA : Préparation laitière obtenue à partir du sérum de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne. Certaines variantes sont salées à sec en surface, avec affinage (Salata), fumage (Affumicata) ou cuisson au four.

TUMA PERSA : Fromage à pâte pressée de lait de vache. A base de lait cru coagulé avec de la caillette de chevreau. Tomme moulée puis mise au repos de 8 à 10 jours, de couleur jaune ocre s'assombrissant au cours de la "cappatura", (conservation dans l'huile d'olive et le poivre moulu). Pâte tendre et claire.



Cacciocavallo Palermitano

Le Cacciocavallo Palermitano est traditionnellement produit à base de lait de vache de race Cinisara, aux particularités remarquables. Produit en faible quantité par les vaches Cinisare, il jouit d'une bonne teneur en gras et d'une remarquable richesse d'arômes, grâce aux composantes fourragères propres aux maquis des montagnes des alentours de Palerme. Les meules rectangulaires de pâte filée sont affinées dans des lieux frais et naturels, conservées sur des étagères en bois. Après un an d'affinage, le Palermitano se révèle doux et long en bouche, offrant des notes d'agrumes, de sauge et de foin, ponctuées d'une note finale subtilement piquante.

Territoire et filière laitière

La plaine de la Bekaa est située à l'Est du Liban, entre les chaînes montagneuses du Mont-Liban et de l'Anti-Liban, oscillant entre 650 et 1 000 m d'altitude. Elle couvre environ 4 000 km², soit plus du tiers de la surface du pays. Le gouvernorat de la Bekaa, qui intègre le district de Baalbek-Hermel, est riche en terres fertiles et possède de grandes étendues de pâturages et de prairies naturelles d'altitude. L'élevage laitier y est très développé : près de 75 à 80% des ovins, 45% des caprins et 35% des bovins du Liban sont élevés dans région, où l'on produit 188 tonnes de lait par jour. La région représente à elle seule 44% de la surface agricole totale du pays, et les investissements liés à l'élevage et l'industrie laitière sont en constante augmentation. La filière laitière est traditionnellement bien ancrée dans la Vallée de la Bekaa, considérée comme le bassin laitier du Liban.

Dans les montagnes libanaises, qui délimitent la plaine de la Bekaa (versant Est du Mont-Liban et versant Ouest de l'Anti-Liban), maquis, garrigues, cerisiers, pruniers et vesces sauvages sont propices au développement de l'élevage des ovins (brebis Awassi) et des caprins. Le gouvernorat de la Bekaa compte 1 500 éleveurs de vaches laitières, et plus de 18 000 bêtes, environ 150 laiteries, marquée par la prédominance de petites exploitations d'élevage, de TPE et PME laitières traditionnelles. La filière laitière, bien implantée et structurée, témoigne également d'une expérience ancestrale : plusieurs laiteries ont une histoire de longue date, témoignant de la bonne transmission du métier de fromager de génération en génération.



Produits laitiers typiques

Les produits laitiers typiques du Liban, (notamment Anbaris, Darfiyi, Chanklich, Labné de chèvre) sont traditionnellement préparés à base de lait de chèvre et de brebis, ce dernier remportant la préférence des consommateurs. Ces derniers sont sensibles aux qualités nutritionnelles du lait, et aspirent à découvrir et consommer des produits typiques de la région, demande existant également au niveau national et international, émanant notamment la diaspora libanaise. L'ancrage régional et la volonté de préservation de savoir-faire spécifiques est une dimension fondamentale. Il est courant, plus particulièrement dans les zones rurales, de faire soi-même son Laban ou Labné, élément central du patrimoine culturel libanais. L'évolution du goût du consommateur influe également sur la diversité des produits tels que le Labné, autrefois préféré légèrement acide, et qui au fil des ans est plus volontiers dégusté dans des variantes aux saveurs plus neutres.

Produits laitiers typiques

LABAN : Fromage de lait pasteurisé de vache, brebis ou chèvre, à pâte molle et homogène. Consommé seul ou en accompagnement de certains plats traditionnels (comme le Sfiha), particulièrement apprécié en été.

AYRAN : Boisson lactée à base de lait de vache, très prisée en été pour ses vertus rafraîchissantes. Accompagne idéalement une Pita au thym ou à la viande hachée.

FROMAGE BALADI : Fromage de lait de vache, brebis et chèvre. Texture molle et homogène, facile à découper. Il peut être mis en saumure pour une meilleure conservation, acquérant alors une saveur très prononcée. Il fait partie des mezzés libanais.

AKKAWI : Fromage de lait de vache ou de brebis, de couleur blanche à jaune clair, se présentant comme du Baladi pressé. De texture semi ferme et homogène, il sert de base à certains desserts traditionnels comme le Knafi.

HALLOUM : Fromage de lait frais ou pasteurisé de vache, brebis et chèvre, de couleur blanchâtre ou jaune pâle et de consistance semi-ferme. Présenté sous forme de rectangle plié en deux, peut être consommé frais ou grillé.

DOUBLE CREME : Fromage de petit lait de vache ou de brebis, de couleur pâle et de consistance très souple. Apprécie au petit déjeuner et au dîner.

MCHALLALI : Fromage effilé en forme de tresse, de couleur blanchâtre ou jaune clair, et de texture semi-ferme, compacte et élastique. Il est fabriqué à partir de lait de vache, brebis ou chèvre.

KECHEC : Préparation de poudre blanchâtre à base de yaourt épais (Laban), de lait de vache, de chèvre ou de brebis salé et de blé concassé (bulgur) au parfum très caractéristique. Remarquables valeurs nutritives et qualités de conservation. Ingrédient privilégié de nombreuses recettes traditionnelles.

CHANKLICH : Fromage de brebis ou vache enrobé de thym, de cumin et d'un mélange d'épices. Présenté sous forme de boules de couleur brune ou verdâtre, il fait partie des mezzés libanais.

DARFIYI : Fromage de chèvre blanc et sphérique, de fabrication fermière, conservé dans une peau de chèvre. Fabrication essentiellement fermière. Goût légèrement aigre et très prononcé qui ravit surtout les adultes, gourmets et écotouristes.



Labné

Élément central du patrimoine culinaire libanais, le Labné (ou Labneh) est un fromage frais, de couleur blanche, à pâte molle, fabriqué à base de lait de vache ou de chèvre. Il se présente sous différentes formes et différentes variantes : Labné de chèvre en boules, Labné à l'ail, Labné en boules conservées dans l'huile d'olive, plus récemment, le Labné aux fines herbes, etc. Plus qu'un fromage, il occupe une place essentielle au cœur de la gastronomie libanaise, et entre dans la préparation de nombreux mezzés. Facile à tartiner, il est principalement apprécié au petit déjeuner et au dîner. Aliment du quotidien pour la plupart des familles libanaises, il n'est pas rare de le voir confectionné artisanalement par les familles elles-mêmes, particulièrement dans les zones rurales.

Territoire et filière laitière

De par ses ressources naturelles et son climat, les gouvernorats de Bizerte et Béja, aux paysages très diversifiés, entre zones montagneuses, vallées et plaines verdoyantes, constituent un pôle économique où l'agriculture occupe une place privilégiée. Alors qu'il ne représente que 5% de la population nationale, le gouvernorat de Bizerte participe à 13% de la production nationale de lait, soit 132 000 tonnes annuelles.

Des pluies plus généreuses que dans le reste du pays favorisent la production fourragère, les cultures et les pâturages naturels. Les gouvernorats de Bizerte, Nabeul, Béja et Jendouba représentent plus de 50% du cheptel bovin (11 800 plus de 87 000 têtes de bovins) faisant de cette région l'un des plus grands bassins de production de lait en Tunisie. Les chèvres occupent aussi une place importante, qu'elles soient de races locales, maltaise, damasquine ou alpine.

La dominance des petits élevages privilégiant un cadre familial est incontestable, témoignant d'un fort attachement traditionnel. La consommation de lait et de produits laitiers a régulièrement augmenté depuis les années 1990, passant de 83 à 110l/personne entre 1994 et 2012 !

L'élevage, ovin (exclusivement de brebis sicilo-sarde) et bovin (de race Holstein en majeure partie), s'y est bien développé, encourageant la fabrication et consommation de produits laitiers typiques. Le fromage de brebis (type sicilien, cuit ou frais, rigouta, testouri, etc.) représente une part importante de la production. La transformation du lait de brebis, technique transmise de père en fils, est conforme à la tradition régionale, émaillée de variantes familiales au secret jalousement gardé.



Produits laitiers typiques

Les produits laitiers proposés sont principalement des fromages (rigouta, testouri, etc.), des boissons à base de lait (raieb et lben), mais aussi beurre traditionnel, smen, yaourt, etc. En zone rurale, on consomme 3 fois moins de produits laitiers qu'en ville ! Le produit laitier le plus vendu reste le lait de boisson (dont la consommation a augmenté de plus de 10% au cours des 10 dernières années) suivi du yaourt, toujours plus demandé et diversifié, et enfin du fromage, moins prépondérant. En effet, ce dernier connaît l'une des plus faibles consommations des pays méditerranéens. On distingue 4 grandes catégories de fromages : les fromages frais en saumure, produits à base de lait de vache et/ou de brebis ; les fromages à pâte pressée, type Gouda ou Saint-Paulin ; les fromages fondus ; les spécialités fromagères, pâtes persillées et pâtes molles à croûte fleurie entre autres, encore marginales.

Produits laitiers typiques

LEBEN TRADITIONNEL : Boisson rafraîchissante à base de lait fermenté, qui accompagne les mets traditionnels comme le couscous. Recette ancestrale. Autrefois baratté avec une peau de chevreau. Parfois servi avec des morceaux de beurre.

ZEBDA ARBI : Motte de beurre traditionnel au lait de vache, obtenu après extraction du leben. Fabrication héritée de la tradition pastorale.

SMEN : Beurre fermenté cuit clarifié, obtenu à partir du Zbeda arbi. Utilisé comme aide culinaire en cuisine ou pâtisserie.

TESTOURI : Fromage frais typique à base de lait de vache, moulé à la main, issu du village de Testour (Nord de la Tunisie). Parfois agrémenté de poivre ou de persil.

RIGOUTA AU LAIT DE VACHE : Fromage frais au lait de vache ou de brebis et lactosérum

SICILIEN DE BÉJA : Fromage frais de lait cru de brebis Sicilo-Sarde. Peut être par la suite être conservé en saumure, séché et râpé.

FROMAGE CUIT TAYEB : Meules de fromage cuit, de lait de brebis Sicilo-Sarde.

YAOURT AU LAIT DE BREBIS : Lait de brebis Sicilo-Sarde fermenté.

FROMAGE AFFINÉ LES TROIS FERMES : Fromage affiné de Béja, de lait de brebis Sicilo-Sarde, présenté en meules de 2kg.



La Rigouta de Béja est un fromage frais de lactosérum artisanal, fabriqué à 100% à partir de lait de brebis de race Sicilo-Sarde, dont la présence en Tunisie est l'une des illustrations des échanges entre les populations du pourtour méditerranéen depuis des siècles. Pour tirer le meilleur profit de la fabrication de divers fromages, les producteurs utilisent en effet le lactosérum récupéré lors de la transformation pour en faire la rigouta, en y ajoutant du lait frais. Elle se présente sous forme cylindrique, en pots perforés de 0,6 à 1,5 litres. Très appréciée du consommateur tunisien, elle peut être consommée telle quelle, mais sert aussi de base à de nombreuses préparations culinaires régionales. Ce fromage typique, qui peut également être produit à base de lait de brebis, est fortement apprécié par les consommateurs. Les procédés de fabrication de la rigouta au lait de vache n'ont pas changé : la transformation du lait de brebis est une technique héritée de père en fils, lui conférant une forte identité régionale. Chaque producteur apporte toutefois sa touche personnelle à la production, enrichissant les saveurs de la Rigouta de subtiles nuances.

Crédits photos

© Amel Ben Haj Salem, p.11

© Alberto Peroli, quatrième de couverture, p.8

© Federica Bolla p.2, 7



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE

Cette publication a été produite avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Maritime Méditerranée. Le contenu de ce document est la seule responsabilité d'ANIMA Investment Network et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celles des structures de gestion du Programme.

Le Programme IEVP CT Bassin Méditerranéen 2007-2013 est une initiative de coopération transfrontalière multilatérale financée par l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat (IEVP). L'objectif du Programme est de promouvoir un processus de coopération durable et harmonieuse au niveau du bassin méditerranéen en traitant les défis communs et en valorisant ses potentialités endogènes. Il finance des projets de coopération en tant que contribution au développement économique, social, environnemental et culturel de la région méditerranéenne. Les 14 pays suivants participent au Programme: Chypre, Egypte, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Autorité palestinienne, le Portugal, l'Espagne, la Syrie, la Tunisie. L'Autorité de Gestion Commune (AGC) est la Région Autonome de Sardaigne (Italie). Les langues officielles du Programme sont l'arabe, anglais et français.

L'Union européenne est constituée de 28 États membres qui ont décidé de mettre graduellement en commun leur savoir-faire, leurs ressources et leur destin. Ensemble, durant une période d'élargissement de plus de 50 ans, ils ont construit une zone de stabilité, de démocratie et de développement durable tout en maintenant leur diversité culturelle, la tolérance et les libertés individuelles. L'Union européenne est déterminée à partager ses réalisations et ses valeurs avec les pays et les peuples au-delà de ses frontières.



www.lactimed.eu



www.facebook.com/lactimed



info@lactimed.eu