



LACTIMED
Valoriser les Produits Laitiers Méditerranéens

Valorisation des produits laitiers typiques de Sicile

Diagnostic et stratégie locale

Novembre 2013



Projet
financé par
L'UNION EUROPÉENNE



**IEVP
CTMED**
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

REFERENCES

Cette publication a été produite par le projet LACTIMED 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 de Slow Food, ASTER et de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM), partenaires du projet LACTIMED, ainsi que de l'Université de Catane, expert, et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celles des structures de gestion du Programme.

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, pour un montant de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne à travers l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat.

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.

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, Malte, 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, l'anglais et le français.

© Copyright LACTIMED 2013. Reproduction interdite sans autorisation expresse. Tous droits réservés pour tous pays.

Version électronique disponible sur le site web : www.lactimed.eu

AUTEURS

- Elaboration, rédaction et relecture du rapport :
- Pour l'Université de Catane : Pr. Giuseppina Carrà, Pr. Iuri Peri, Pr. Salvo Bordonaro, Dr. Clara Monaco, Dr. Carlo Prato ;
- Pour l'Université de Palerme : Dr. Francesco Firpo, Dr. Vincenzo Genna, Pr. Massimo Todaro ;
- Pour Slow Food : Piero Sardo, Slow Food International, Raffaella Ponzio, Slow Food Italy ;
- Pour ASTER : Enzo Bertoldi, Fabio Cumella ;
- Pour le Centre de recherche sur la production animale (CRPA) : Paola Vecchia ;
- Pour le CIHEAM-IAMM : Selma Tozanli et Hamid Bencharif, Experts ;
- Pour ANIMA : Jeanne Lapujade, Experte ;
- Crédits photo : S. Bordonaro, A. Crescione (2013)

SOMMAIRE

1. LA FILIERE LAITIERE ET LES TENDANCES DE CONSOMMATION EN ITALIE.....	6
1.1. LA PRODUCTION LAITIERE	6
1.1.1. Les exploitations laitières.....	6
1.1.2. Localisation de la production	6
1.2. LA TRANSFORMATION LAITIERE.....	9
1.2.1. La structure et la répartition géographique de la production laitière.....	9
1.2.2. La production laitière : disponibilité et utilisation du lait cru	13
1.2.3. Mesures de protection relatives à la transformation laitière	18
1.3. IMPORTATION ET EXPORTATION DE PRODUITS LAITIERS.....	20
1.4. DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS.....	21
1.5. LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS	22
1.5.1. Consommation apparente	22
1.5.2. Achats des ménages	25
1.5.3. Enquête sur la consommation de produits laitiers en Italie	27
2. LA FILIERE LAITIERE DE SICILE	40
2.1. LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION LAITIERE EN SICILE.....	40
2.1.1. L'élevage en Sicile	40
2.1.2. La transformation du lait	43
2.1.3. Forces et faiblesses de la filière laitière sicilienne.....	46
2.2. LE TRINOME DE LA QUALITE : LE TERRITOIRE, LES RACES, LES PRODUITS.....	47
2.2.1. Le territoire.....	47
2.2.2. Les races autochtones.....	49
2.2.3. Les produits laitiers typiques de Sicile.....	54
2.3. LES POLITIQUES : DU SOUTIEN A LA BIODIVERSITE AUX PRODUITS DE QUALITE.....	55
2.3.1. La Politique communautaire	56
2.3.2. Qualité et législation hygiénique et sanitaire	56
2.4. LES RESULTATS DE L'ENQUETE ET L'ANALYSE DE LA FILIERE	58
2.4.1. Délimitation des zones de production et échantillon enquêté	58
2.4.2. Principaux résultats de l'enquête	60
2.4.3. La vision des acteurs sur l'approche cluster.....	67
2.5. SYNTHESE ET RECOMMANDATIONS	70

REFERENCES.....	74
ANNEXES.....	76
ANNEXE 1 : PROFILE OF THE INTERVIEWED SAMPLE.....	76
ANNEXE 2 : LES PRODUITS LAITIERS TYPIQUES DE SICILE.....	77
ANNEXE 3 : PRINCIPALES MESURES DU PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT RURAL DE LA SICILE (PSR SICILE).....	82
ANNEXE 4 : LES FROMAGES DE SICILE : UNE EDITION DE SLOW FOOD	85

1. La filière laitière et les tendances de consommation en Italie

1.1. La production laitière

1.1.1. Les exploitations laitières

Le VIème Recensement général de l'agriculture de 2010 met en lumière la restructuration radicale qui s'est produite dans le secteur de l'élevage laitier au cours des 10 dernières années. Le nombre d'exploitations de vaches laitières a diminué de 37%, passant de 79 893 lors du recensement de l'an 2000 à 50 337 en 2010 (tableau 1). Le nombre de vaches laitières a lui diminué de 10%, passant de près de 1,8 M de têtes en l'an 2000 à un peu moins de 1,6 M en 2010. Cela conduit à une augmentation du nombre moyen de vaches par ferme, passant de 22 en l'an 2000 à 32 en 2010.

Les petites exploitations de moins de 50 vaches ont été les plus touchées par ce processus de concentration puisque leur nombre est passé de 70 538 en l'an 2000 à 41 068 en 2010, soit une perte de 315 000 têtes et une baisse d'environ 43% en 10 ans. Dans cette catégorie, les micro-exploitations (moins de 10 vaches par ferme) ont été les plus affectées, avec une perte de 17 700 exploitations et de 72 500 vaches laitières. Le nombre de fermes ayant de 50 à 499 vaches a connu une très légère baisse en termes absolus alors que le nombre de vaches laitières a légèrement augmenté, passant de 897 644 têtes en l'an 2000 à 1 001 547 têtes en 2010. Au total, le nombre de grandes exploitations (plus de 50 vaches par ferme) est passé de 9 355 à 9 269 et le nombre total de vaches laitières a enregistré une augmentation de 15,2%, accentuant ainsi le processus de concentration.

Tableau 1 : Evolution des exploitations d'élevage laitier 2000-2010

Année	2000		2010	
	Nb. de vaches	Nb. d'exploitations	Nb. de têtes	Nb. d'exploitations
1 - 9		39 798	154 908	22 127
10 - 29		14 705	198 659	8 462
30 - 49		16 035	482 219	10 479
50 - 99		6 225	411 256	5 339
100 - 499		3 078	486 388	3 828
> 500		52	38 459	102
Total		79 893	1 771 889	50 337
Nb. moyen de vaches/exploitation		22		32

Source : ISTAT Vème et VIème Recensement agricole

Ces chiffres montrent que le cheptel bovin laitier et la production de lait appartiennent de plus en plus aux grandes exploitations agricoles. En l'an 2000, près de 30% des vaches laitières étaient détenues par les exploitations de plus de 100 têtes alors que, dix années plus tard, cette même catégorie de fermes détient environ 45% des vaches laitières. Dans ce contexte en mutation, et malgré une forte baisse, le cheptel laitier détenu par les petites et moyennes exploitations occupe toujours une place relativement importante (tableau 1).

1.1.2. Localisation de la production

Certaines régions de l'Italie ont des situations particulières qui doivent être prises en considération. Par exemple en Lombardie, région qui détient 17% des exploitations bovines et plus de 34% des vaches laitières, le processus de concentration est particulièrement marqué dans la mesure où le nombre de fermes a été réduit de 31% entre 2000 et 2010 tandis que le nombre total de vaches laitières n'a diminué que de 24%.

L'Emilie-Romagne, deuxième région du pays pour le nombre de vaches laitières (15,5% du total), a subi le même processus de concentration puisque la taille moyenne des exploitations est passée de 36 vaches laitières par exploitation en 2000 à 58 vaches en 2010. Durant cette période, 44% des exploitations ont été fermées et les biens d'élevage ont diminué de 10%. Il est important de mentionner que, dans cette région, les petites et moyennes exploitations laitières représentent l'ossature de la production du fromage Parmigiano-Reggiano.

La Vénétie et le Piémont occupent respectivement la troisième et la quatrième place en termes de cheptel bovin laitier en Italie (respectivement 10% et 8%). Chacune de ces régions détient 9% de la population totale des

vaches en Italie. On notera cependant que la structure des installations est très différente de celles situées en Lombardie et / ou en Émilie-Romagne. En Vénétie, par exemple, plus de 80% des exploitations ont moins de 50 vaches, même si près de 60% de cette même catégorie de fermes a disparu entre 2000 et 2010 et que la région a ainsi perdu 22% de son cheptel. Actuellement, le nombre moyen de vaches laitières par exploitation est de 29, ce qui est bien en dessous de la moyenne nationale. Dans le Piémont, la concentration de la production est supérieure à celle de la Vénétie mais demeure encore très loin de celle de la Lombardie et d'Émilie-Romagne. Le nombre moyen de vaches par ferme est légèrement supérieur à la moyenne nationale, même si 14% des bovins régionaux et près de 40% des exploitations ont disparu entre 2000 et 2010.

D'après les données fournies par les recensements de 2000 et de 2010, on constate que la diminution du nombre d'exploitations laitières dans les régions montagneuses (Trentin-Haut-Adige et Val d'Aoste) a été moins forte que dans les autres régions. Les petits troupeaux de vaches y sont encore prédominants avec une moyenne de 11 à 16 vaches par ferme, nombre qui reste bien en dessous de la moyenne nationale.

Dans le Frioul-Vénétie Julienne la situation est très différente. En dix ans, plus de 50% des exploitations de moins de 50 vaches ont disparu tandis que les plus grandes ont augmenté de près de 40%.

Lazio est la région la plus représentative de la situation en Italie centrale, avec une évolution de ses installations d'élevage semblable à la moyenne nationale. Les exploitations laitières de 50 à 100 vaches y sont les plus nombreuses. La part des autres régions d'Italie centrale dans la production totale nationale devient toujours plus marginale.

Dans le sud de l'Italie, l'élevage laitier semble mieux se maintenir que dans d'autres régions et la réduction du cheptel se situe en dessous de la moyenne nationale. La Sicile se distingue cependant par un processus de concentration important : les exploitations de plus de 50 vaches ont augmenté de 70% entre 2000 et 2010, même si la taille moyenne des exploitations reste encore basse (moins de 25 vaches). D'autres régions du Sud de l'Italie, à savoir la Basilicate et les Pouilles, montrent une tendance similaire à celle de la Sicile. Dans ces régions, le nombre d'animaux par exploitation a baissé et les moyennes régionales y restent en-dessous de la moyenne nationale.

La majorité des fermes du sud de l'Italie sont situées en Campanie, malgré une diminution de moitié au cours des dix dernières années. Cette région a également subi un fort déclin des effectifs des troupeaux, dont la taille moyenne est parmi les plus faibles d'Italie (13 animaux par exploitation).

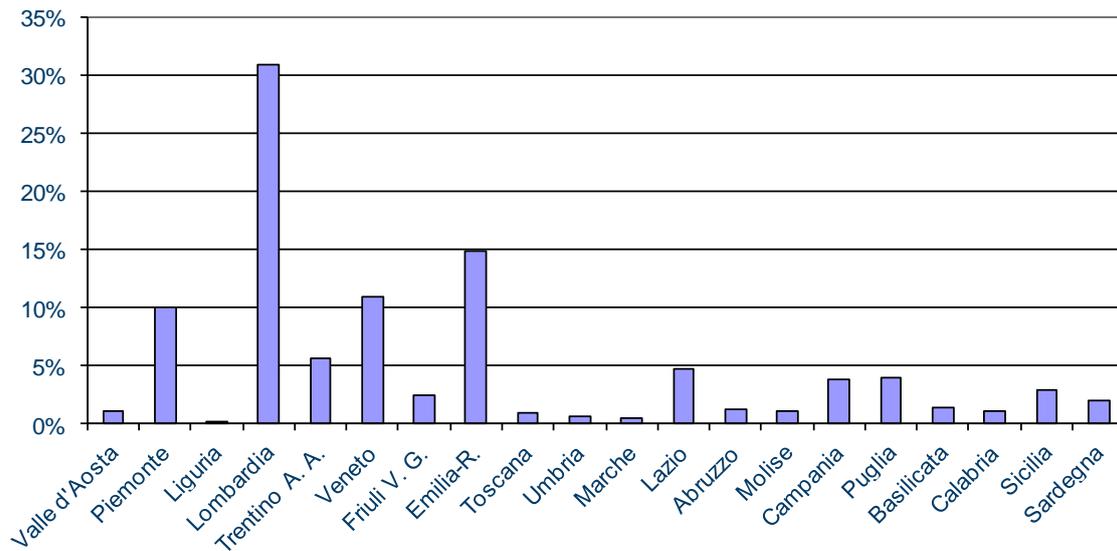
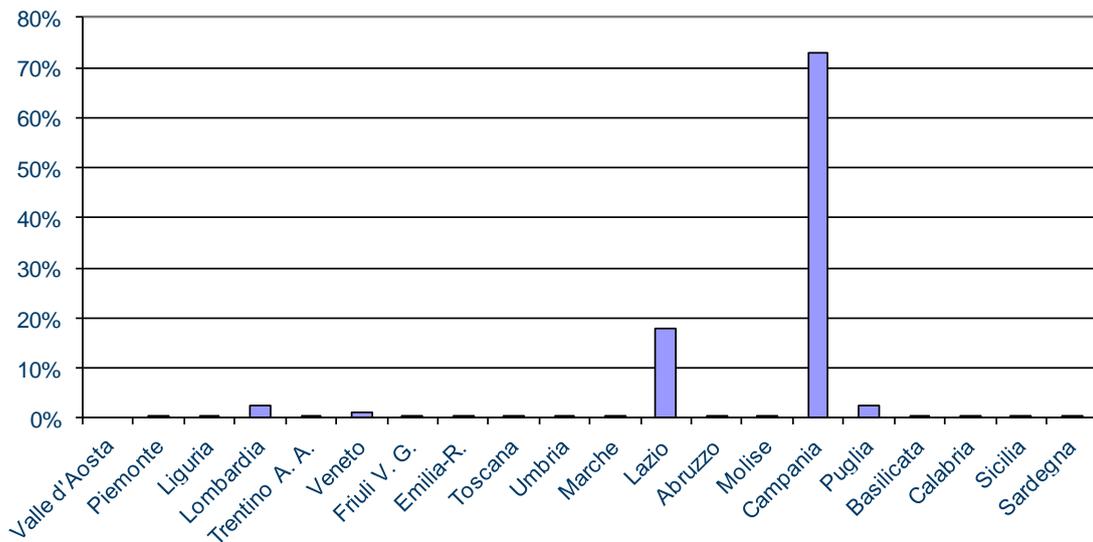
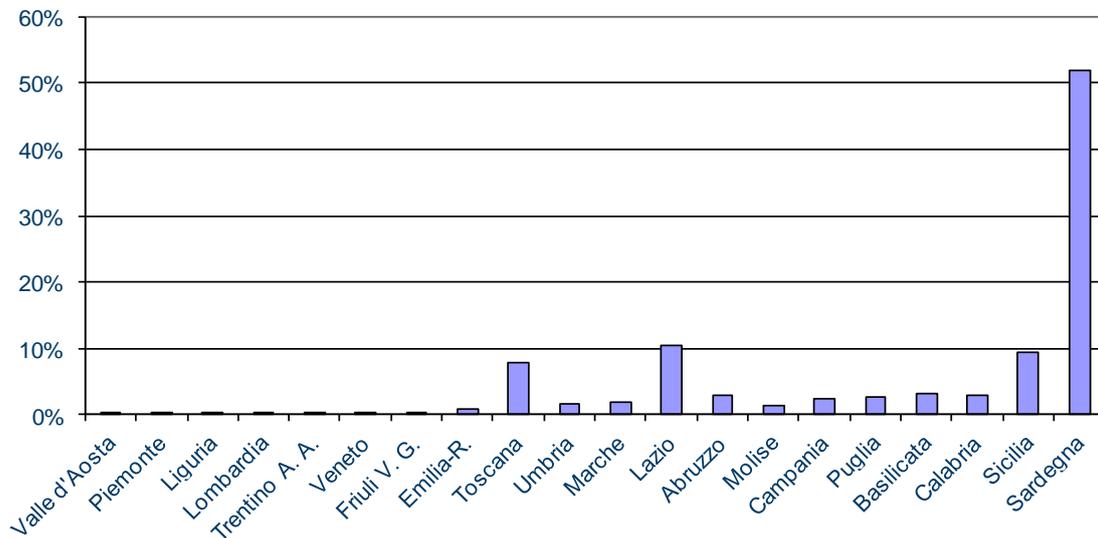
Les données fournies par l'enquête ISTAT sont utiles pour illustrer les tendances des stocks des autres espèces laitières (tableau 2). La forte augmentation du nombre de buffles saute aux yeux, ce qui entraîne un renforcement du marché de produits de buffles et en particulier la mozzarella. Le nombre de brebis et de chèvres laitières chute, même si les données de la dernière année par rapport à la précédente montrent une tendance inverse.

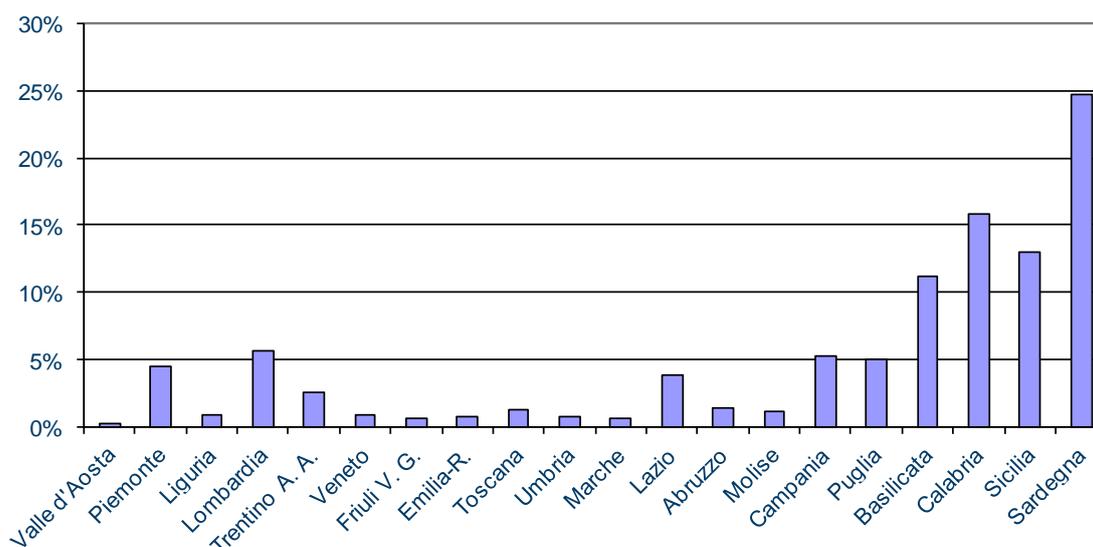
Tableau 2 : Nombre de buffles, de brebis et de chèvres laitières au 1er décembre (par millier de têtes)

Année	Buffles	Brebis laitières	Chèvres ayant mis bas
2001	161	5 905	708
2004	154	5 804	667
2007	186	5 617	620
2011	237	5 469	638
Var.% 2001/2011	32	-8	-11

Source : ISTAT

Les graphiques 1, 2, 3 et 4 illustrent la répartition géographique des différentes espèces élevées pour la production de lait, tout en mettant en lumière les caractéristiques géographiques des différents systèmes d'élevage.

Graphique 1 : Répartition des vaches laitières par région en 2011 (%)

Graphique 2 : Répartition des buffles par région en 2011 (%)

Graphique 3 : Répartition des brebis laitières par région en 2011 (%)


Graphique 4 : Répartition des chèvres par région en 2011 (%)


Comme mentionné plus haut, d'après les données du recensement 2010-2011, les troupeaux de vaches laitières n'ont pas changé de manière notable : ils sont concentrés dans le nord de l'Italie, en particulier dans quatre régions. En ce qui concerne les fermes de bufflonnes, elles se concentrent dans les deux régions qui les élèvent traditionnellement, à savoir Lazio et la Campanie, avec une moindre densité en Lombardie et dans les Pouilles ; leur nombre est insignifiant dans d'autres régions du pays. La même structure est observable pour les brebis laitières : un grand nombre se trouve dans les régions connues historiquement pour ce type d'élevage, à savoir la Sardaigne mais aussi Lazio, la Sicile et la Toscane, tandis que leur présence est très faible dans d'autres régions du pays. En ce qui concerne la population de chèvres laitières, les régions du Sud, à l'exception de la Sardaigne, détiennent les troupeaux les plus importants même si on peut également en trouver dans certaines régions du nord (Piémont, Lombardie et le Frioul-Vénétie Julienne), ainsi que Lazio.

1.2. La transformation laitière

L'industrie laitière occupe une position dominante au sein du secteur agroalimentaire italien. En 2010, elle comptait 2 051 entreprises (soit 32,5% du nombre total d'entreprises du secteur agroalimentaire) pour environ 30 000 employés (soit plus de 7% des travailleurs du secteur agroalimentaire). Durant la même période, le chiffre d'affaires de cette industrie a été de l'ordre de 15 Mds€, soit environ 12% du chiffre d'affaires total du secteur alimentaire. L'industrie laitière représente donc un élément significatif du secteur agroalimentaire national, avec une large gamme de produits sur le marché, qui se traduit par une chaîne de production et d'approvisionnement complexe.

1.2.1. La structure et la répartition géographique de la production laitière en Italie

Selon les données de l'ISTAT, 2 051 unités de production locales étaient en activité en 2010. Au cours des 10 dernières années, ce nombre est resté stable malgré l'enregistrement de quelques variations annuelles (tableau 3). Cependant, les changements ayant eu lieu au début des années 90, mais surtout dans les années 80, sont aujourd'hui très importants : au cours des 30 dernières années, plus de 40% de la filière laitière a disparu. Cette évolution est le résultat d'un fort mouvement de concentration des entreprises laitières. Pour leur propre pérennité, elles ont dû fermer plusieurs usines dans différentes régions du pays en raison de leur sous-performance industrielle et financière. Ce processus de consolidation et de restructuration des entreprises devrait se poursuivre à l'avenir sous l'impulsion de la concurrence nationale et internationale.

Tableau 3 : Etablissements de transformation opérant dans les bassins de collecte du lait en Italie

Année	1981	1991	2000	2008	2009	2010
Nombre d'établissements	3 536	2 750	2 319	2 250	2 149	2 051

Source : ISTAT

La structure de l'industrie laitière a également subi une forte transformation au cours de ces trois dernières décennies, tout comme les parts respectives des différents types de propriété, qui ont été significativement modifiées. En 2010, les laiteries privées et les usines de production de lait (1 364 unités) représentaient 66% de l'ensemble de la filière laitière, alors qu'en 2000, elles ne représentaient que 56% (ISTAT 2010). Les

coopératives laitières ont été les plus touchées par les changements survenus au cours des trois dernières décennies : leur nombre est passé de 2000 en 1981 à 514 en 2010. La part qu'elles représentent dans le nombre total d'unités de traitement des produits laitiers est passée de 36% en 2000 à 25% en 2010. Les parts représentées par les centres de collecte et les fermes produisant du fromage sont plus ou moins restées au même niveau pendant cette période : la part des fermes de production de fromage a diminué, passant de 4 à 3%, tandis que celle des centres de collecte a connu une légère augmentation, passant de 4,5% en 2000 à 5% en 2010.

Malgré l'importance de ce processus de concentration, l'industrie laitière reste encore très fragmentée. Deux grands groupes peuvent être distingués pour mieux expliquer la dynamique du secteur : les petites entreprises, collectant moins de 10 000 tonnes de lait par an, et les moyennes et grandes entreprises, collectant plus de 10 000 tonnes de lait par an. En 1981, les petites unités de production représentaient plus de 96% du nombre total des entreprises et collectaient environ 50% de la totalité du lait. Le second groupe, qui représentait moins de 4% du nombre total d'usines de transformation, collectait et transformait les 50% restants. Trente ans plus tard, les moyennes et les grandes entreprises représentaient 13% des unités de transformation et recueillaient plus de 70% de la production de lait. L'écart entre les deux groupes en termes de capacité de production est devenu beaucoup plus important.

Les micro-entreprises qui collectent moins de 1 000 tonnes de lait cru par an ont été durement affectées par ce processus de concentration puisque leur nombre total a diminué de 70%. Leur disparition a eu un effet de levier pour les petites unités de transformation, dont la production a augmenté en raison d'un meilleur approvisionnement en lait cru à la fois en termes de volume et de régularité.

En 2010, la collecte de lait annuelle moyenne par entreprise était de l'ordre de 5 835 tonnes, une quantité bien inférieure à la moyenne européenne. Les petites entreprises collectaient environ 2 000 tonnes de lait par unité tandis que les moyennes et les grandes entreprises collectaient environ 31 500 tonnes par unité.

Le tableau 4 montre la répartition de la production de différents produits laitiers entre les petites, les moyennes et les grandes unités de transformation. Les tendances sont mises en évidence dans les graphiques 5, 6 et 7.

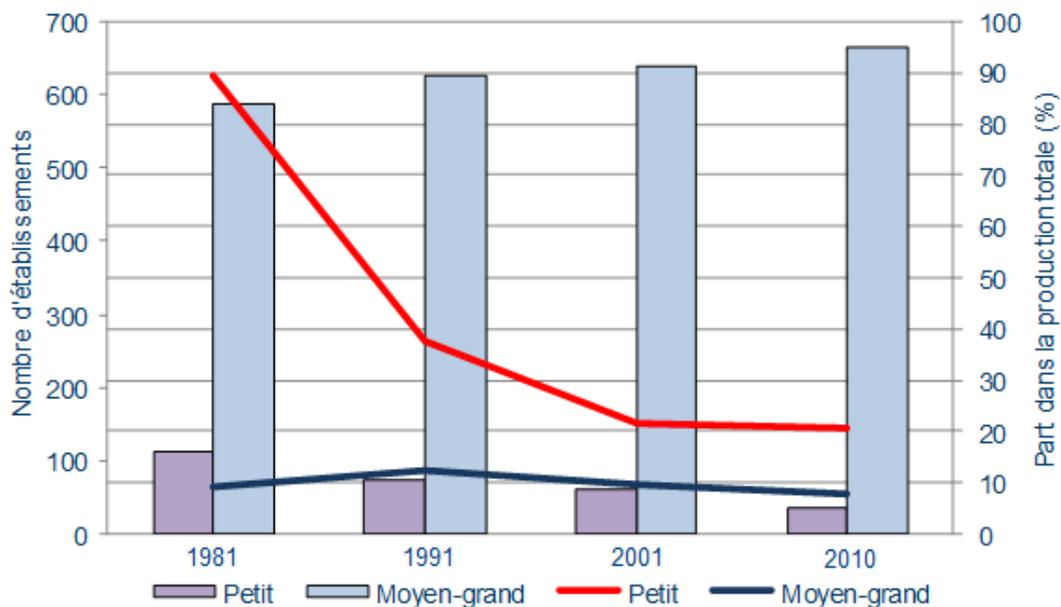
Tableau 4 : Etablissements de petite et moyenne taille répartis selon le type de produits transformés et leur part relative dans la production totale de 1981 à 2010

Année	Type d'établissement	Lait et autres produits laitiers frais		Beurre		Fromage	
		Nombre	% dans la production totale	Nombre	% dans la production totale	Nombre	% dans la production totale
1981	petit	628	16,1	2 490	47,2	2 945	54,8
	moyen-grand	65	83,9	95	52,8	71	45,2
1991	petit	264	10,7	1 632	33,3	2 260	42,6
	moyen-grand	85	89,3	120	66,7	159	57,4
2001	petit	151	8,6	965	17,2	1 780	1,3
	moyen-grand	68	91,4	108	82,8	214	68,6
2010	petit	143	4,9	484	10,2	1 541	26,6
	moyen-grand	54	95,1	92	89,8	235	73,3

Source : Elaboré par le CRPA d'après les données de l'observatoire du marché des produits d'élevage

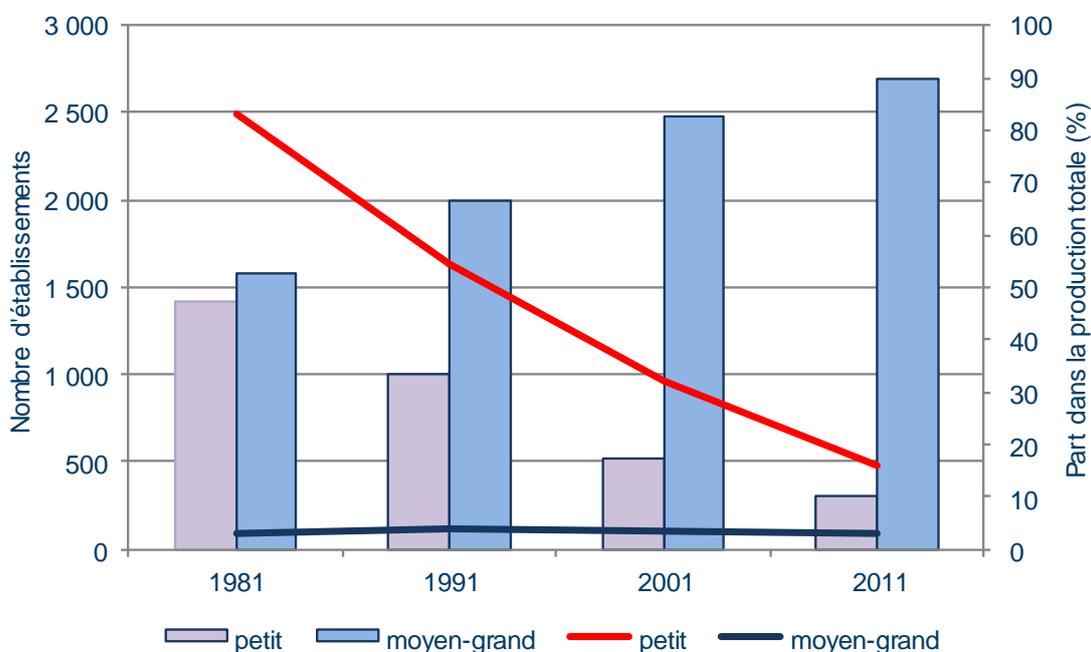
Le graphique 5 montre la forte réduction du nombre de petites unités de transformation jusqu'au début des années 2000 et la légère baisse de leur part dans la production totale. Cela indique une augmentation de la taille des petites unités restantes.

Graphique 5 : Evolution du nombre d'établissements produisant du lait et des produits laitiers frais selon leur taille et leur part dans la production totale de lait conditionné en Italie entre 1981 et 2010



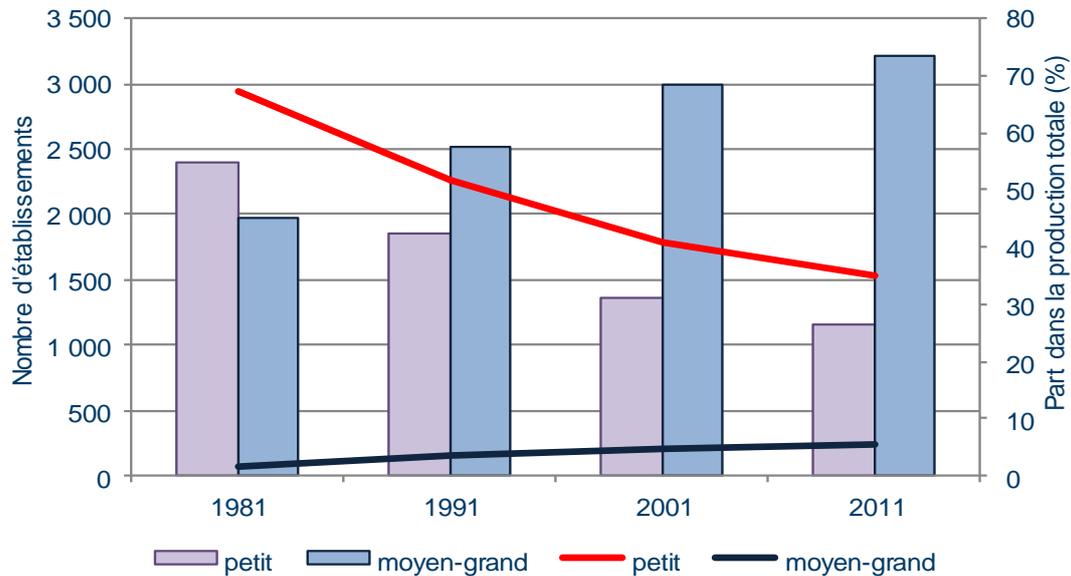
En ce qui concerne la production de beurre, les moyennes et grandes unités de transformation semblent absorber les quotas de production des petites exploitations. En effet, le graphique 6 indique que le nombre total et la part des petites unités de transformation dans la production totale de beurre ont subi une réduction significative au cours des trois dernières décennies, alors que la part des moyennes et grandes unités a connu une augmentation remarquable, passant de 53% à 90% en dépit du fait que leur nombre soit resté constant.

Graphique 6 : Evolution du nombre d'établissements produisant du beurre selon leur taille et leur part dans la production totale de beurre en Italie entre 1981 et 2010



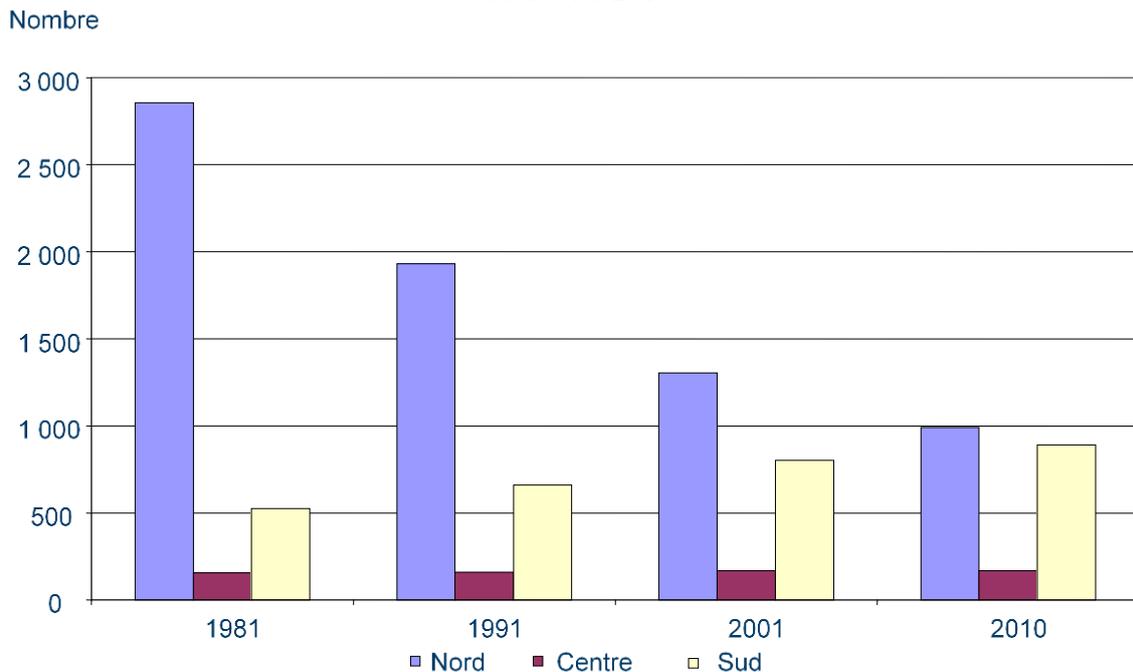
Une tendance similaire à celle du beurre est constatée dans la fabrication de fromage, même si les baisses sont moins importantes (graphique 7). La diminution significative du nombre de petites usines de fabrication de fromage est associée à l'augmentation du nombre total de moyennes et grandes entreprises de transformation. Les petits fromagers ont probablement rencontré plus de difficultés avec leurs activités de commercialisation qu'avec leur niveau d'efficacité technique. Il faut également rappeler que les économies d'échelle sont généralement l'apanage des exploitations de plus grande envergure.

Graphique 7 : Evolution du nombre d'établissements produisant du fromage selon leur taille et leur part dans la production totale de fromage en Italie entre 1981 et 2010



Historiquement les usines de transformation laitière sont principalement situées dans le nord de l'Italie (graphique 8), notamment en Lombardie et en Emilie-Romagne, bien qu'elles aient diminué ces dernières années au profit de l'Italie centrale et méridionale. Au cours des trente dernières années le nord de l'Italie a perdu 65% de ses usines de transformation alors que le sud et le centre ont respectivement connu une augmentation de 70% et de 8%, un changement structurel émanant de la concentration et de la réorganisation de la production. Il est cependant difficile de comprendre la situation actuelle sans tenir compte de l'évolution de la demande de produits laitiers, qui dépasse la capacité de la production locale dans certaines zones géographiques, conduisant à la création de nouvelles entreprises et à la dispersion de la production actuelle.

Graphique 8 : Evolution de la répartition des unités de transformation laitière par zones géographiques de 1981 à 2010



Comme on peut le constater dans le tableau 5, les régions d'Émilie-Romagne, de Campanie, de Lombardie, des Pouilles et de la Vénétie représentent 66% du total des unités italiennes de transformation laitière. Malgré la baisse du nombre total de ses unités au cours des dernières années, l'Émilie-Romagne se distingue des autres régions essentiellement par ses unités de production de Parmigiano-Reggiano. Dans le sud de l'Italie, 65% des unités de transformation laitière sont situées en Campanie et dans les Pouilles. La plupart sont des entreprises privées, et seule la Sardaigne se distingue des autres régions du sud sur cet aspect-là.

Tableau 5 : Nombre d'unités de production par type et par région en 2010

Région	Laiteries et producteurs laitiers	Fermes-laiteries	Coopératives	Centres de collecte	Total
Piémont	65	3	19	8	95
Vallée d'Aoste	12	1	8	-	21
Lombardie	133	10	90	18	251
Ligurie	14	1	1	-	15
Trentino Alto Adige	9	2	20	1	32
Vénétie	76	1	46	12	135
Friuli Venezia Giulia	20	-	26	4	50
Emilie-Romagne	136	19	230	8	393
Toscane	40	2	7	4	53
Ombrie	17	-	1	1	19
Marches	10	2	1	3	16
Lazio	50	6	13	12	81
Abruzzes	26	1	5	3	35
Molise	28	1	1	1	31
Campanie	327	3	9	19	358
Pouilles	201	5	7	6	219
Basilicata	45	4	5	1	55
Calabre	58	2	1	1	62
Sicile	47	2	3	3	55
Sardaigne	50	-	23	2	75

Source : ISTAT

1.2.2. La production laitière : disponibilité et utilisation du lait cru

La quantité totale de lait disponible pour la transformation a augmenté au fil des années pour atteindre près de 2 M de tonnes, principalement en raison des importations de lait et d'ingrédients laitiers (tableau 6). La majorité de la production de lait est destinée à la production de produits laitiers frais, et dans une moindre mesure à la fabrication de fromage. Le lait de vache est le plus utilisé par l'industrie de transformation laitière. Une diminution de la production de lait de brebis est enregistrée et reflète également la baisse de la transformation de ce lait et de la production des produits qui en sont dérivés. En revanche, la production de lait de chèvre et de buffle a enregistré des hausses significatives.

Tableau 6 : Disponibilité et utilisation des différents types de lait en 2001, 2009 et 2011 (par milliers de tonnes)

	2001	2009	2011
Lait total			
Production totale	12 317,0	12 218,1	12 603,3
Importations de lait liquide	1 558,8	1 656,9	2 046,5
Exportations de lait liquide	0,6	5,9	5,2
Importations de lait caillé*	168,0	1 412,7	1 634,1
Exportations de lait caillé*	0,0	632,3	710,3
Offre totale du lait	13 875,8	14 649,5	15 568,3
Lait transformé		525,4	550,9
<i>dont transformé en fromage</i>		396,0	400,8
Elevage	542,9	511,0	514,6
Total du lait cru livré à l'industrie		16 313,0	14 502,8
<i>dont transformé en produits laitiers frais**</i>	2 929,6	3 261,2	3 316,7
<i>transformé en fromages fondus</i>	10 570,6	10 484,6	11 090,3
Utilisation industrielle totale	14 043,1	13 746,9	14 408,2

(tableau 6 – suite)

Lait de vache			
Production totale	11 275,1	11 175,8	11 556,4
Importations de lait liquide	1 558,8	1 640,9	2 019,5
Exportations de lait liquide	0,6	5,9	5,2
Importations de lait caillé*	168,0	1 412,7	1 634,1
Exportations de lait caillé*	0,0	632,3	710,3
Offre totale du lait	12 833,9	13 591,3	14 494,5
Lait transformé		348,0	370,6
<i>dont transformé en fromages</i>		218,6	220,4
Elevage	328,4	300,0	309,6
Total du lait cru livré à l'industrie		12 943,3	13 814,3
<i>dont transformé en produits laitiers frais**</i>	2 899,6	3 253,7	3 308,5
<i>transformé en fromages fondus</i>	9 773,2	9 830,8	10 428,8
Autres produits laitiers		1,1	1,1
Utilisation totale dans l'industrie	13 001,2	13 085,7	13 738,5
Lait de brebis			
Production totale	788,1	632,7	608,0
Lait transformé		123,4	127,5
Elevage	181,5	150,0	141,0
Total du lait cru livré à l'industrie	606,6	359,3	339,5
Lait de chèvre			
Production totale	112,4	188,1	195,6
Importations de lait liquide		16,0	27,0
Offre totale du lait	112,4	204,1	222,6
Lait transformé		47,3	45,5
Elevage	26,2	50,0	50,0
Total du lait cru livré à l'industrie		106,8	127,1
<i>dont transformé en produits laitiers frais**</i>	30,0	7,5	8,2
<i>transformé en fromages fondus</i>	56,2	90,8	100,1
Utilisation totale du lait	86,2	98,3	108,3
Lait de bufflone			
Production totale	141,4	221,5	243,3
Lait traité		6,7	7,4
Elevage	6,8	11,0	14,0
Total du lait cru livré à l'industrie	134,2	203,8	221,9

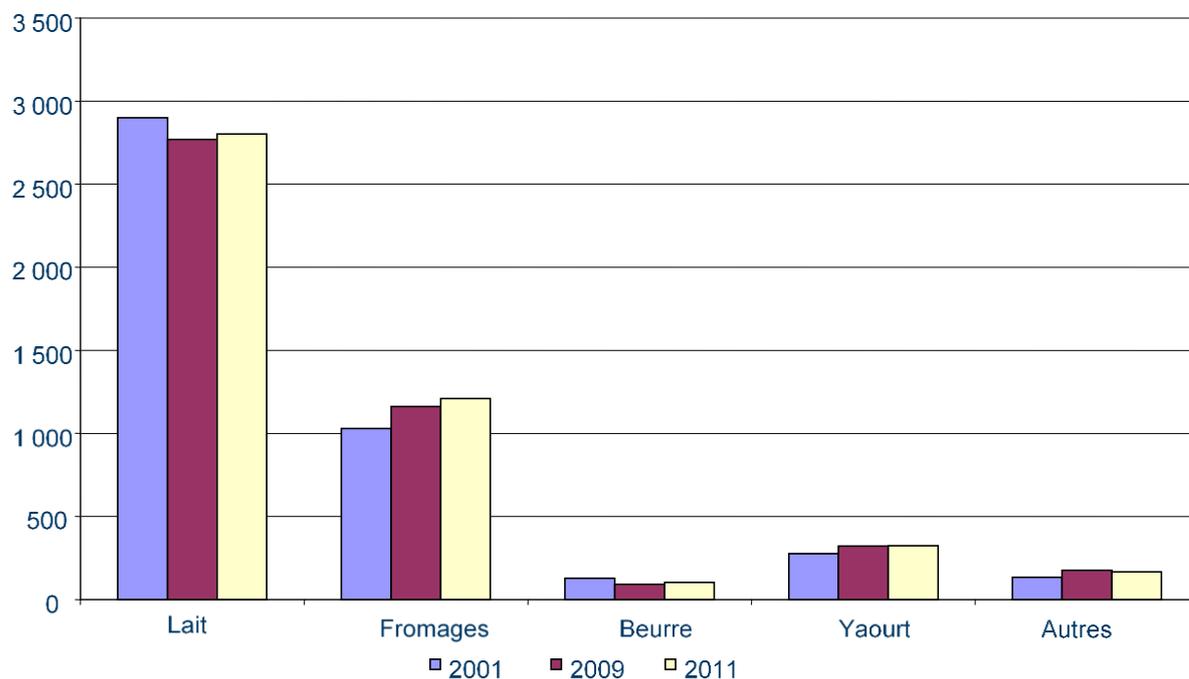
* en équivalent lait / ** à l'exclusion du fromage

Source : Observatoire du marché des produits d'élevage

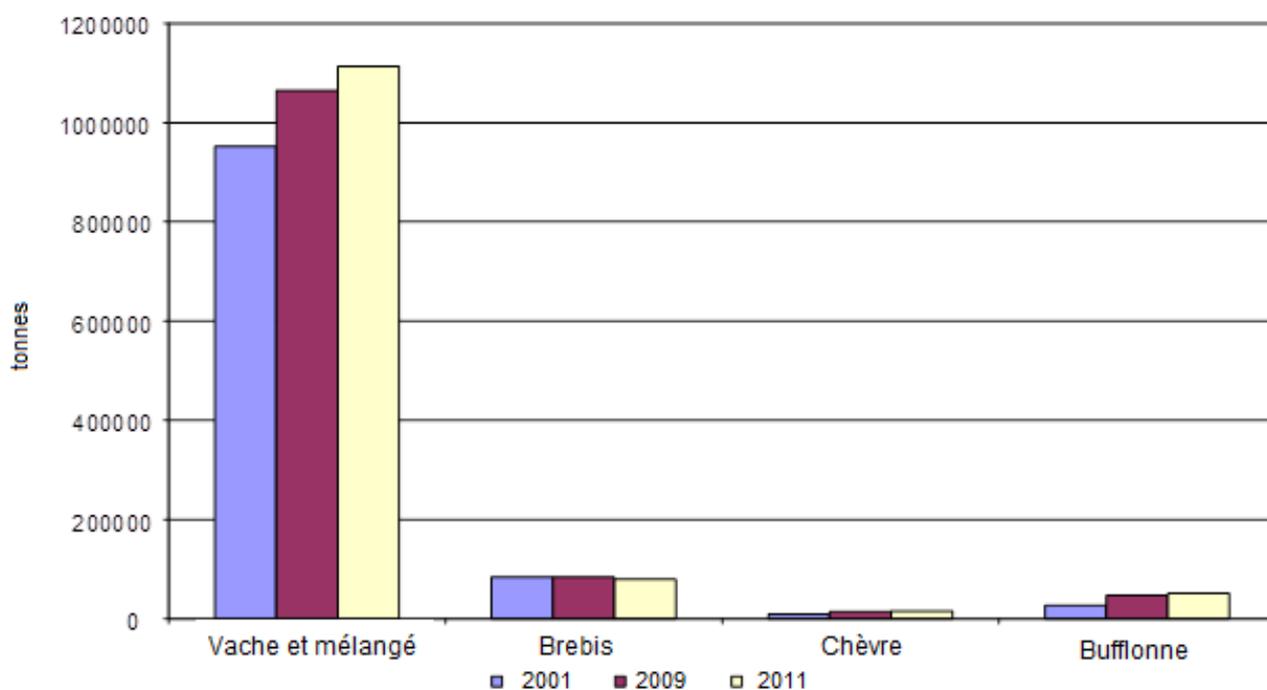
Comme on peut le constater sur le graphique 9, la répartition de l'utilisation du lait par les différentes filières de l'industrie laitière pour les années 2001, 2009 et 2011 montre que le volume global de lait a diminué de 3-4% tandis que le fromage et le yaourt ont connu tous deux une augmentation de 17%. Le beurre a quant à lui subi une diminution de plus de 20%.

Graphique 9 : Les produits laitiers italiens (2001-2009-2010)

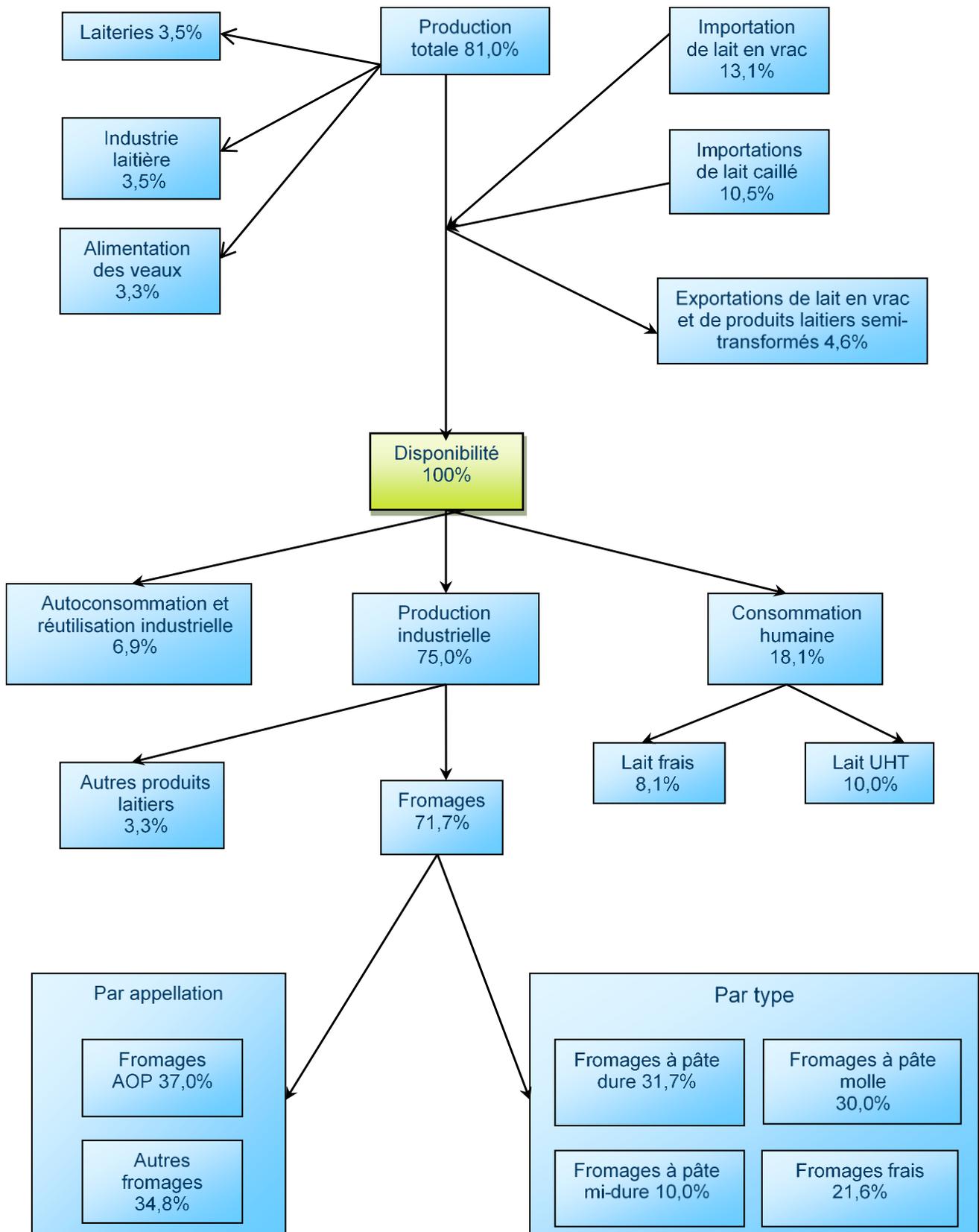
Milliers de tonnes



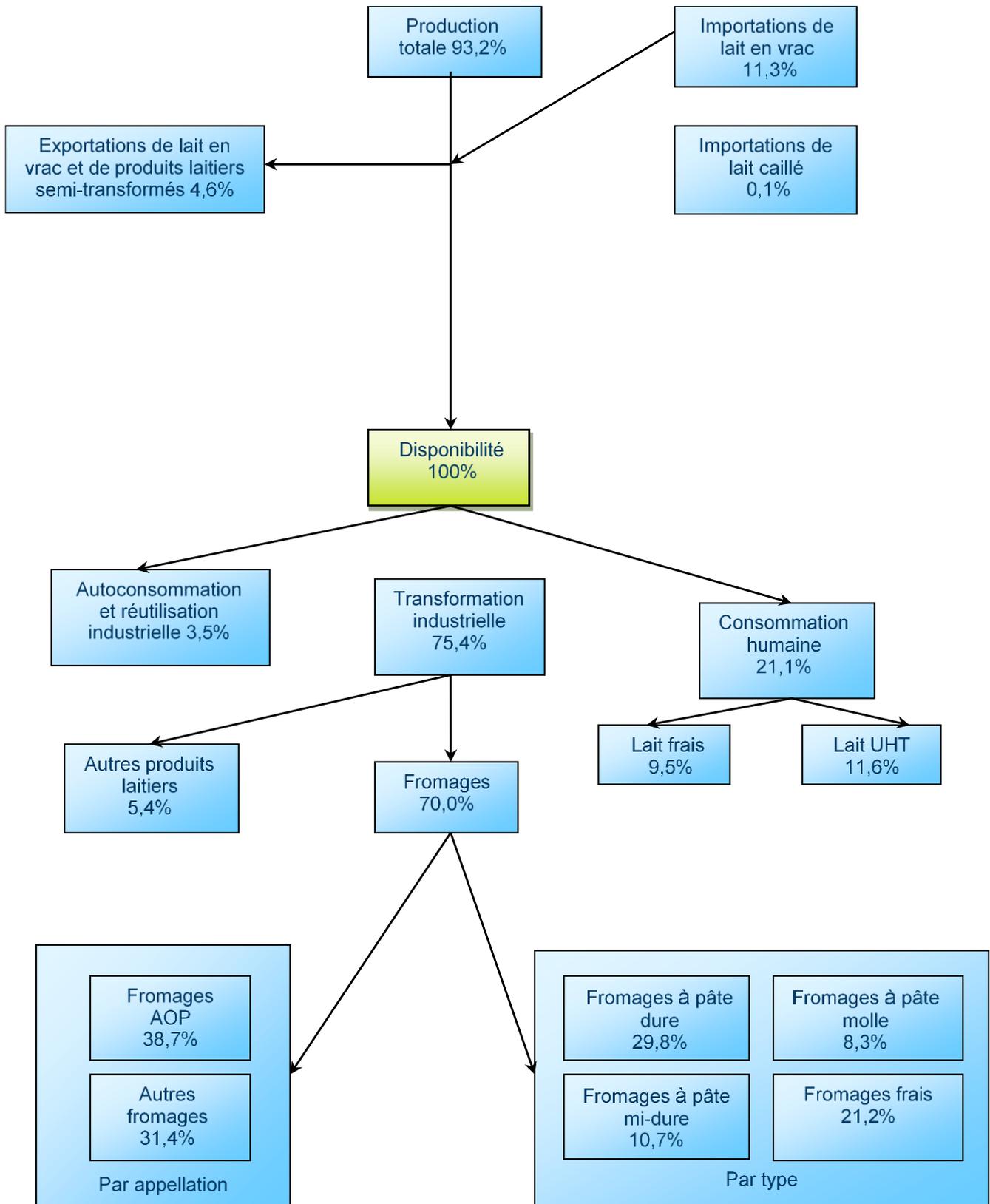
On observe certaines différences à l'intérieur de la filière fromagère. Entre 2001 et 2011, les volumes de fromages produits à base de lait de chèvre et de bufflonne ont quasiment doublé alors que la production de fromage de brebis a diminué de 5% (graphique 7).

Graphique 10 : Production de fromages par types de lait en Italie (2001-2009-2010)


Le schéma 1 met en évidence le principaux flux de lait cru vers les différentes filières de l'industrie laitière pour l'année 2011 tandis que le schéma 2 présente les mêmes données pour l'année 2001. En 2011, 18% du lait cru a été utilisé pour la production de lait de consommation et 75% destiné à la transformation laitière. 95% du lait utilisé par l'industrie laitière est utilisé pour la fabrication de fromage, dont 52% pour la production de fromages d'appellation d'origine protégée (AOP) et 45% pour la fabrication de fromages à pâte dure. Les 5% restants sont utilisés pour la production de crème ou de boissons à base de lait.

Schéma 1 : La disponibilité et l'utilisation industrielle du lait en 2011


Source: Le marché du lait – Rapport 2012

Schéma 2 : La disponibilité et l'utilisation industrielle du lait en 2001


Source: *Le marché du lait - Rapport 200*

La comparaison entre les flux de 2011 et de 2001 témoigne de l'inexistante ou de la faible variation de la proportion des différentes filières de l'industrie laitière dans l'utilisation globale de lait cru. En outre, la part de fromages AOP dans la production laitière totale a peu changé.

1.2.3. Mesures de protection relatives à la transformation laitière

À la fin de l'année 2012, 46 fromages italiens ont été protégés par le règlement de la CE n°. 510/2006 : 45 AOP et 1 Indication géographique protégée (IGP). La liste de ces fromages et leur région d'origine sont présentées dans le tableau 7.

Table 7: Liste des fromages et des régions géographiques de production protégées

Fromage	Région
Canestrato Pugliese (AOP)	Pouilles
Canestrato di Moliterno (IGP)	Basilicate
Pecorino di Filiano (AOP)	Basilicate
Caciocavallo Silano (AOP)	Basilicate, Calabre, Campanie, Molise
Provolone del Monaco (AOP)	Campanie
Campana Buffalo Mozzarella (AOP)	Campanie, Lazio, Molise, Pouilles
Ricotta di bufala (Buffalo ricotta) campana (AOP)	Campanie, Lazio, Molise, Pouilles
Squacquerone di Romagna (AOP)	Emilie-Romagne
Formaggio di Fossa di Sogliano (AOP)	Emilie Romagne, Marches
Parmigiano Reggiano (AOP)	Emilie-Romagne, Lombardie
Grana Padano (AOP)	Emilie-Romagne, Lombardie, Piémont, Trentin-Haut-Adige, Vénétie
Provolone Valpadana (AOP)	Emilie-Romagne, Lombardie, Trentin-Haut-Adige, Vénétie
Montasio (AOP)	Frioul-Vénétie julienne, Vénétie
Ricotta Romana (AOP)	Lazio
Pecorino Romano (AOP)	Lazio, Sardaigne, Toscana
Pecorino Toscano (AOP)	Lazio, Toscane, Ombrie
Bitto (AOP)	Lombardie
Formaggella Luinese (AOP)	Lombardie
Formai de Mut dell'Alta Val Brembana (AOP)	Lombardie
Nostrano Valtrompia (AOP)	Lombardie
Quartiolo Lombardo (AOP)	Lombardie
Selva Cremasco (AOP)	Lombardie
Valtellina Casera (AOP)	Lombardie
Gorgonzola (AOP)	Lombardie, Piémont
Taleggio (AOP)	Lombardie, Piémont, Vénétie
Casciotta d'Urbino (AOP)	Marches
Bra (AOP)	Piémont
Castelmagno (AOP)	Piémont
Murazzano (AOP)	Piémont
Raschera (AOP)	Piémont
Robiola di Roccaverano (AOP)	Piémont
Toma Piemontese (AOP)	Piémont
Fiore Sardo (AOP)	Sardaigne
Pecorino Sardo (AOP)	Sardaigne
Pecorino Siciliano (AOP)	Sicile
Piacentinu Ennese (AOP)	Sicile
Ragusano (AOP)	Sicile
Vastedda della Valle del Belice (AOP)	Sicile
Stelvio o Stilsfer (AOP)	La province autonome de Bolzano
Spresa delle Giudicarie (AOP)	La province autonome de Bolzano, Trento
Asiago (AOP)	Trentin-Haut-Adige, Vénétie
Fontina (AOP)	Vallée d'Aoste
Valle d'Aosta Fromadzo (AOP)	Vallée d'Aoste
Casatella Trevigiana (AOP)-	Vénétie
Monte Veronese (AOP)	Vénétie
Piave (AOP)	Vénétie

Le Grana Padano et le Parmigiano Reggiano représentent plus de 60% de la production de fromages protégés, suivis par le Gorgonzola, le Canestrato-Pugliese, le Pecorino Romano, l'Asiago et le Pecorino Siciliano. Il faut noter que le Pecorino Siciliano a connu une production de plus de 10 000 tonnes en 2011, principalement engendrée par les petits et les micro fromagers, même on observe également une augmentation significative des volumes de certaines unités de transformation (tableau 8).

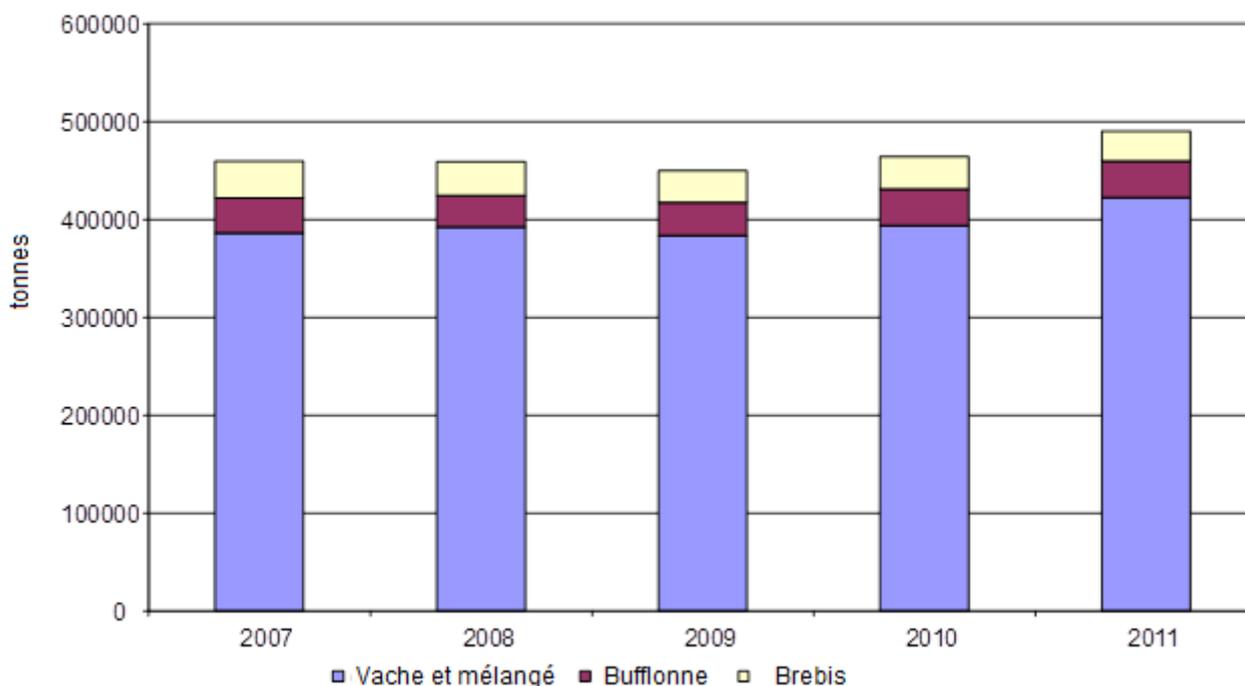
Tableau 8 : Développement de la production de fromages protégés 2007-2011 (tonnes)

Fromage		2007	2008	2009	2010	2011
Grana Padano	V	158 017	163 341	158 326	163 326	176 500
Parmigiano Reggiano	V	117 044	116 064	113 436	119 221	133 768
Gorgonzola	V	48 860	48 721	47 644	48 624	50 335
Provolone Valpadana	V	9 637	9 615	8 799	7 742	7 017
Quartirolo Lombardo	V	3 747	3 693	3 704	3 805	3 732
Valtellina Casera	V	1 280	1 360	1 400	1 460	1 245
Caciocavallo Silano	V	1 008	750	750	738	735
Bitto (10% C)	M	275	290	264	237	213
Provolone del Monaco	V	0	0	40.0	40.0	0
Spessa delle Giudicarie	V	98.4	150	58.0	60.0	50.0
Ragusano	V	137	131	65	160	130
Formai De Mut	V	67.10	71.0	72.0	74.5	70.0
Murazzano (60% P)	M	22.877	21.0	15.80	16.0	13.0
Castelmagno	V	198	197	216	227	223
Robiola di Roccaverano	M	89.0	84.174	88.275	109	104
Casciotta D'Urbino (70% P)	M	245	229	220	235	235
Piave	V	0	0	0	1 183	1 870
Valle D'Aosta Fromadzo	V	5.060	4.160	4.60	6.0	6.30
Toma Piemontese	V	1 216	1 077	1 048	1 065	978
Montasio	V	7 144	7 349	7 691	6 871	7 088
Taleggio	V	8 814	8 800	8 497	8 699	8 542
Asiago	V	22 649	23 318	23 528	22 669	2 561
Fontina	V	3 556	3 747	3 527	3 588	3 510
Stelvio	V	0	1 112	1 186	1 152	1 026
Monte Veronese	V	496	589	655	755	688
Bra	V	740	762	937	783	726
Raschera	V	890	780	745	836	801
Casatella Trevigiana	V	0	0	467	242	259
Total		386 236	392 254	383 483	393 924	422 425
Campana Buffalo Mozzarella	B	35 640	31 960	33 900	36 966	37 446
Total		35 640	31 960	33 900	36 966	37 446
Pecorino Siciliano	P	15.60	35.0	21.0	24.60	11.840
Pecorino di Filiano	P	0	8.0	8.0	8.0	.0
Canestrato Pugliese	P	104	106	83.720	28.0	25.326
Fiore Sardo	P	600	650	712	800	752
Pecorino Toscano	P	1 943	2 816	2 933	3 092	3 044
Pecorino Sardo	P	1 800	1 960	1 860	1 935	1 989
Pecorino Romano	P	33 425	29 461	26 746	27 477	24 702
Total		37 888	35 036	32 364	33 365	30 524

V = lait de vache P = lait de brebis B = lait de bufflonne C = lait de chèvre

Source : CLAL 2012

L'évolution de la production de fromages protégés peut être observée dans le graphique 11. L'augmentation de la production est majoritairement liée aux fromages à base de lait de vache ou de lait mélangé. On peut également mentionner une légère concentration de la production de Pecorino.

Graphique 11 : Evolution de la production de fromages protégés par type de lait de 2007 à 2011


1.3. Importation et exportation de produits laitiers

La balance commerciale des produits laitiers indique un déficit de près de 5,7 M de tonnes en équivalent lait en 2011, correspondant à un montant de 1 600 M€, ce qui indique une augmentation d'environ 110 M par rapport à l'année précédente. Comme on peut le constater dans le tableau 9, cette situation a conduit à la détérioration de la capacité d'auto-provisionnement du secteur laitier italien.

La plupart des importations de produits laitiers italiens concernent le lait liquide (avec une augmentation de 7% entre 2010 et 2011) provenant exclusivement des pays européens. Pour l'année étudiée, les importations de lait liquide en provenance de la France ont augmenté de 19,5% tandis que celles d'Allemagne ont connu une baisse importante. Il est important de mentionner que les importations de lait liquide sont la principale cause du déficit du commerce laitier italien.

Tableau 9 : Bilan d'approvisionnement de l'industrie laitière en Italie de 2005 à 2011 (en milliers de tonnes équivalent lait)

Année	2005	2009	2011
Production	11 664	12 183	11 955
Importations	8 556	8 350	8 978
Disponibilité	20 220	20 530	20 934
Exportations	2 728	3 155	1 316
Consommation apparente	17 493	17 375	17 618
Taux d'auto-provisionnement (1)	66,7%	70,1%	67,9%

Source: Le marché de lait - Rapport de 2005 2009 et 2012

(1) Production / Consommation apparente en %

En ce qui concerne les importations de yaourts et de lait fermenté, les volumes ont diminué alors que leur valeur a augmenté en 2011. Les produits importés proviennent principalement d'Allemagne. Le fromage dans son ensemble a un solde positif, principalement grâce au fromage Grana Padano, qui est exporté majoritairement vers les pays européens et qui consolide la balance du commerce laitier italien. Le fromage est l'élément principal de la valeur du commerce extérieur de l'Italie et détermine l'évolution des échanges de produits laitiers. En 2011, il représentait 44% du total des importations et près de 90% des exportations totales de produits laitiers (tableau 10). L'Allemagne est le principal partenaire de l'Italie pour les importations de produits laitiers, en particulier pour le fromage frais et mi-dur, suivie par la France et la Pologne. Les exportations de produits laitiers italiens sont destinées à la France, l'Allemagne, le Royaume-Uni et l'Amérique du Nord. Dans l'ensemble, le commerce extérieur du secteur laitier se produit au niveau européen.

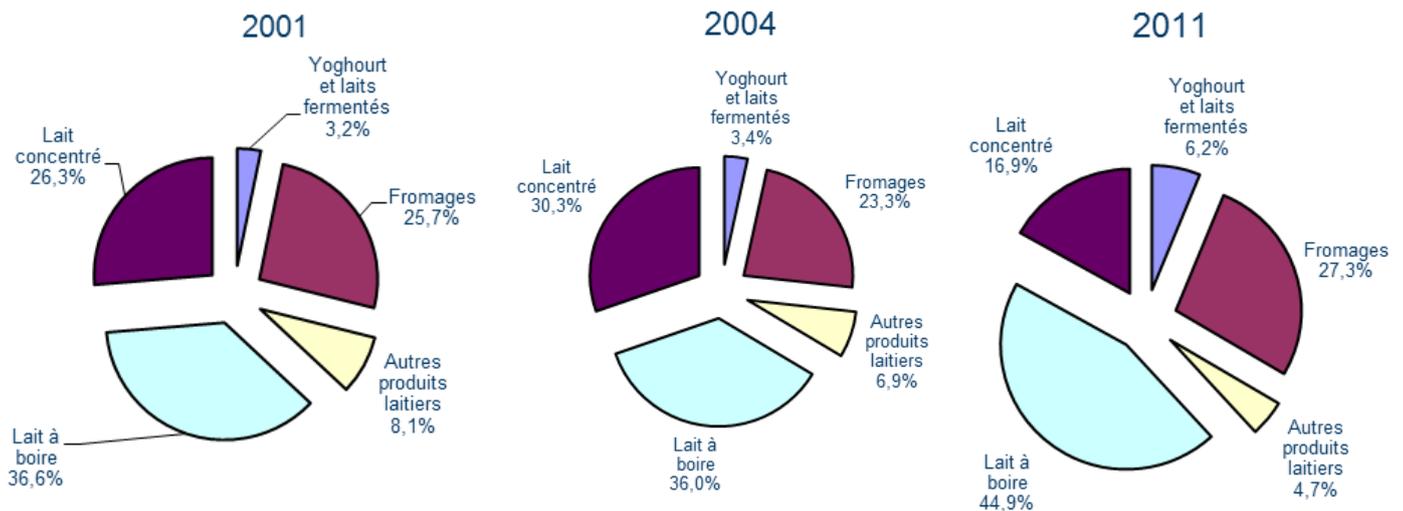
Tableau 10 : Origine / destination des importations / exportations de fromage italien en 2011 (en tonnes)

	Frais (graisse>40%)	Lait caillé et autres fromages frais	Doux	Aux herbes	Fromage fondu	Mi-dur	Dur et rapé
Importations							
UE15	26 796	138 701	9 476	2 455	37 008	147 877	18 097
UE27	34 681	146 345	9 476	2 725	37 300	154 278	32 333
Non-UE	81	17 062	0	0	1 622	8 822	11
Total importations	34 762	163 406	9 476	2 725	38 921	163 100	32 343
Exportations							
UE15	29 237	53 939	1 587	15 372	4 391	8 197	71 475
UE27	30 462	58 718	1 631	16 120	4 820	9 973	74 617
Non-UE	6 356	12 315	414	2 799	709	4 500	41 938
Exportation total	36 818	71 033	2 044	18 919	5 528	14 473	116 555

Source : Le marché du lait - Rapports de 2009 et 2012

Un panorama des importations de produits laitiers montre que toutes les grandes catégories contribuent à la formation du déficit de la balance commerciale du secteur laitier italien (graphique 12). On notera cependant que les importations de yaourts et de lait liquide ont augmenté durant la dernière décennie tandis que celles de lait concentré ont diminué.

Graphique 12 : Répartition du déficit du commerce extérieur italien par catégories de produits en 2001, 2004 et 2011 (en équivalent de lait)



1.4. Distribution des produits laitiers

La grande distribution domine le marché des produits laitiers comme elle domine l'ensemble du marché alimentaire. L'impact de la récente crise économique est observable au niveau de la consommation des ménages : le petit commerce connaît de grandes difficultés alors que les ventes en valeur de la grande distribution enregistrent de légères augmentations. Il faut toutefois signaler que cette augmentation, inférieure au taux d'inflation, est le résultat d'une baisse du volume des ventes conjuguée à une augmentation des prix.

Les stratégies des grandes et moyennes surfaces (GMS) sont conditionnées par la conjoncture économique générale du pays. Ainsi, ces dernières années, le rapport qualité-prix a été compensé par l'utilisation massive de marques privées pour maintenir les prix à un niveau acceptable. Les canaux de vente de grande envergure ont poursuivi leur chemin de croissance malgré une réduction significative des marges grâce à leur expansion géographique vers de nouvelles zones du pays comme le sud de l'Italie. Le processus de concentration du commerce de détail a aussi continué, notamment avec le développement des organismes d'achats de groupe (OAG).

Les achats de produits laitiers par les ménages italiens se sont élevés à environ 133 Mds€ en 2011, soit une augmentation de près de 2% par rapport à 2010, principalement due à la hausse des prix. En fait, les quantités achetées ont subi une réduction de plus de 1%. Il est intéressant de noter que les réductions de volume concernent les produits importants de l'industrie laitière italienne, à savoir le Parmigiano-Reggiano, l'Asiago, le Provolone et le lait frais et UHT. Par ailleurs la consommation de yaourt continue de croître, en particulier dans le segment des probiotiques.

Les parts de marché des différents canaux de vente au détail pour 2011 sont présentés dans le tableau 11. On peut observer que les grands détaillants contrôlent le marché des produits laitiers. Les supermarchés confirment leur leadership sur le marché laitier italien, avec des parts de marché de 52 à 54% dans les segments du lait de consommation et du yaourt, et de 45% dans le segment de fromage, même si leurs parts montrent une diminution par rapport aux chiffres de 2010. Les hypermarchés maintiennent leurs parts de marché d'une manière plus stable, oscillant entre 15 et 21% pour le lait et le yaourt et se situant à 14% pour le fromage. Les achats des hard discounts semblent rester stables. Un point intéressant concerne les fromages AOP, segment qui permet à d'autres canaux d'avoir des parts de marché élevées, ce qui indique que les magasins spécialisés ont amélioré quelque peu leur situation par les ventes de produits typiques.

Tableau 11 : Répartition des achats de produits laitiers des ménages par type de points de vente en Italie en 2010 et 2011 (en volume)

	Hyper-marchés		Super-marchés		Libre-Service		Discount		Magasins Traditionnels		Autres canaux	
	2010	2011	2010	2011	2010	2011	2010	2011	2010	2011	2010	2011
Lait total	15,5	15,0	53,2	52,4	7,5	7,7	12,9	13,4	6,8	7,2	4,1	4,2
Beurre	16,6	17,9	54,4	52,3	6,1	6,7	17,3	17,1	3,2	3,7	2,4	2,3
Yaourt	21,6	21,0	54,9	54,2	5,6	5,6	14,2	15,0	2,7	3,2	1,0	1,0
Fromages AOP	13,4	13,8	46,8	44,8	4,7	5,6	11,6	10,8	4,8	7,1	18,7	17,9
Fromages fondus	17,7	19,1	49,6	49,0	5,9	6,3	19,0	16,9	4,0	4,2	3,9	4,5
Fromage total	14,3	14,0	46,2	45,3	5,4	6,0	14,0	13,9	4,3	5,1	15,9	15,7

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Les achats de lait par les ménages dans la grande distribution ont atteint près de 70% du total des achats de lait, en particulier pour le lait UHT. Le lait frais représente également une part importante. Les achats de beurre sont à la baisse depuis plusieurs années en raison de l'évolution des modes de consommation. Le beurre est également l'une des principales ventes de produits laitiers par la grande distribution.

Les achats de yaourt par les ménages sont en augmentation depuis plusieurs années et la prévalence de la grande distribution peut être expliquée par la nécessité de présenter une large gamme d'articles dans leurs rayonnages.

Les fromages AOP représentent le deuxième plus haut poste en termes de valeur d'achat après le lait, ce qui est principalement dû au Grana-Padano (2/3 du total des achats AOP) et au Gorgonzola. Un quart du marché concerne les magasins traditionnels et les autres canaux, avec de grandes différences selon les produits : l'Asiago, le Parmigiano-Reggiano et le Grana Padano sont principalement distribués par les chaînes de grande distribution tandis que les magasins traditionnels et d'autres canaux détiennent 70% du marché pour le Taleggio, le Fontina, le Pecorino et la Mozzarella de bufflonne. Les magasins traditionnels et les autres réseaux de vente ont un rôle marginal dans la distribution de fromage produit industriellement.

1.5. La consommation nationale de produits laitiers

1.5.1. Consommation apparente

Le bilan d'approvisionnement, qui révèle la disponibilité totale des produits en ajoutant les importations à la production nationale auxquelles sont soustraites les exportations et les variations des stocks, est un bon indicateur des niveaux de consommation apparente, appelés ainsi parce qu'ils comprennent également la réutilisation / recyclage et la transformation des résidus industriels.

Les tableaux 12, 13, 14 et 15 montrent les principaux agrégats du bilan italien d'approvisionnement pour les différentes catégories de produits laitiers en 2001, 2005 et 2011 tandis que les graphiques 13, 14, 15 et 16 mettent en évidence la consommation par habitant, ainsi que le taux d'auto-approvisionnement national pour les mêmes catégories. Il faut noter que malgré le fait que la consommation par habitant et la consommation totale de lait soient en baisse, l'auto-approvisionnement continue d'avoir une tendance négative. A l'inverse, la consommation par habitant et l'auto-approvisionnement en fromage à base de lait de vache restent stables et montrent même une légère tendance à la hausse. La consommation de beurre par habitant a légèrement baissé et le taux d'approvisionnement a chuté. L'auto-approvisionnement de yaourt a également connu une forte baisse alors que la consommation par habitant a augmenté.

Tableau 12 : Bilan d'approvisionnement en lait de l'Italie (2001-2005-2011)

	2001	2005	2011
Production (en milliers de tonnes)	2 899,6	2 909,0	2 653,0
Importations (en milliers de tonnes)	390,9	485,0	518,0
Disponibilité (en milliers de tonnes)	2 290,6	3 394,0	3 171,0
Exportations (en milliers de tonnes)	2,1	3,1	7,1
Variation des stocks	-	-	-
Consommation totale (en milliers de tonnes)	3 288,5	3 390,0	3 164,0
Consommation par habitant (en kg)	56,9	57,9	52,1
Taux d'auto-approvisionnement	88,2%	85,8%	83,8%

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Tableau 13 : Bilan d'approvisionnement en fromage au lait de vache de l'Italie (2001-2005-2011)

	2001	2005	2011
Production (en milliers de tonnes)	1072,1	1 061,6	1 171,0
Importations (en milliers de tonnes)	338,9	438,6	490,0
Disponibilité (en milliers de tonnes)	1 411,0	1 495,0	1 661,0
Exportations (en milliers de tonnes)	177,4	215,7	282,5
Variation des stocks	-14,1	-0,6	-
Consommation totale (en milliers de tonnes)	1247,7	1 280	1 379,0
Consommation par habitant (kg)	21,6	21,7	22,7
Taux d'auto-approvisionnement	85,9%	82,5%	84,9%

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Tableau 14 : Bilan d'approvisionnement en beurre de l'Italie (2001-2005-2011)

	2001	2005	2011
Production (en milliers de tonnes)	128,4	124,1	102
Importations (en milliers de tonnes)	46,3	53,7	57,9
Disponibilité (en milliers de tonnes)	174,7	178,0	160
Exportations (en milliers de tonnes)	11,4	18,9	9,4
Variation des stocks	1,2	-3,7	0,0
Consommation totale (en milliers de tonnes)	162,1	163	151
Consommation par habitant (kg)	2,8	2,8	2,5
Taux d'auto-approvisionnement	79,2%	76,3%	67,9%

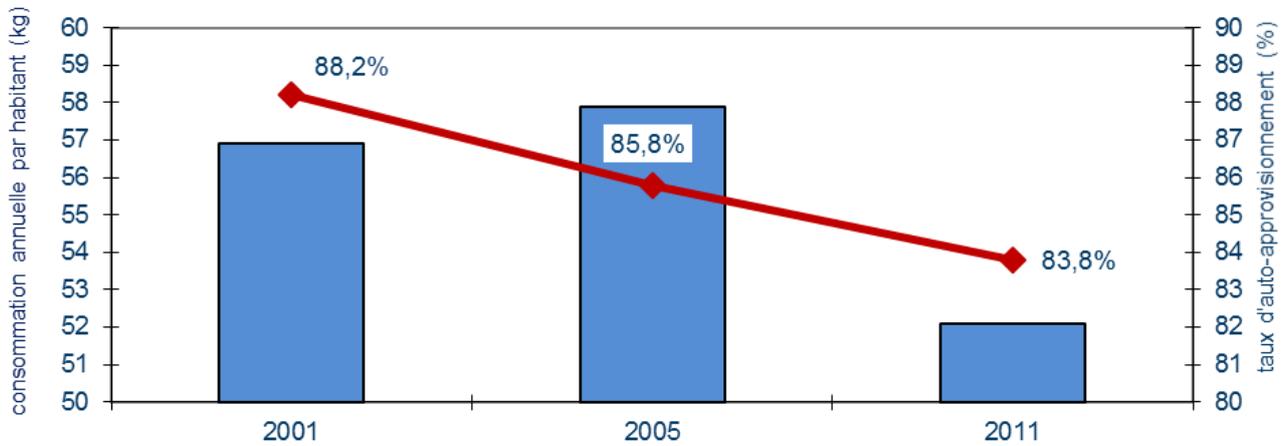
Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Tableau 15 : Bilan d'approvisionnement en yaourt de l'Italie (2001-2005-2011)

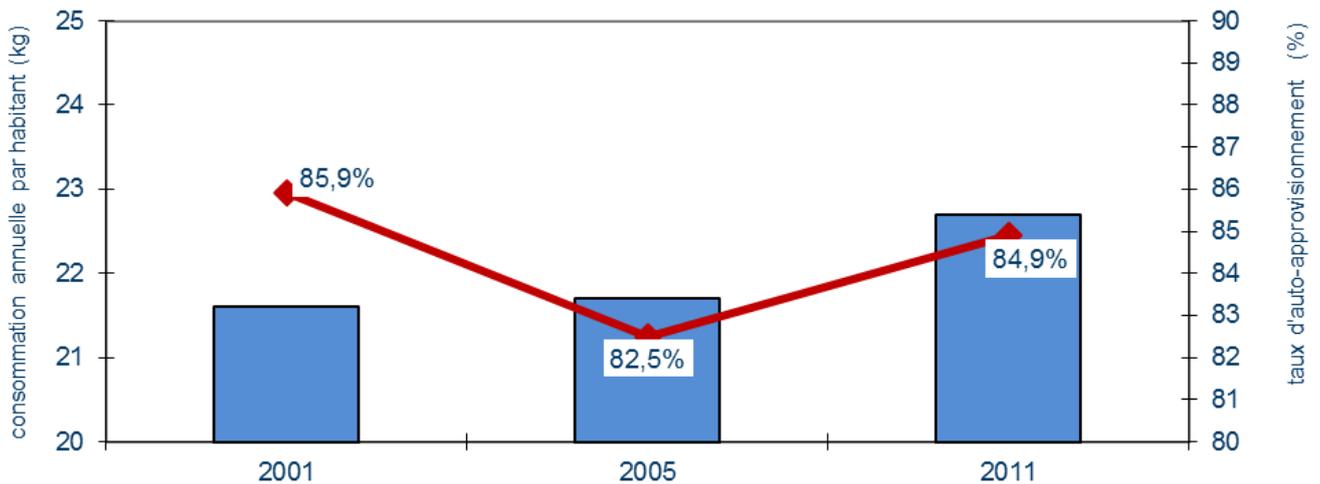
	2001	2005	2011
Production (en milliers de tonnes)	274,5	292	324
Importations (en milliers de tonnes)	96,7	158	202
Disponibilité (en milliers de tonnes)	371,2	451	526
Exportations (en milliers de tonnes)	3,2	3,1	5,1
Variation des stocks	-	-	-
Consommation totale (en milliers de tonnes)	368,0	448	521
Consommation par habitant (kg)	6,4	7,6	8,6
Taux d'auto-approvisionnement	74,6%	65,3%	62,2%

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

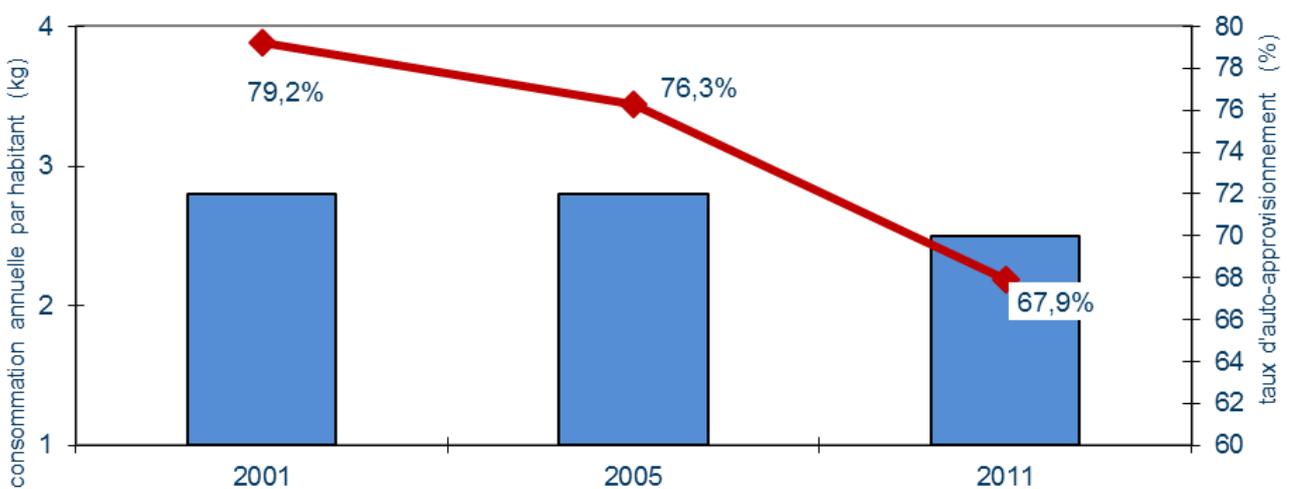
Graphique 13 : Consommation annuelle de lait de boisson par habitant et taux d'auto-provisionnement en Italie (2001 - 2005 - 2011)

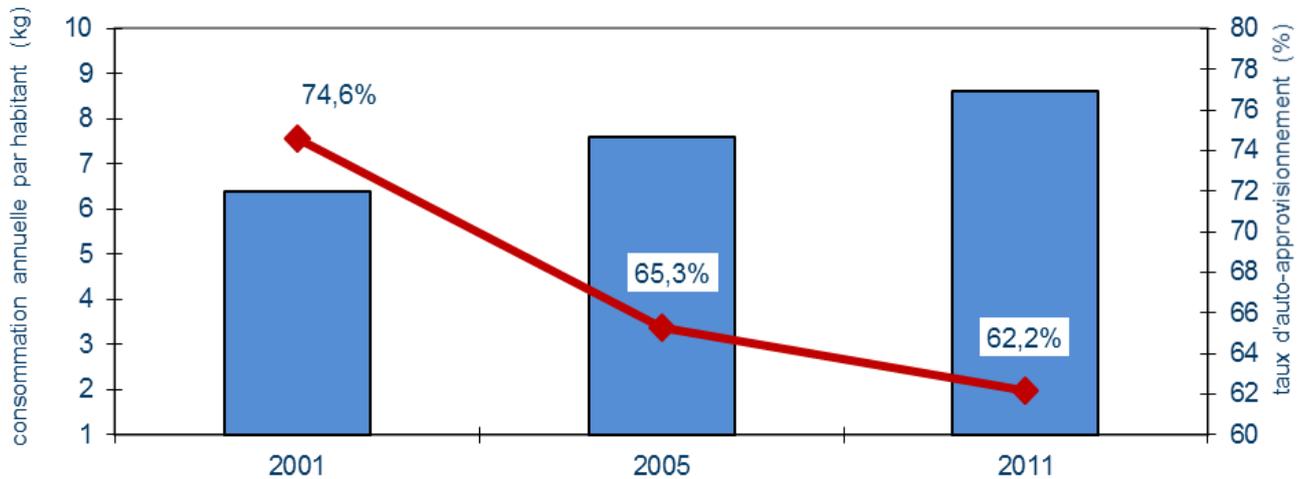


Graphique 14 : Consommation annuelle de fromage au lait de vache par habitant et taux d'auto-provisionnement en Italie (2001 - 2005 - 2011)



Graphique 15 : Consommation annuelle de beurre par habitant et taux d'auto-provisionnement en Italie (2001 - 2005 - 2011)



Graphique 16 : Consommation annuelle de yaourt par habitant et taux d'auto-approvisionnement en Italie (2001 - 2005 - 2011)


1.5.2. Achats des ménages

Le marché du lait de boisson est divisé en deux grandes catégories : le lait frais pasteurisé (y compris le lait de haute qualité) et le lait de longue conservation (UHT). Le prix du lait UHT est inférieur à celui du lait frais. Les ventes directes de lait cru en provenance des fermes sont encore marginales, bien qu'en augmentation, et inégalement réparties sur le territoire.

Le tableau 16 montre les quantités achetées par les ménages pour les différents types de lait dans les différentes zones géographiques de l'Italie. Dans toutes ces zones, la consommation de lait de boisson a augmenté entre 2004 et 2010. Les achats sont particulièrement en hausse dans le centre de l'Italie, notamment pour le lait frais. La consommation de fromage par les ménages a augmenté dans toutes les zones géographiques de l'Italie, et notamment dans le nord-est et le centre (tableau 17).

Tableau 16 : Quantité de lait achetée par les ménages par type et par zone géographique 2004-2010 (en milliers de litres)

	2004	2008	2010	Var.% 2010/2004
Lait frais				
Nord-Ouest	211 782	219 615	231 280	9,2
Nord-Est	189 346	204 877	197 824	4,5
Italie centrale + Sardaigne	219 268	265 341	285 276	30,1
Italie méridionale + Sicile	257 287	275 335	279 146	8,5
Lait UHT				
Nord-Ouest	349 670	366 661	363 398	3,9
Nord-Est	225 319	246 116	253 427	12,5
Italie centrale + Sardaigne	280 866	302 749	295 240	5,1
Italie méridionale + Sicile	515 344	520 921	536 102	4,0
Lait total				
Nord-Ouest	561 452	596 278	594 677	5,9
Nord-Est	414 667	450 994	451 253	8,8
Italie centrale + Sardaigne	500 133	568 089	580 514	16,1
Italie méridionale + Sicile	772 628	796 258	815 247	5,5
Italie	2 248 879	2 411 618	2 441 692	8,6

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Tableau 17 : Quantité de fromage achetée par les ménages par type et par zone géographique 2004-2010 (en milliers de kg)

	2004	2008	2010	Var.% 2010/2004
Lait frais				
Nord-Ouest	170 743	182 488	187 346	9,7
Nord-Est	114 929	124 253	129 578	12,7
Italie central + Sardaigne	122 260	134 512	135 119	10,5
Italie méridionale + Sicile	224 845	233 600	232 155	3,3
Italie	632 779	674 857	684 198	8,1

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Tableau 18 : Quantité de fromage achetée par les ménages par type 2004-2010 (en milliers de kg)

	2004	2008	2010	Var.% 2010/2004
Fromage frais	209 483	222 950	227 674	8,7
Fromage à pâte molle	57 568	70 042	72 027	25,1
Fromage à pâte mi dure	99 827	66 819	65 574	-34,3
Fromage à pâte dure	115 123	135 197	135 584	17,78

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Le tableau 18 montre la quantité des différents types de fromages achetée par les ménages italiens. Les variations entre 2004 et 2010 sont intéressantes à observer : tandis que les achats de fromages à pâte mi-dure ont diminué de 34,3%, ceux de fromages à pâte molle ont augmenté de 25,1% et ceux de fromages à pâte dure de 17,7%. L'augmentation des achats de fromage frais a été moins importante (8,7%).

Comme mentionné précédemment, les fromages AOP jouent un rôle important dans les achats des ménages. Outre certains fromages AOP de grande consommation pour lesquels il existe une production à grande échelle, la plupart de ces fromages protégés portent les valeurs locales et sont très populaires parmi les consommateurs italiens comme étrangers. Les quantités de fromages AOP achetées par les ménages ont augmenté au cours de la période 2004-2010, en particulier en Italie centrale, malgré une légère stagnation entre 2008 et 2010 et une légère baisse dans le nord (tableau 19).

Tableau 19 : Quantité de fromage AOP achetée par les ménages par zone géographique 2004-2010 (en milliers de kg)

	2004	2008	2010	Var.% 2010/2004
Nord-Ouest	50 349	53 929	53 236	5,7
Nord-Est	36 868	38 678	39 489	7,1
Italie centrale + Sardaigne	32 897	37 284	37 812	14,9
Italie méridionale + Sicile	49 458	52 084	52 296	5,7
Italie	169 573	181 979	182 839	7,8

Source : Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012

Parmi les fromages AOP, ceux qui sont pris en considération sont les suivants : Grana Padano, Parmigiano-Reggiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Pecorino Sardo, Asiago, Fontina, Taleggio, Quartirolo, Montasio et la Mozzarella de bufflonne de Campanie.

En 2010, la quantité totale mentionnée ci-dessus a été répartie comme suit : Grana Padano 30,7%, Parmigiano-Reggiano 20,9%, Mozzarella de bufflonne de Campanie 14,1%, Gorgonzola 9,8%, Asiago 7%, Fontina 4,4%, Pecorino Romano 3%, Pecorino Sardo 2,9%, Pecorino Toscano 2,6%, Montasio 2,1%, Taleggio 1,8%, et Quartirolo 0,7%.

Une enquête menée par GFK Eurisko en 2011 a révélé que les fromages AOP représentent environ 35% des dépenses des ménages en fromage. Le fromage à pâte dure est la variété la plus achetée (68% du volume total). Comme mentionné précédemment, le circuit de distribution traditionnel est encore important dans le marché AOP. En outre, l'Institut des services pour le marché agricole alimentaire (ISMEA) a identifié des consommateurs fidèles aux fromages d'appellation, connus sous le nom de « familles AOP » : 2,3 M de ménages, représentant 10% des consommateurs, qui à eux seuls achètent près de 28% des quantités totales.

Le segment des yaourts reste une importante catégorie de produits laitiers avec des achats à la hausse (tableau 20), représentant un marché très dynamique avec un bon niveau d'innovation et des rendements élevés.

Certains produits frais traditionnels ont atteint un stade de maturité tandis que d'autres, tels le lait fermenté et les probiotiques, connaissent une hausse de consommation. Les plus grandes quantités sont achetées dans le

nord-ouest du pays tandis que d'autres régions ont des parts de marché plus ou moins égales. Toutefois, les taux de croissance les plus importants ont été observés dans ces régions au cours de la période 2004-2010.

Tableau 20 : Quantité de yaourt achetée par les ménages par zone géographique 2004-2010 (en milliers de kg)

	2004	2008	2010	Var.% 2010/2004
Nord-Ouest	88 400	125 131	129 109	46,1
Nord Est	54 818	91 916	97 726	78,3
Italie centrale + Sardaigne	52 067	83 850	89 795	72,5
Italie méridionale + Sicile	57 068	89 486	93 003	63,0
Italie	252 354	390 381	409 637	62,3

Source : *Le marché du lait – Rapports de 2002, 2005 et 2012*

Le beurre, l'un des principaux ingrédients de la culture culinaire traditionnelle du nord de l'Italie, a connu une baisse des achats des ménages en raison des rumeurs sur son impact négatif sur la santé et fait face à un marché pratiquement stagnant. En 2010, près de 40 000 tonnes de beurre ont été achetées en Italie, 60% dans le nord tandis que les 40% restants sont répartis de manière égale entre l'Italie centrale et méridionale.

1.5.3. Enquête sur la consommation de produits laitiers en Italie

Afin de compléter l'analyse globale de la filière laitière et les tendances de consommation en Italie, une enquête plus ciblée a été menée auprès d'un groupe spécifique de consommateurs : des amateurs, des éducateurs, des journalistes spécialisés sur cette filière et des experts en production laitière, qui sont tous d'une manière ou d'une autre des leaders d'opinion, souvent pour des raisons directement liées à leur activité professionnelle.

Ces personnes sont en mesure de transmettre à la fois directement et indirectement les messages capables de stimuler l'intérêt pour la connaissance des produits laitiers traditionnels et de qualité supérieure de la Sicile et de la Méditerranée. L'objectif était de déterminer le niveau de connaissance de ces productions particulières et d'enregistrer les évaluations de la situation actuelle du marché, de manière à faire ressortir la complexité et le potentiel perçus mais non encore exprimés. Un autre objectif était de définir les activités pouvant améliorer les points faibles de la chaîne de production.

Ce groupe spécifique a été choisi car le marché conventionnel, avec ses règles et ses acteurs les plus forts (dont les caractéristiques sont détaillées dans les sections précédentes de l'étude), crée de nombreuses difficultés à la fois pour les artisans et pour les petits et moyens producteurs, les contraignant à une concurrence difficile. Les producteurs artisanaux de haut niveau peuvent trouver un cadre plus favorable et réceptif au sein des circuits de commercialisation fréquentés des consommateurs plus conscients et intéressés d'établir des relations plus directes avec les producteurs.

Ce choix est conforté par la recherche nationale menée par l'ISMEA, qui montre un vif intérêt par une partie du peuple italien (les « familles AOP », environ 2,3 M de familles, soit 10% de l'ensemble des consommateurs) pour les fromages traditionnels : à eux seuls, ils achètent 28% de la production totale.

L'enquête a été portée et réalisée par Slow Food avec la collaboration d'ASTER, de l'Organisation nationale des dégustateurs de fromage (ONAF) et de l'Association nationale des fromages sous le ciel (ANFOSC). Les informations recueillies ont permis à Slow Food de peaufiner le plan d'action prévu dans le cadre du projet LACTIMED afin de développer et de promouvoir la production laitière de la Sicile. Malheureusement, ce segment du marché laitier italien (constitué d'une production issue principalement des petites et moyennes exploitations pastorales et artisanales axées pour la plupart sur l'élevage caprin et ovin) est méconnu du marché italien.

METHODOLOGIE DE L'ENQUETE

L'enquête a été menée du 15 au 29 Avril 2013 en utilisant le système produit par Google Drive. Les consommateurs ciblés ont reçu un questionnaire en ligne comprenant 43 questions (auxquelles s'ajoutent 9 autres pour la collecte de données personnelles). Une partie de l'enquête a porté sur les produits laitiers nationaux tandis que l'autre section, plus spécifique, a été réservée aux fromages siciliens.

Les questions ont porté sur les éléments suivants :

- habitudes de consommation (quels sont les fromages préférés, quand et où sont-ils consommés) ;
- connaissance des produits laitiers italiens / siciliens et préférences personnelles, points forts et points faibles des produits à base de lait cru, motivation des choix commerciaux ;
- disponibilité sur le marché et faiblesses du système de production / distribution / promotion ;

- budget consacré à l'achat de fromage ;
- sources d'information sur les produits et désir de participer aux événements dédiés aux produits laitiers.

L'enquête a été envoyée à 1 181 personnes à travers toute l'Italie. Chacune avait reçu un e-mail contenant un lien vers le site afin de remplir le questionnaire. Le taux de réponse a été excellent : 26,7% des personnes ont répondu (316 réponses).

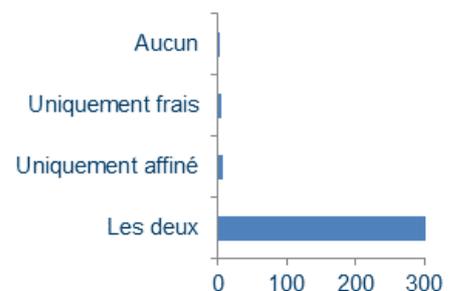
L'échantillon est composé en grande partie de membres des trois associations les plus influentes parmi les amateurs de produits laitiers : 781 sont membres de l'ONAF, 9 sont des membres de l'ANFOSC et 330 sont des membres, des dirigeants ou des enseignants du cours de Master Slow Food portant sur les fromages. Les 61 autres candidats sont des experts industriels et journalistes spécialisés. Le profil de l'échantillon des personnes enquêtées est détaillé dans l'annexe 1.

HABITUDES DE CONSOMMATION

La première partie de l'enquête a pour objectif de comprendre les choix de consommation des amateurs potentiels de fromage. Il s'agit de vérifier si les résultats étayaient les tendances de consommation générales (qui montrent une forte préférence pour les fromages frais et à pâte molle, généralement non affinés) ou bien si les personnes interrogées apprécient et consomment également des fromages plus affinés.

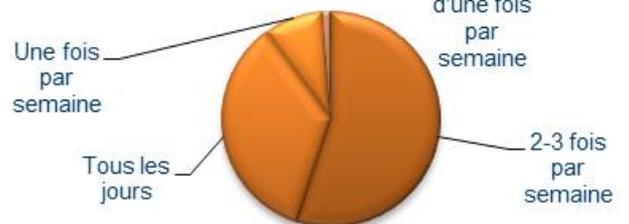
Question 1 : Dans votre famille, avez-vous consommé du fromage lors des 6 derniers mois ? Si oui, était-il frais, affiné, les deux ou aucun des deux ?

96% des participants affirment qu'ils achètent bien les deux types de fromages.



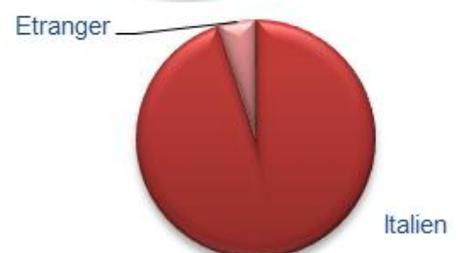
Question 2 : Dans votre famille, quelle est la fréquence de consommation de fromage ?

Les participants représentent un public bien porté sur la consommation de fromage : en moyenne, 90% d'entre eux consomment du fromage à raison d'au moins 2 à 3 fois par semaine, alors que 35% en consomment quotidiennement.



Question 3 : Quels types de fromages consommez-vous régulièrement ?

Les participants confirment bien une information importante : les amateurs de fromage italiens préfèrent consommer les fromages italiens (95%). 5% seulement achètent des fromages étrangers. L'Italie possède une très riche tradition régionale de production laitière (avec une gamme de plus de 400 types de fromages provenant de toutes les régions) qui semble répondre aux attentes des participants.



CONNAISSANCE DES FROMAGES

Les participants montrent qu'ils connaissent (et que beaucoup d'entre eux achètent aussi) 124 types de fromages. Pourtant, seuls 5 d'entre eux sont consommés par au moins 15% des participants : le Parmigiano Reggiano, le Gorgonzola, la Mozzarella, le Grana Padano et la Mozzarella de bufflonne. Les 4 premières places sont ainsi occupées par des fromages à base de lait de vache et quatre de ces 5 fromages sont AOP. La Mozzarella vient généralement en première place dans les études de marché, mais dans le cadre de ce sondage les participants sont plus informés et avertis pour apprécier des fromages plus affinés.

D'autres types de fromages, tout aussi connus, comme la Fontina, le Taleggio, le Stracchino et l'Asiago (tous fabriqués à base de lait de vache), ainsi que le Roccaverano (qui est fabriqué à base de lait de chèvre) sont mentionnés par 20 à 40 personnes. La grande majorité des fromages mentionnés par moins de 10 personnes sont en revanche d'origine traditionnelle, locale et de niche (comme le Maccagno, le Bagoss, le Fiore Sardo et le Bettelmatt). Le premier fromage de brebis est à la 14^{ème} place, avec seulement 19 participants qui l'avaient mentionné : il s'agit du Fiore Sardo, le plus ancien fromage pecorino de Sardaigne. Bon nombre de participants (35%) ont indiqué un type générique à savoir le "pecorino".

Cela pourrait signifier que la perception, par les consommateurs, du fromage de lait de brebis, bien que très apprécié, ne se trouve pas au même niveau que les autres variétés de fromages qui sont clairement identifiées et attribuées aux différents territoires et traditions.

Question 4 : Spécifiez les variétés de fromage que vous consommez régulièrement

Fromages	Nombre	%
Parmigiano-Reggiano	172	54
Gorgonzola	101	32
Fior di latte e mozzarella	84	27
Grana Padano	71	22
Mozzarella di bufala	52	16
Taleggio	39	12
Toma	37	12
Fontina	36	11
Asiago	32	10
Stracchino	31	10
Caciocavallo	25	8
Provolone	24	8
Robiola di Roccaverano	21	7
Pecorino Sardo	19	6
Pecorino Toscano	16	5
Crescenza	15	5
Castelmagno	14	4
Bitto	12	4
Piave stagionato	10	3
Raschera	9	3
Scamorza	9	3
Bra	9	3
Brie	8	3
Ragusano	8	3

Il convient de noter que les fromages suivants ont été tous mentionnés par 5 à 7 participants : Primo sale, Puzzone di Moena, Caciocavallo podolico, Gruyère, Monte Veronese, Murazzano, Trentingrana, Pecorino Siciliano, Provola, Salva Cremasco Dop, Casera, Emmenthaler, Fontal, Montasio, Comté, Quartirollo, Branzi Fiore Sardo, Formai dei mut. 77 autres variétés de fromage ont été mentionnées de 1 à 4 fois.

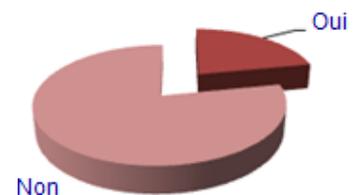
Question 5 : Préférez-vous les fromages locaux ?

La préférence des achats penche vers les fromages locaux: 73% disent qu'ils achètent régulièrement des fromages fabriqués tout près de leur domicile.



Question 6 : Consommez-vous uniquement du fromage au lait cru ?

78% des participants affirment qu'ils consomment des fromages fabriqués à partir de lait pasteurisé ou thermisé, alors que 22% préfèrent ne consommer que des fromages à base de lait cru.



Question 7 : Pourquoi consommez-vous aussi des fromages à base de lait pasteurisé ou thermisé ?

Réponse	Nombre	%
Parce que certains fromages ne sont pas disponibles à partir du lait cru	161	54%
Parce qu'ils ont le même bon goût	104	35%
Parce qu'ils sont plus sûrs	18	6%
Parce qu'il est plus facile de trouver des fromages biologiques à base de lait pasteurisé	13	4%

Les raisons de la consommation de fromages à base de lait pasteurisé ou thermisé sont principalement liées à la difficulté d'acheter des fromages à base de lait cru (54%), mais un bon nombre de consommateurs (35%) les trouvent "tous aussi bons les uns que les autres." Seuls 6% les préfèrent parce "qu'ils respectent mieux les règles d'hygiène".

La question suivante a été conçue pour comprendre quelles variétés de fromage à base de lait cru sont moins disponibles sur le marché. Néanmoins, seuls 43% des personnes enquêtées ont répondu à cette question.

Parmi ces dernières, seule une très petite proportion a donné des réponses claires et fiables. 15%, plus ou moins, ont donné des mauvaises réponses. En effet, la question n'est pas facile. Les variétés de fromages sont multiples mais peu de gens comprennent le processus de production d'une manière approfondie.

Question 8 : Quelles variétés de fromages fabriqués à base de lait cru ne sont pas disponibles ?

Fromages	Nombre	%
Pas de réponse	187	59
Beaucoup de fromages frais	21	7
Gorgonzola	17	5
Pecorini	14	4
Mozzarella	10	3
Parmigiano reggiano	8	3
Taleggio	8	3
Alpeggio cheeses	7	2
Stracchino	6	2
Grana padano	6	2
Presque toutes	6	2
Je ne sais pas	5	2
Fromages à pâte persillée	5	2

POINTS FORTS ET POINTS FAIBLES DES FROMAGES A BASE DE LAIT CRU

On a ensuite demandé aux participants de se prononcer sur les points forts des fromages à base de lait cru. 72% affirment que la valeur réside essentiellement dans la qualité du fromage. Le traitement du lait cru permet de garder intactes des caractéristiques du lait donnant ainsi aux fromages les parfums et les arômes d'herbes de pâturage et de foin. Les aspects sensoriels l'emportent toujours sur tous les autres. Par ailleurs, 22% ont répondu que le lait cru offre des garanties pour le respect de la tradition et de l'authenticité de la recette, exprimant ainsi non seulement une valeur qualitative liée à des pratiques de reproduction plus naturelles mais aussi à des arômes, à des territoires précis et à des cultures locales.

Pas moins de 9% des participants ont mentionné l'authenticité de ces fromages, le maintien des arômes naturels sans l'intrusion d'agents pouvant ôter le lait de sa saveur originale et authentique. Un pourcentage similaire de 8% estime que les fromages à base de lait cru sont plus nutritifs et sains étant donné que les traitements thermiques typiques de la pasteurisation détruisent aussi bien les vitamines que les autres nutriments du lait.

Question 9 : A votre avis, quels sont les points forts ou les aspects les plus positifs des fromages au lait cru ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	La transformation du lait cru permet le maintien inchangé des caractéristiques du lait, donnant ainsi aux fromages les parfums et les arômes d'herbes de pâturage et de foin. Les fromages acquièrent plus de saveur et d'arômes : leur qualité s'améliore. Le fromage de haute qualité ne peut être obtenu qu'à partir de lait cru.	228	72
2	Les fromages à base de lait cru présentent de grandes disparités au niveau des territoires, des cultures, des pratiques d'élevage ainsi que des connaissances et des compétences des producteurs. Le traitement du lait cru permet aux fromages relativement vieux d'évoluer et d'exprimer pleinement ces différences. Ils ont leur propre identité qui illustre leurs provenances respectives. La pasteurisation industrielle fait que les différentes variétés de fromages provenant de plusieurs endroits soient plus ou moins les mêmes. Ils sont ainsi plus proches de la tradition et du goût original, historique.	70	22
3	Les fromages à base de lait cru sont plus naturels, vrais et authentiques. Le lait n'est pas traité et a ainsi conservé tous ses arômes naturels. Bien souvent le lait cru est traité dans des entreprises artisanales qui accordent plus d'importance à toute la chaîne de production.	30	9
4	Les fromages à base de lait cru sont plus nutritifs donc plus sains.	25	8
5	Le traitement du lait cru nécessite plus de surveillance au niveau de la production et offre par conséquent plus de sécurité aux consommateurs.	6	2
6	Je ne sais pas.	3	1
7	Il n'y a pas d'aspects positifs précis.	3	1

En examinant les points faibles du lait cru, les positions sont beaucoup moins polarisées. Les risques hygiéniques et sanitaires possibles ont été signalés par 27% des participants. Mais un pourcentage légèrement inférieur (22%) affirme qu'il n'y a ni points faibles ni risques. Si nous ajoutons ceux-ci aux 7% qui pensent qu'il y a beaucoup de préjugés sur les risques sanitaires du lait cru, nous obtenons environ 30% qui n'ont pas peur des conséquences dangereuses potentielles résultant de l'absence de traitement thermique du lait. Quelques dizaines de participants soulignent certaines données objectives : bien souvent les fromages à base de lait cru présentent des différences et des défauts ; ils sont moins constants au niveau de la qualité et dans certains cas

si le fromager ne fait pas bien son travail, ils ont une durée de vie plus courte et courent le risque d'une fermentation anormale tout au long du processus de vieillissement.

Question 10 : À votre avis, quels sont les points faibles ou les aspects négatifs des fromages au lait cru ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Rare fiabilité hygiénique-sanitaire : il est nécessaire de maintenir la sécurité à travers toute la chaîne d'approvisionnement, ce qui n'est pas toujours facile. Il y a de grands risques de maladies au niveau des animaux et des pratiques de laboratoire, notamment pour les fromages frais.	86	27
2	Il n'y a pas de points faibles.	68	22
3	Ils sont souvent défectueux il n'y a pas constante dans la qualité.	35	11
4	Ils ne sont disponibles ni dans les supermarchés ni dans les petits commerces.	32	10
5	Courte durée de vie : ils périssent rapidement et souffrent de graves problèmes de conservation.	24	8
6	Il y a encore trop de clichés, en général, sur les risques de santé présumés causés par le lait cru. Cela est principalement dû à un manque de communication, d'information et de culture dans ce domaine, même parmi les vendeurs de fromage eux-mêmes.	21	7
7	Je ne sais pas.	10	3
8	Ils coûtent trop cher.	6	

FROMAGES SICILIENS

Question 11 : Connaissez-vous des fromages traditionnels siciliens ?

Pour ce qui est des fromages siciliens et notamment les variétés traditionnelles, ils sont connus par 75% des personnes enquêtées au sein de l'échantillon. 25% affirment qu'ils ne les connaissent pas.



La question suivante concerne les variétés de fromages connues des participants : 29% des personnes enquêtées ne se sont pas prononcés. Pour ce qui est de la question concernant les fromages italiens en général, 2 participants sur 3 ont mentionné de 4 à 5 variétés différentes. Ici le nombre chute considérablement et la plupart des participants a seulement mentionné deux fromages siciliens différents.

Parmi les fromages siciliens cités, les plus connus et devançant de loin tous les autres sont le Ragusano (plus de la moitié l'ont mentionné), suivi en deuxième place du seul fromage au lait caillé de brebis : le Vastedda della Valle Belice (mentionné par 33%). La troisième place est allée au Piacentinu Ennese (25%) suivi par le Pecorino (23%). Le Maiorchino et la Provola dei Nebrodi sont chacun signalés par 9% des participants. Tous les autres types de fromages sont nommés par moins de 5% des participants.

Considérant que le fromage le plus lié à la Sicile dans la pensée populaire est le pecorino, il est surprenant de constater que le Ragusano ait été mentionné aussi souvent. Il s'agit de lait de vache caillé étiré, de la région des Monts Hybléens, qui a obtenu il y a une dizaine d'années la distinction AOP et qui avait bénéficié d'une importante campagne de promotion. Le Vastedda, produit à partir de lait de brebis caillé et étiré, est plus frais et hautement apprécié. Très récemment ce fromage a obtenu la distinction AOP. Les fromages ricotta, qui font la fierté de la Sicile en termes de variété et de qualités exceptionnelles (que ce soit au four ou salé, à base de lait de brebis frais), ne sont mentionnés que par 3% des participants voire moins.

Question 12 : Quels fromages siciliens connaissez-vous ?

Fromages	Nombre	%
Pas de réponse	93	29
Ragusano	171	54
Vastedda della Valle del Belice	103	33
Piacentinu ennese	79	25
Pecorino	74	23
Maiorchino	29	9
Provola dei Nebrodi	27	9
Caciocavallo	16	5
Provola	16	5
Canestrato	14	4
Tuma Persa	10	3
Ricotta cuite au four	9	3
Ricotta salée	8	3
Pecorino au poivre	7	2
Provola delle Madonie	6	2

Tuma ou tumazzu	6	2
Ricotta à base de lait de brebis	5	2
Caciocavallo palermitano	5	2

Concernant les fromages siciliens que les participants achètent régulièrement, nous constatons que 40% n'ont pas répondu à cette question (ce qui pourrait laisser croire qu'ils n'en achètent pas régulièrement). 17% déclarent n'en avoir jamais goûté. Le plus consommé est le Ragusano (18% ou 53 participants) tandis qu'en deuxième place c'est le pecorino générique, bien que 35 personnes seulement aient donné cette réponse sur les 136 qui consomment des fromages siciliens. Le Vastedda a été mentionné par 23 personnes.

Question 13 : Quels fromages siciliens achetez-vous régulièrement?

Fromages	Nombre	%
Pas de réponse	127	40
Ragusano	58	18
Je n'en achète jamais	53	17
Pecorino	35	11
Vastedda della Valle del Belice	10	3
Piacentinu ennese	8	3
Provola dei Nebrodi	8	3
Caciocavallo	7	2
J'en achète en très petites quantités	6	2
Pecorino au poivre	6	2
Provola	6	2
Ricotta cuite au four	5	2

DISTRIBUTION DES FROMAGES SICILIENS

Question 14 : Trouvez-vous un bon assortiment de fromages traditionnels siciliens dans votre point d'achat habituel ?

Parmi ceux qui ont répondu à la question 13 (233 sur 316), 79% sont d'accord qu'il est très difficile de trouver des fromages siciliens dans leurs magasins habituels.



Lorsqu'on leur a demandé pourquoi ils ne les trouvent pas aussi facilement, 64 personnes interrogées (sur 233) attribuent la responsabilité principalement aux consommateurs et au manque de culture et d'information, tout en insistant sur le fait qu'il est tout à fait normal que ce soit la demande des consommateurs qui stimule l'offre de nouveaux fromages. Viennent ensuite les réponses de ceux qui pensent qu'il existe des difficultés de stockage dues à l'éloignement géographique : 56 personnes ont répondu à cette question en citant l'absence d'une bonne sélection de fromages siciliens dans les autres régions d'Italie. En outre, il est important de noter ici que l'échantillon des personnes enquêtées est constitué à 64% de personnes qui vivent dans le Nord de l'Italie et donc très loin de la Sicile. Par ailleurs 15% pensent que les consommateurs italiens sont des consommateurs influencés par les préjugés et optent plutôt pour les fromages de leurs propres régions. Les données semblent leur donner raison au grand dam de ceux qui sont portés sur la curiosité et la recherche : 31 seulement ont donné une réponse en ce sens.

Seulement 9% tiennent directement pour responsables les commerçants car ils n'ont ni le courage, ni la passion, ni l'amour de la découverte ou la volonté d'offrir de nouveaux produits à leurs consommateurs. Plus précisément la grande distribution est citée comme fournisseur cherchant la sécurité de l'approvisionnement et ne prenant pas de risques sur des nouveautés. 5% seulement pensent que les producteurs siciliens sont responsables parce qu'ils seraient incapables de vendre ou de commercialiser leurs fromages ou même de travailler en groupes pour promouvoir leurs produits et les écouler plus facilement. 3% se focalisent sur la qualité moyenne qui est supposée faire défaut et soulèvent la question éternelle liée à une trop forte saveur ou à de grandes quantités de sel à chaque fois qu'ils sont appelés à juger les fromages siciliens.

Question 15 : Si vous avez répondu négativement, précisez pour quelle raison ?

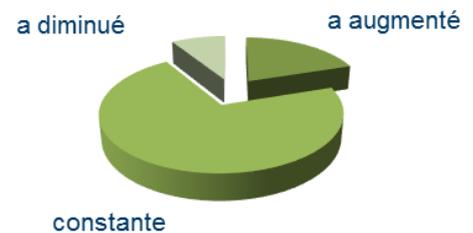
N°	Réponse	Nb.	%
1	Pas de réponse.	29	12
2	Les consommateurs ne connaissent pas assez ces fromages et par conséquent la demande est plutôt minime.	64	31
3	La Sicile est trop loin et il y a d'importants problèmes de distribution : coûts de transport élevés et un système de distribution mal organisé.	58	27
4	Normalement les gens mangent des fromages locaux. L'Italie offre une grande variété de produits locaux de bonne qualité et pour des raisons culturelles les gens préfèrent généralement garder leurs spécialités culinaires locales.	31	15

5	La responsabilité revient surtout aux personnes qui travaillent dans la filière : les vendeurs de fromage n'ont ni la culture ni le désir de proposer de nouveaux produits puisqu'ils sont fidèles à leurs habitudes et préfèrent éviter les risques ; cela est partagé par les supermarchés aussi.	19	9
6	Les producteurs siciliens sont en partie responsables car ils ne savent pas comment vendre leurs fromages et ne font pas de marketing. Ils ne font pas de promotion et ne sont pas organisés en un système de distribution adéquat.	10	5
7	Je ne sais pas.	10	5
8	La qualité moyenne n'est pas très élevée, ils sont trop parfumés et le goût est trop fort.	7	3
9	La difficulté réside dans le fait que les productions sont de petite taille et de niche. Avec de tels chiffres, il est impensable de vendre sur un marché national.	4	2
10	Le problème est l'uniformité de goût, qui est devenu plat à cause de la production industrielle. Les gens ne savent pas comment apprécier les différences et les complexités.	3	1
11	Je n'achète le fromage que directement chez des producteurs et la Sicile est donc trop loin pour moi.	3	1
12	Les prix sont trop élevés.	3	1

VARIATIONS DANS LA CONSOMMATION DE FROMAGE

Question 16: Au cours des 2 dernières années, la consommation de fromage au sein de votre famille a-t-elle :

Au cours des 2 dernières années, 71% des participants (225 sur 316) ont adopté une consommation constante de fromage. Parmi ceux dont la consommation a changé, 63 personnes ont augmenté leur consommation tandis que 28 l'ont diminuée.



Les raisons de cette augmentation sont principalement liées à une curiosité accrue, au plaisir de découvrir de nouveaux produits, et dans une même mesure au fait qu'ils aiment plus le fromage, à la fois pour sa très grande variété et sa haute qualité disponible sur le marché (environ 30 sur 80 personnes ont donné cette réponse).

Question 17a : Si elle a augmenté, pourquoi?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Pas de réponse	11	3
2	Parce que notre curiosité a augmenté et que nous avons commencé à découvrir d'autres variétés de fromages.	17	31
3	Parce que nous apprécions de plus en plus le fromage, à la fois pour sa grande variété et sa qualité.	14	26
4	Pour des raisons de santé : c'est un excellent moyen d'améliorer votre régime ; il est bon pour vous et surtout pour les enfants vu que le fromage est un excellent aliment pour remplacer la viande.	9	17
5	Parce que notre famille s'est agrandie.	8	15
6	Parce que notre connaissance s'est améliorée, tout comme notre interaction avec les producteurs et avec notre territoire.	5	9

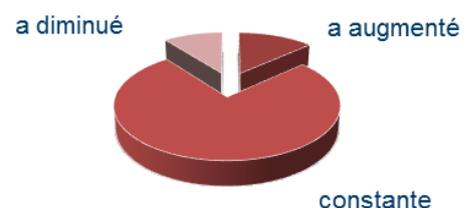
Parmi ceux qui ont réduit leur consommation, environ 89% l'avaient fait pour des raisons de santé : taux élevé de cholestérol, âge avancé, régimes amaigrissants. Il est important de signaler que la majorité des personnes enquêtées étaient âgées de plus de 45 ans (environ 68%). C'est un âge où les gens commencent à s'intéresser davantage à leur régime alimentaire.

Question 17b : Si elle a diminué, pourquoi?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Pour des raisons de santé.	24	89
2	Le prix est trop élevé.	1	4
3	Problèmes de disponibilité.	1	4
4	Notre famille a diminué en nombre.	1	4

Question 18 : Si vous consommez des fromages siciliens, leur consommation au sein de votre famille a-t-elle augmenté, diminué ou est-elle restée constante au cours des dernières années ?

Quand on leur a posé la même question à propos des fromages siciliens, 211 personnes ont affirmé que la consommation est demeurée constante (légèrement plus élevée à celle des fromages nationaux pour 76%). Dans ce cas également, plus de personnes ont augmenté leur consommation (13%) mais bien moins que l'augmentation à l'échelle nationale, située autour de 20%. Environ le même pourcentage (10%) a connu une diminution de la consommation.



Seules 41 des 50 personnes qui ont augmenté ou diminué leur consommation ont justifié ce comportement. La moitié de ceux qui ont augmenté leur consommation l'ont fait par curiosité et pour la joie de découvrir de nouveaux produits tandis que 5% l'ont fait parce qu'ils ont constaté que les fromages sont plus disponibles sur le marché.

Question 19a : Si elle a diminué, pourquoi ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Pas de réponse.	114	36
2	Par curiosité, je dois les découvrir et ainsi pouvoir les apprécier.	64	31
3	Parce qu'ils sont plus disponibles sur le marché à présent.	35	11
4	Parce que je les aime bien.	32	10
5	Parce que notre famille a augmenté en nombre.	2	9
6	Pour des raisons de santé.	1	4

Contrairement aux statistiques nationales, ceux qui ont diminué leur consommation de fromage l'avaient fait parce qu'ils ne pouvaient pas se procurer les fromages facilement, alors que les «raisons de santé» viennent en second lieu.

Question 19b : Si elle a diminué, pourquoi ?

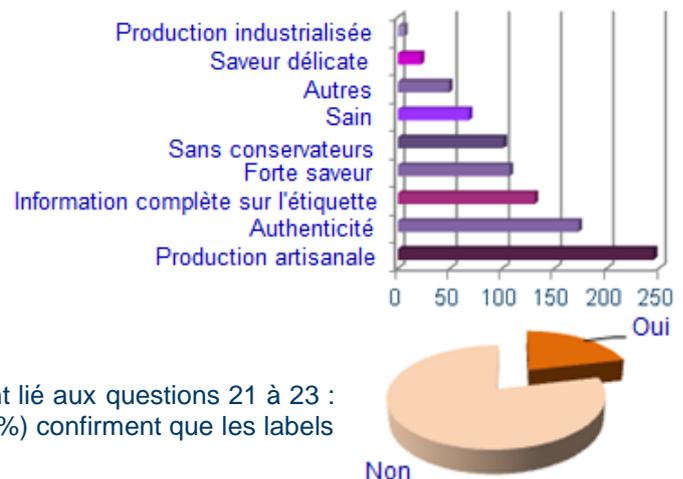
N°	Réponse	Nb.	%
1	Ils ne sont pas disponibles sur le marché.	6	33
2	Pour des raisons de santé ou pour suivre un régime alimentaire.	5	28
3	Parce que je préfère les fromages locaux.	3	17
4	Parce qu'ils sont de qualité inférieure ou trop salés.	3	17
5	Parce qu'ils coûtent trop cher.		

RAISONS POUR CHOISIR UN CERTAIN FROMAGE

Question 20 : Lorsque vous choisissez de consommer différentes variétés de fromages, quelles sont pour vous les caractéristiques les plus importantes ?

Parmi les raisons qui mènent au choix d'une variété donnée de fromage, la première mentionnée est le caractère artisanal de la production (27%), suivi de l'authenticité - un concept un peu vague bien que préféré par plusieurs - avec 19%. L'étiquetage des fromages, quand il est exhaustif et complet, vient en troisième lieu : pas moins de 131 personnes sur 316 insistent sur ce facteur important qui a guidé leur choix.

L'accent mis sur l'importance des labels est directement lié aux questions 21 à 23 : en réalité, à la question 28, 249 personnes sur 316 (79%) confirment que les labels actuels sont insuffisants.



Question 21 : Pensez-vous que les informations sur les étiquettes de fromages sont suffisantes ?

Les informations importantes qui manquent sur les étiquettes sont la provenance du lait (24%), les procédures de reproduction et d'alimentation des animaux (20%), les techniques de production (17%) ainsi que la présence d'aliments génétiquement modifiés dans l'alimentation de l'animal (106 réponses sur 249, soit 42%).

Question 22 : Si non, qu'y manque-t-il selon vous ?

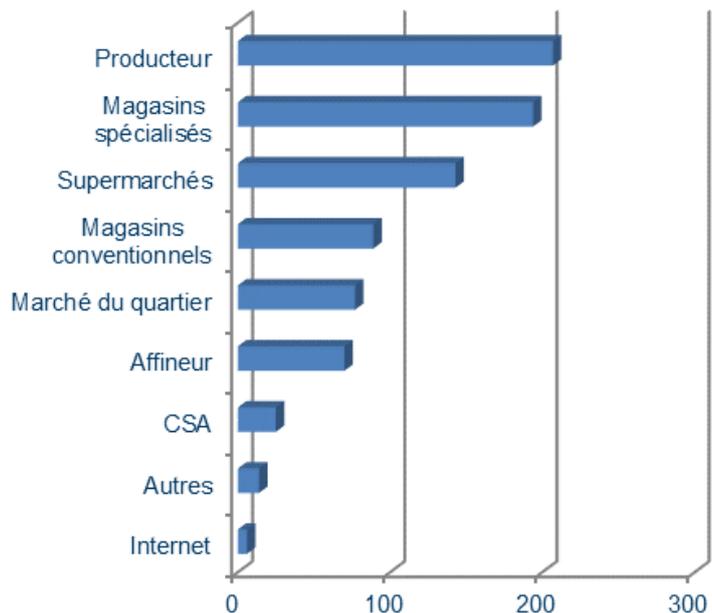
N°	Réponse	Nb.	%
1	Information sur la provenance du lait.	205	24
2	Information sur les pratiques d'alimentation et d'élevage.	172	20
3	Information sur les techniques de production.	150	17
4	Information sur la présence d'aliments génétiquement modifiés consommés par les animaux.	106	12
5	Information sur les ingrédients utilisés dans le processus de production.	105	12
6	Information sur le producteur.	92	11
7	L'information nutritionnelle.	30	3

Question 23 : Faites-vous attention à l'utilisation possible d'agents de fermentation ? Devraient-ils être mentionnés sur l'étiquette ?

Les informations sur les techniques de fermentation seraient également appréciées par 271 participants. Les consommateurs - ceux considérés dans cette étude - signalent la nécessité d'une plus grande clarté et exhaustivité de données fournies par les fabricants sur l'étiquette ; ils ont besoin de plus d'outils pour faire leurs propres choix. Les résultats montrent aussi une sensibilité croissante au caractère durable de la production agricole et de l'élevage. Toutefois ils continuent d'accorder une grande importance à la valeur organoleptique des produits. Dans les années à venir les fabricants devraient accorder plus d'attention à la transparence et au caractère durable.


POINTS D'ACHAT
Question 24 : Où achetez-vous habituellement votre fromage ?

Les participants achètent leurs fromages dans de nombreux endroits. La majorité (207 sur 316) achète directement chez les producteurs. Puis, par ordre de popularité, dans les magasins spécialisés (194 personnes ont choisi soit uniquement cette option soit en plus d'une autre) et enfin 45% (143 sur 316) achètent leurs fromages dans les supermarchés. Ce point devrait pousser les acheteurs intéressés par les productions traditionnelles à réfléchir ; ces fromages ne sont actuellement disponibles que lors de promotions spéciales tandis que la variété de choix continue à être très réduite, comme on l'a vu dans les différents points de l'enquête. La majorité des participants achète du fromage dans différents endroits, citant notamment les magasins traditionnels, les affineurs et les marchés. Les groupes d'achat basés sur la solidarité (l'agriculture soutenue par la communauté - CSA ou GAZ en italien) ne sont utilisés que par une petite partie des participants (3%), tandis que le commerce électronique est étrangement rare : seulement 6 personnes achètent des fromages en ligne.



Parmi les raisons pour lesquelles les consommateurs évitent d'acheter dans les supermarchés, 35% observent que les fromages proposés sont principalement industrialisés et préfèrent faire leur achat dans d'autres endroits, raison suivie par le manque de connaissance de la part du personnel et par le faible choix de fromages proposés.

Question 25 : Si vous n'achetez pas de fromage dans les supermarchés, quelles en sont les raisons ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Ils ne proposent que des fromages industrialisés.	105	35
2	Je préfère acheter dans d'autres endroits.	97	32
3	Le personnel n'est pas préparé de manière adéquate.	55	18
4	Le manque de choix.	43	14

Question 26 : Est-il difficile pour vous de trouver les fromages que vous aimez manger ?

68% n'ont pas de difficulté à trouver leurs fromages préférés sur le marché, cependant les données doivent être interprétées à la lumière du fait que les fromages locaux sont fortement préférés.



32% des participants qui ont des difficultés citent le fait qu'ils ne sont intéressés que par des fromages rares et très particuliers (57%) et que de bonnes informations sur les producteurs sont difficiles à trouver (22%). Seulement 14% disent que les prix élevés sont un obstacle pour leur acquisition.

Question 27 : Si oui, pour quelles raisons ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	Ils sont rares (petites productions, distribution limitée).	79	57
2	Il y a très peu d'informations sur où trouver les fromages.	31	22
3	Ils sont trop chers.	19	14
4	Je ne connais pas les producteurs.	9	7

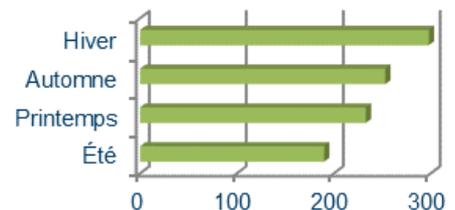
72% essaient de varier les produits et les producteurs régulièrement.

Question 28 : Quand vous allez acheter du fromage, quelles sont vos habitudes ?

N°	Réponse	Nb.	%
1	J'essaie de varier les producteurs et les produits.	226	72
2	Je vais toujours chez les mêmes producteurs et consomme les mêmes produits.	46	15
3	Je souhaiterais varier mais je n'ai pas assez de temps pour trouver de nouveaux producteurs et produits.	29	9
4	Je souhaiterais varier mais je ne trouve pas suffisamment d'informations pour trouver de nouveaux producteurs.	15	5

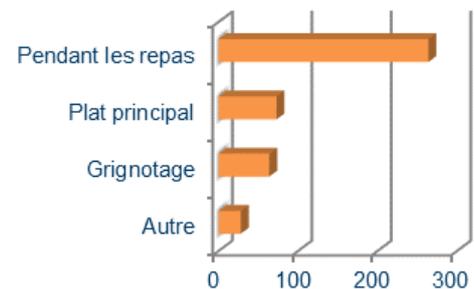
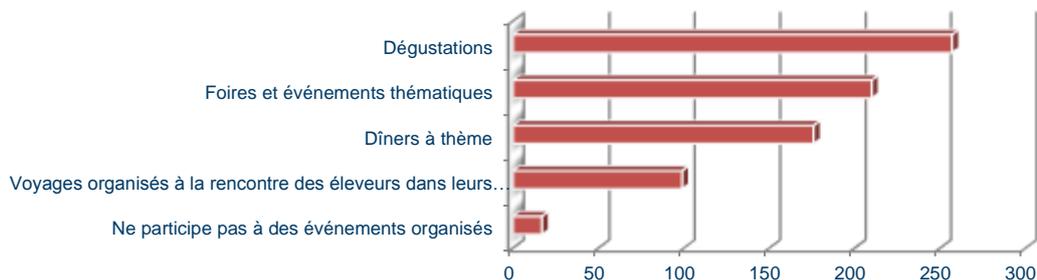
QUAND LE FROMAGE EST-IL CONSOMMÉ ?
Question 29 : Dans votre famille, le fromage est généralement consommé pendant :

La consommation est répartie assez uniformément tout au long de l'année, avec une légère baisse en été.

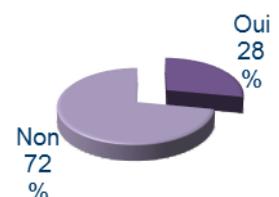

Question 30 : Quand préférez-vous consommer du fromage ?

La majorité de notre échantillon (62%) consomme du fromage lors des repas tandis que 17% mangent du fromage comme un plat principal et 15% l'utilisent comme casse-croûte.

L'échantillon participe régulièrement aussi à des dégustations (34%) dans les foires et les événements à thème (28%) et un total de 23% dans les dîners thématique de fromage organisé principalement par l'ONAF et Slow Food. C'est une information qui montre de l'intérêt pour une variété de manifestations dédiées aux fromages.


Question 31 : Participez-vous à des événements organisés ? Si oui, veuillez indiquer lesquels.

Question 32 : Commandez-vous souvent du fromage lorsque vous mangez dans un restaurant ?

Autre surprise : la grande majorité (87%) ne prend pas en considération la gamme de fromages disponibles au moment de choisir l'endroit où manger à l'extérieur et ne commande pas non plus de fromage au restaurant (72%).

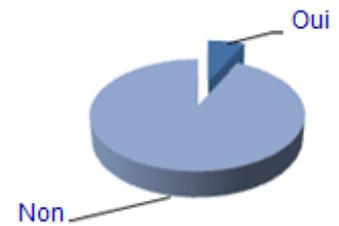


Ceci est imputé en partie à la question suivante : 93% des personnes enquêtées dans le cadre de l'échantillon estiment que les restaurateurs ne sont pas bien informés sur les produits laitiers. D'ailleurs, étant donné qu'une bonne partie de l'échantillon achète directement chez les producteurs et apprécie les fromages artisanaux et

traditionnels, ils préfèrent peut-être éviter les coûts d'un plateau de fromage gouteux car il risquerait de peser un peu lourd sur leur addition.

Question 33 : Pensez-vous que les restaurateurs sont dans l'ensemble bien informés sur les produits laitiers ?

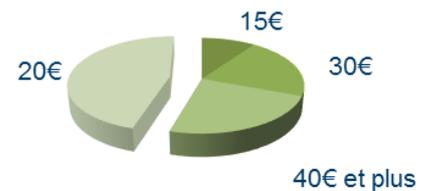
Parmi les enquêtés, 294 des participants pensent que les restaurateurs ne sont pas bien informés sur les produits laitiers, alors que 22 ont répondu qu'ils l'étaient.



COMBIEN DEPENSENT-ILS POUR LE FROMAGE ?

Question 34 : Combien seriez-vous prêt à payer pour un kilo d'un certain fromage ?

Pas moins de 45% des participants indiquent qu'ils sont prêts à dépenser jusqu'à 30 € par kilo de fromage d'une variété particulière. Si on y ajoute 32% de participants prêts à déboursier jusqu'à 20 €, il est aisé de dire que plus de trois quart de l'échantillon seraient prêts à payer aux producteurs un montant significatif (77%) surtout si le fromage appartient à une catégorie bien "particulière" c'est à dire "si le fromage en vaut la peine". Il faut signaler également que 16% seraient prêts à dépenser jusqu'à 40 € voire davantage.



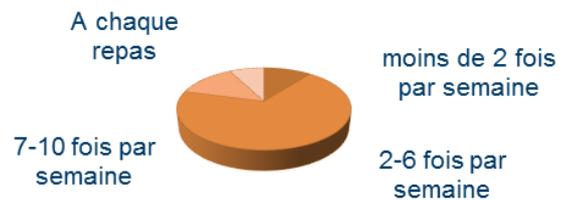
Question 35 : Quel est votre budget hebdomadaire pour le fromage ?

Le nombre de personnes qui achètent du fromage chaque semaine est plus ou moins le même. Ils réservent un budget qui varie de 10€ à 30€ pour l'achat de ce produit



Question 36 : Quel est votre rythme de consommation hebdomadaire de fromage ?

Les réponses à ces questions sont conformes à la question "combien de types de fromages consommez-vous par semaine ?" 68% disent qu'ils en consomment de 2 et 6 fois par semaine. S'ils en consomment généralement 100 grammes à la fois (même si c'est un peu trop), 400 à 500 grammes, soit 20 € par semaine, alors bien plus que 30 € par kilo de fromage. Notre échantillon représente un consommateur très aisé.



COMBIEN DEPENSENT-ILS POUR LE LAIT ?

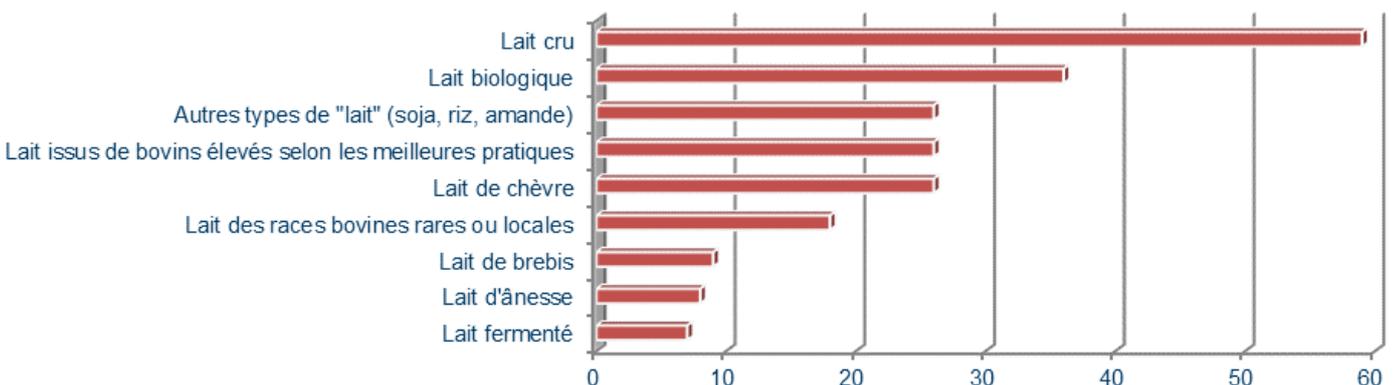
Question 37 : Buvez-vous régulièrement du lait ?

La majorité de notre échantillon consomme régulièrement du lait (64%).

Ils consomment même certains types de lait bien déterminés : 59 participants disent qu'ils boivent du lait cru, 36 consomment bio, 26 du lait de chèvre, 26 boivent du lait d'animaux élevés selon les meilleures pratiques et 26 boivent "d'autres types de lait" (amande, soja, riz, etc.).

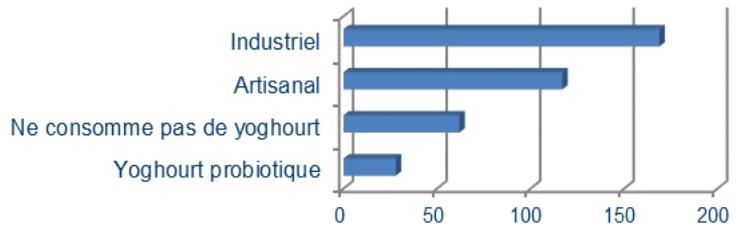


Question 38 : Consommez-vous un type particulier de lait ? Si oui, lequel ?

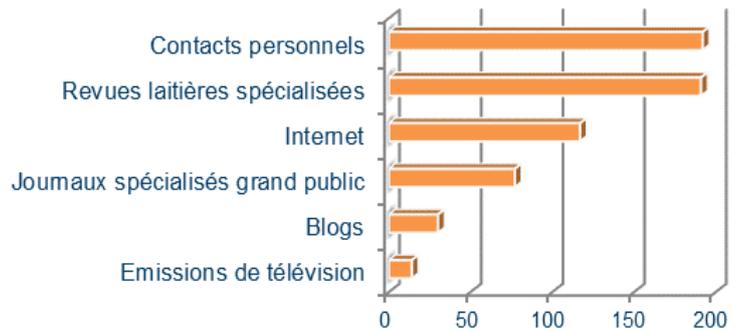


Question 39 : Mangez-vous du yaourt ? Si oui, quelle sorte?

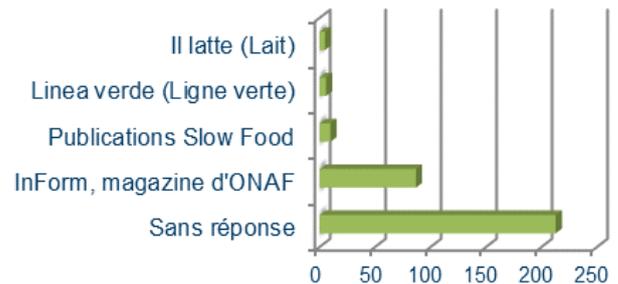
Le yaourt est également bien consommé : 45% consomment du yaourt industriel, 31% préfèrent l'artisanal alors que 7% seulement consomment du yaourt à base de probiotiques.


OÙ ET COMMENT OBTIENNENT-ILS DES INFORMATIONS SUR LES FROMAGES ?
Question 40 : Comment peut-on s'informer et rester au courant des nouveautés sur le marché des produits laitiers?

Cette question est primordiale car elle permet de comprendre les canaux d'information préférés pour un public de passionnés et de consommateurs fidèles. La surprise vient du fait qu'un tiers des réponses montrent que les relations personnelles sont la principale source d'information et de mise à jour. Un autre tiers des réponses pointe les revues spécialisées parmi les sources d'information les plus fréquemment utilisées. Ces deux réponses ont été données dans presque 31% des cas. Ensuite vient Internet (sites et blogs) pour 24%. La télévision vient en dernier lieu. Cependant et malgré la prépondérance des émissions gastronomiques et de cuisine (souvent d'ailleurs d'une qualité discutable), ce moyen de communication se place en bas de la liste.


Question 41 : Si vous utilisez des journaux, des programmes télévisés ou des blogs, pouvez-vous préciser lesquels ?

La publication préférée est le magazine de l'ONAF, qui est suivie par les publications des réseaux Slow Food.



2. La filière laitière de Sicile

2.1. La production et la transformation laitière en Sicile

En Sicile, la valeur de la production de lait de toutes les espèces élevées (vache, bufflonne, chèvre et brebis) a été de plus de 89 M€ en 2010 (ISTAT), environ 2,4 % de la production au prix de base (PPB)¹ agricole et de l'élevage régional, soit légèrement en dessous du précédent recensement agricole en 2001, où elle représentait 3% de la même PPB. En 2010, le secteur laitier, comprenant l'ensemble des sous-secteurs de l'élevage, contribuait à 30% de la PPB, soit une forte hausse par rapport aux 19 % du relevé précédent.

2.1.1. L'élevage en Sicile

L'élevage sicilien représente 3,12% du total national tandis que le secteur laitier se stabilise autour de 2%. Si on se penche sur ses principales composantes, on observe que la Sicile contribue à 5,75% de la production nationale de lait de brebis et de chèvre mais à seulement 1,5% de celle de lait de vache et de bufflonne (ISTAT, 2011).

Toujours selon le dernier recensement agricole, le secteur de l'élevage est constitué en Sicile d'environ 9 800 élevages bovins, 5 600 ovins et 2 000 caprins, avec des cheptels comprenant approximativement 1 187 000 animaux, dont 337 000 bovins, 733 000 ovins et 117 000 caprins.

Tableau 21 : Distribution des élevages bovins et de buffles par Surface agricole utile (SAU) et nombre d'animaux en Sicile (2010)

Classes de SAU (ha)	Nombre d'exploitations		Nombre d'animaux	
	n.	%	n.	%
1 - 2	487	4,93	789	0,23
3 - 5	876	8,86	3.534	1,05
6 - 9	979	9,91	7.181	2,13
10 - 19	2.146	21,71	29.881	8,86
20 - 49	3.295	33,34	102.964	30,53
50 - 99	1.484	15,02	99.451	29,49
100 - 199	512	5,18	65.512	19,43
200 - 499	99	1,00	25.170	7,46
500 - 999	5	0,05	2.770	0,82
> 1000	0	0,00	0	0,00
TOTAL	9.883	100,00	337.252	100,00

Source : Elaborations sur des données extraites de ISTAT - Recensement Général de l'Agriculture VI (2010)

Tableau 22 : Distribution des élevages bovins et de buffles par province et nombre d'animaux (2010)

Territoire	Nombre d'entreprises		Nombre d'animaux	
	n.	%	n.	%
Italie	128.142	100,00	5.952.991	100,00
Iles	18.290	14,27	590.255	9,92
Sicile	9.883	7,71	337.252	5,67
Sicile occidentale	2.819	28,52	84.894	25,17
Palerme	2.230	22,56	71.639	21,24
Trapani	220	2,23	4.300	1,28
Agrigente	369	3,73	8.955	2,66
Sicile orientale	7.064	71,48	252.358	74,83
Messine	2.107	21,32	48.415	14,36
Catane	729	7,38	28.961	8,59
Syracuse	1.019	10,31	38.024	11,27
Raguse	1.556	15,74	77.294	22,92
Enna	1.420	14,37	50.404	14,95
Caltanissetta	233	2,36	9.260	2,75

Source : Elaborations sur des données extraites de: ISTAT - Recensement Général de l'Agriculture VI (2010)

¹ PPB = La valeur de la production au prix de base est égale à la valeur de la production hors subventions.

Comme il ressort des tableaux 21 et 22, la taille moyenne des exploitations d'élevage bovin et de buffles est de 35 têtes, même s'il y a environ 2 300 élevages (23% du total) avec moins de 10 bêtes et un peu plus de 600 exploitations (11% du total) avec plus de 100 bêtes. Quant à la taille moyenne des élevages ovins/caprins, elle est de 133 têtes, avec 2 400 exploitations avec moins de 50 têtes et 1 500 exploitations avec plus de 200 bêtes.

Ces dernières années, la structure des élevages de la région a connue une évolution importante, avec des éléments communs aux divers secteurs.

Les données du secteur bovin, comparées à celles du précédent recensement, indiquent une augmentation maîtrisée des exploitations (+1% par rapport à 2000) et du nombre de bêtes élevées (+9%), ainsi qu'une croissance de la taille moyenne des élevages.

Le secteur ovin/caprin montre en revanche une réduction du nombre des élevages (-13% pour les brebis et -17% pour les chèvres), une légère augmentation du nombre de têtes ovines (+3,4%) avec pour conséquence la croissance de la taille moyenne des exploitations (Tableau 23).

Tableau 23 : Distribution des élevages ovins et caprins par SAU et nombre d'animaux en Sicile (2010)

Classes de SAU (ha)	Nombre d'exploitations		Nombre d'animaux	
	n.	%	n.	%
1 - 2	67	1,05	120	0,01
3 - 9	473	7,44	2.713	0,32
10 - 19	725	11,40	9.647	1,13
20 - 49	1.143	17,97	35.051	4,12
50 - 99	1.069	16,81	72.623	8,54
100 -199	1.321	20,77	181.338	21,33
200 - 299	732	11,51	171.630	20,19
300 - 499	612	9,62	222.168	26,13
> 500	219	3,44	154.866	18,22
TOTAL	6.361	100,00	850.156	100,00

Source : *Elaborations sur des données extraites de: ISTAT - Recensement Général de l'Agriculture VI (2010)*

Le processus de restructuration du secteur, qui a conduit à la réduction du nombre de petits élevages et par conséquent à la concentration de l'activité dans des exploitations de taille supérieure, semble se poursuivre.

La filière du lait de vache est très présente dans toute l'île, bien que l'élevage intensif soit pratiqué dans les zones de plaines et de collines, plus adaptées, et particulièrement concentré dans la province de Raguse.

Les races les plus représentées sont la Frissonne (productivité moyenne d'environ 7 551 kg par lactation) et la Brune (productivité moyenne d'environ 5 961 kg par lactation), qui, grâce à la supériorité de leur performance productive (laitière), ont supplanté dans les élevages intensifs la Modicana et la Cinisara, races autochtones à double aptitude, qui, en raison de leur rusticité, se révèlent moins productives (productivité moyenne d'environ 3 500 kg par lactation).

Une partie importante de l'élevage bovin se développe en revanche dans les zones intérieures défavorisées et dans les zones de montagne. Il s'agit souvent d'élevages traditionnels de type semi-intensif avec un recours fréquent au pâturage pendant une bonne partie de l'année.

Dans l'intérieur des terres, la tendance de la production est de type mixte, dans laquelle, à la production de viande selon le classique schéma « vache-veau », s'ajoute la production fromagère.

La taille petite ou moyenne des exploitations et leur spécialisation limitée ont souvent pour origine les conditions environnementales difficiles et le manque de ressources fourragères. Dans un tel contexte, les systèmes extensifs prédominent avec des charges de bétail de l'ordre de 1 Unité bovine agricole (UBA) à l'hectare de surface fourragère, jamais supérieurs à 1,4 UBA à l'hectare, et très éloignés des modèles intensifs prédominants dans les autres zones productives (plaine du Pô), souvent supérieurs à 2 UBA à l'hectare.

La filière ovine/caprine est constituée d'environ 6 300 élevages et 850 000 têtes. Dans cette filière, l'ensemble des données est presque superposable avec le secteur du lait dans la mesure où très peu de brebis sont élevées pour produire de la viande. Les élevages, souvent de type nomade, sont situés essentiellement dans les zones de collines et les zones intérieures défavorisées et montagneuses. A côté de ce type de production, dans les zones côtières et en plaine, on trouve des élevages de type intensifs (Tableau 24).

Tableau 24 : Distribution des élevages ovins et caprins par province et nombre d'animaux (2010)

Territoires	Nombre d'exploitations		Nombre d'animaux	
	n.	%	n.	%
Italie	62.352	100,00	7.644.121	100,00
Iles	21.234	34,06	4.119.594	53,89
Sicile	6.361	10,20	850.156	11,12
Sicile occidentale	2.561	40,26	356.395	41,92
Palerme	1.551	24,38	169.953	19,99
Trapani	394	6,19	78.944	9,29
Agrigente	616	9,68	107.498	12,64
Sicile orientale	3.800	59,74	493.761	58,08
Messine	1.378	21,66	154.714	18,20
Catane	463	7,28	83.242	9,79
Syracuse	223	3,51	32.251	3,79
Raguse	318	5,00	22.236	2,62
Enna	1.053	16,55	133.290	15,68
Caltanissetta	365	5,74	68.028	8,00

Source : Elaborations sur des données extraites de: ISTAT - Recensement Général de l'Agriculture VI (2010)

Les races ovines les plus représentées sont la Pinzirita, la Comisana, la Valle del Belice et la Barbaresca, même si, en réalité, la majorité du cheptel est vraisemblablement constituée de types génétiques dont l'origine remonte à loin en raison de l'introduction de béliers comisans, sardes et de la Valle del Belice dans une population de Pinzirita. Chaque race ou type génétique a toutefois son aire de diffusion : la Valle del Belice dans l'aire géographique homonyme, à cheval sur les provinces d'Agrigente et de Trapani, mais en forte expansion en raison de ses caractéristiques de production et de son adaptabilité ; la Comisane dans les régions de plaine et de la côte ; la Pinzirita dans les zones de montagne des provinces de Palerme et Messine et dans tout l'intérieur de l'île. Enfin, les ovins de race Barbaresque sont élevés avec le souci de la pureté de la race dans des centres peu nombreux situés dans diverses parties de la Sicile.

L'élevage des chèvres est souvent associé à celui des moutons mais présente quelques caractéristiques spécifiques. Les élevages sont situés principalement dans les zones de montagne ; les aires les plus représentatives sont celles des Nebrodi et des Madonie. Les races et les populations les plus représentées sont la Maltaise et la Derivata de Syrie. Sont également présentes, quoiqu'en nombre réduit, les races Girgentana et Argentata Etna, ainsi que la suisse Saanen. Dans certaines zones de montagne des Nebrodi, on trouve aussi un écotype local comme la Chèvre des Nebrodi.

En ce qui concerne la distribution territoriale des élevages, comme les tableaux 22 et 24 le mettent en évidence, on remarque une forte concentration des exploitations d'élevage bovin en Sicile orientale, où se trouvent 71% du total de la région. En revanche, on note que les exploitations d'élevage ovin/caprin sont plus uniformément réparties : 60% en Sicile orientale et 40% en Sicile occidentale. L'élevage bovin, qu'il s'agisse du nombre d'exploitations ou d'animaux, se concentre dans les provinces de Raguse, Palerme, et Messina, tandis que l'élevage ovin se trouve surtout à Palerme, Enna et Messine.

En Sicile, on observe en outre une proportion importante d'animaux élevés en pâturage par rapport au nombre total de bêtes recensées. En effet, si on prend en compte les différentes catégories (bovins, moutons, chèvres et chevaux), 76% du total est élevé en pâturage, au moins pour une partie de l'année. La Sicile se place ainsi en troisième position au niveau italien après la Vallée d'Aoste (92%) et la Sardaigne (82%) (Tableau 25).

Tableau 25 : Répartition régionale des cheptels ovins et caprins élevés en pâturage et part dans le cheptel total pour les différentes régions d'Italie

Zone d'altitude	Cheptels élevés en pâturage (nombre d'animaux)				Cheptel total	
	Montagne	Colline	Plaine	Total	Nombre	%
Italie	1.902.266	4.373.473	1.060.455	7.336.194	13.816.271	53,10
Nord-Ouest	259.894	96.811	110.818	467.523	2.740.370	17,06
Piemont	98.879	68.042	63.199	230.120	977.076	23,55
Vallée d'Aoste	36.170	36.170	39.094	92,52
Igurie	18.636	7.602	..	26.238	35.340	74,24
Lombardie	106.209	21.167	47.619	174.995	1.688.860	10,36
Nord-Est	169.983	125.739	80.314	376.036	1.856.339	20,26
Trentin Haut Adige	85.340	85.340	262.612	32,50
Vénétie	42.426	16.712	58.124	117.262	836.782	14,01
Friuli-Venezia Giulia	8.557	55.059	3.837	67.453	107.601	62,69
Emilie-Romagne	33.660	53.968	18.353	105.981	649.344	16,32
Centre	226.845	822.596	119.972	1.169.413	1.947.050	60,06
Toscane	65.337	302.045	16.920	384.302	584.720	65,72
Ombrie	44.440	71.019	..	115.459	177.943	64,89
Marches	42.448	117.696	..	160.144	261.010	61,36
Latium	74.620	331.836	103.052	509.508	923.377	55,18
Sud	520.415	772.688	188.101	1.481.204	2.530.667	58,53
Abruzes	77.422	31.989	..	109.411	314.446	34,79
Molise	39.099	18.974	..	58.073	146.581	39,62
Campanie	87.375	67.562	19.955	174.892	667.806	26,19
Pouilles	4.324	115.507	124.147	243.978	501.683	48,63
Basilique	171.292	125.265	10.247	306.804	417.772	73,44
Calabre	140.903	138.352	33.752	313.007	482.379	64,89
Iles	725.129	2.555.639	561.250	3.842.018	4.741.845	81,02
Sicile	392.627	468.985	56.134	917.746	1.203.214	76,27
Sardaigne	332.502	2.086.654	505.116	2.924.272	3.538.631	82,64

Source : Elaborations sur des données extraites de: ISTAT - Recensement Général de l'Agriculture VI

On note par ailleurs un nombre considérable d'exploitations pratiquant l'élevage biologique : d'après les données du dernier recensement agricole en Sicile, l'ensemble des bêtes élevées selon le régime de l'agriculture biologique comporte plus de 68 000 bovins (20% du total) et 156 000 moutons et chèvres (18% du total). Les élevages bio en Sicile ne sont pas répartis uniformément : on passe d'un pourcentage presque inexistant à Trapani (cela ne concerne guère plus d'1% tant pour les ovins/caprins que pour les bovins) à plus de 40% à Enna. Syracuse présente des pourcentages un peu en dessous de la moyenne régionale, tandis que Raguse se situe à 7% à peine pour les deux filières. Il faut souligner que de nombreuses exploitations qui pratiquent l'élevage biologique, surtout dans les zones intérieures de l'île, ne sont pas des entreprises orientées vers le marché. En effet, une telle pratique a souvent pour but de bénéficier de plusieurs mesures du Programme de développement rural sicilien (PSR), qui prévoient des niveaux d'aide élevés pour l'élevage biologique.

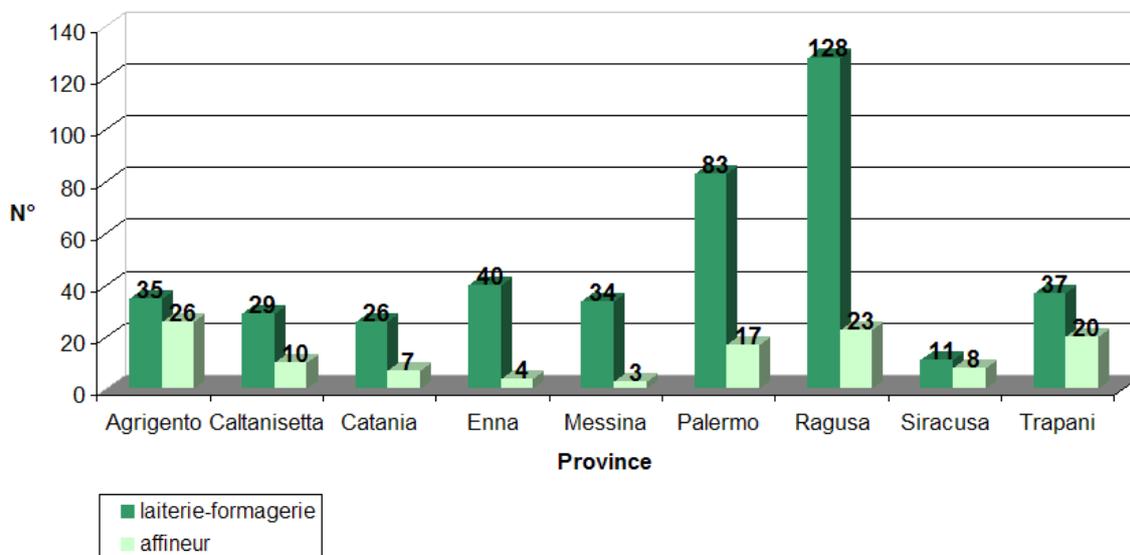
Il ne faut pas négliger les réelles interdépendances qui se produisent entre les zones où se polarisent les activités productrices et celles dans lesquelles se réalisent la transformation et la commercialisation des produits. De telles interdépendances entre les zones côtières et les zones internes (par exemple entre la province d'Enna et celle de Catane) sont tout à fait évidentes.

2.1.2. La transformation du lait

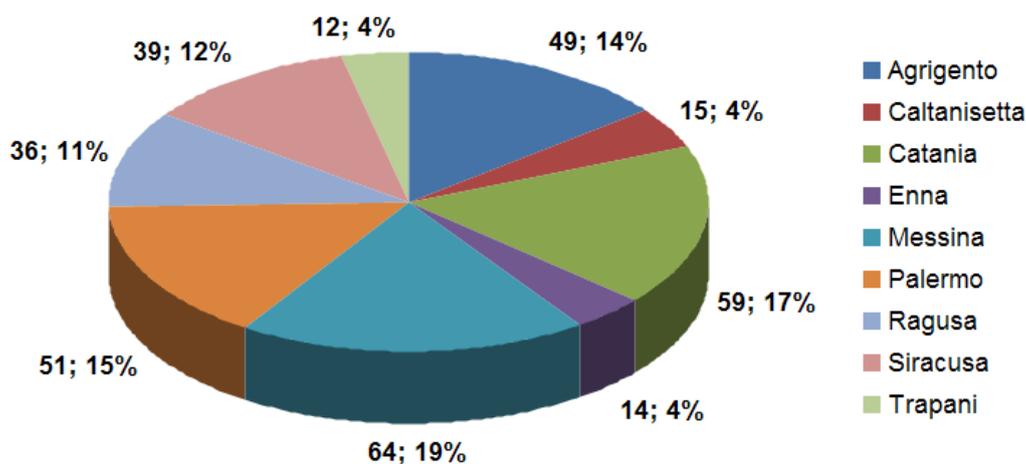
Selon les données ISTAT du dernier recensement agricole (2010), 1 659 000 tonnes de lait de vache et 345 000 tonnes de lait de chèvre et de brebis sont produites en Sicile, avec une tendance quasi constante par rapport au relevé du précédent recensement (2000).

Les exploitations et les entreprises autorisées à transformer du lait en Sicile sont au nombre de 423 (Reg. Ce), 339 (Reg Ce 852) et 117 affineurs (Reg. Ce 853)² (voir graphiques 17 et 18).

² Voir paragraphe 3.2 : Qualité et la législation hygiénico-sanitaire

Graphique 17 : Nombre de fromageries et de centres d'affinage par province (2013) – (Reg. 853)


Source : données fournies par l'Assessorat Régional à la Santé et par les ASP provinciales

Graphique 18 : Répartition des fromageries par zones géographiques de Sicile (%) (Reg. CE. 852)


Source : données fournies par l'Assessorat Régional à la Santé et par les ASP provinciales

Il s'agit de petites et très petites entreprises de type artisanal, souvent avec une gestion familiale (90%). A côté de cette réalité on trouve aussi quelques grosses entreprises, toutes concentrées entre Catane et Raguse, notamment le groupe Lactalis (Latte Sole/Parmalat), les industries Zappalà et les coopératives Ragusa Latte et Progetto Natura. Les premières représentent deux pôles industriels importants qui, à eux seuls, accaparent environ 80% du lait produit en Sicile. La Latte Sole, dans ses établissements à Catane, travaille annuellement 500 000 tonnes de lait (frais ou UHT) et de crème, soit environ un tiers de la production régionale (par réglementation interne, elle achète uniquement du lait sicilien). Ces groupes produisent essentiellement du lait, frais ou UHT. A côté du lait, qui représente une part prépondérante de leur production brute commercialisable, ils présentent une gamme de fromages frais de type industriel. Ragusa Latte offre par ailleurs un fromage au lait cru comme le Ragusano AOP.

La Sicile peut également se vanter d'avoir un important patrimoine de fromages traditionnels, encore fabriqués aujourd'hui en recourant aux méthodes de travail et aux outils traditionnels, qui sont l'expression d'une culture du traitement antique du lait (casearia), intimement liée au territoire.

Ces productions de qualité sont aujourd'hui réglementées par des dispositions spéciales de production et certifiées comme appellation d'origine protégée – AOP (Tableau 26). D'autres fromages sont enregistrés par l'administration régionale dans le catalogue des Produits agroalimentaires traditionnels – PAT (Tableau 27) de la Région Sicile. Il est également intéressant de noter les produits certifiés Presidi Slow Food, même s'ils ne représentent qu'une petite partie du marché régional (Tableau 28).

Tableau 26 : Liste des productions AOP et des quantités relatives aux produits

	2003	2010	2011	2012
Ragusano AOP				
Lait destiné aux productions AOP (litres)	2.114.265	2.584.629	1.957.717	2.374.177
Cheptel (estimation)	1.569	1.917	1.450	1.761
Meules de fromages produits (nombre)	9.266	16.022	12.905	14.358
(kg)	(132.766)	(245.134)	(196.692)	(217.783)
Meules marquées AOP	4.817	11.855	8.577	10.969
Pecorino Siciliano AOP				
Lait destiné aux productions AOP (litres)	23.728	216.481	193.102	164.898
Cheptel (estimation)	4.905	44.746	39.900	34.084
Meules de fromages produits (nombre)	1.175	3.517	3.248	3.579
(kg)	(11863)	(32277)	(29086)	(28764)
Meules marquées AOP	1.030	2.722	2.695	3.281
Piacentino AOP				
Lait destiné aux productions AOP (litres)	-	121.250	137.500	38.750
Cheptel (estimation)	-	400	460	129
Meules de fromages produits (nombre)	-	4.700	5.400	1.600
(kg)	-	(19.400)	(22.000)	(6.200)
Meules marquées AOP	-	4.230	4.860	1.440
Vastedda della Valle del Belice AOP*				
Lait destiné aux productions AOP (litres)	-	-	99.779	123.297
Cheptel (estimation)	-	-	2.500	3.000
Meules de fromages produits (nombre)	-	-	-	-
(kg)	-	-	15.838	19.571
Meules marquées AOP	-	-	-	-

* La reconnaissance par l'UE de l'AOP « Vastedda della Valle del Belice » remonte au 29 Octobre 2010

Source : CORERAS, *Consortiums de tutelle et relevés directs*

Tableau 27: Liste des fromages siciliens reconnus comme PAT

N°	Fromages	N°	Fromages
13	Ainuzzi	29	Pecorino Rosso
14	Belicino	30	Picurin: Tuma, Primosale, Secondo Sale, Stagionato
15	Caci Figurati	31	Piddiati
16	Caciocavallo Palermitain	32	Provola
17	Caciotta degli Elimi	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
18	Canestrato	34	Provola delle Madonie
19	Canestrato de Vache	35	Provola dei Nebrodi
20	Confanetto	36	Provola Sicilienne
21	Cosacavaddu Ibleo	37	Tumazzu di Vacca
22	Ericino	38	Vastedda Palermitana
23	Fromage de Chèvre "Padduni"	229	Ricotta di Pecora
24	Fromage de Chèvre Sicilienne	230	Ricotta di Vacca
25	Fromage de S.Stefano di Quisquina	231	Ricotta Iblea
26	Maiorchino	232	Ricotta Infornata
27	Maiorchino di Novara di Sicilia	233	Ricotta Mista
28	Mozzarella		

N.B. les données officielles sur les quantités produites ne sont pas disponibles

Source : Ministère des Politiques Agricoles Alimentaires et Forestières - Douzième révision de la liste nationale des produits agroalimentaires traditionnels. GU n. 142 del 20-06-2012, partie I, Suppl. ordinaire n. 124. Décret Ministeriel du 7 juin 2012

Tableau 28: Liste des Presidi Slow Food siciliens et des quantités produites en 2012

Presidi Slow Food	Nombre de producteurs	Quantité produite (kg)
Maiorchino	3	2 000
Provola dei Nebrodi	3	5 000
Provola delle Madonie	1	1 000
Vastedda della Valle Del Belice	4	6 000
Race Modicana	2	5 000
Lait de l'ânesse Ragusano*	2	1 200
Lait de chèvre Girgentana*	8	100 000

* : quantité en litres

Source CORERAS, IZS de Palermo, Consortiums de tutelle, Slow Food et relevés directs

2.1.3. Forces et faiblesses de la filière laitière sicilienne

La filière laitière sicilienne est un système complexe et articulé. Certains auteurs ont depuis longtemps remarqué un bipolarisme. Il existe un secteur avancé, qui suit les voies de restructuration dont les grandes lignes sont données par les réglementations européennes en matière de bien-être animal, d'hygiène et de sécurité, avec une qualité supérieure de la production grâce aussi à une valorisation des territoires (AOP, PAT, Presidi Slow Food). Ainsi, les entreprises non adaptées se sont en partie retirées du secteur et le nombre des fromageries indépendantes a baissé. Cependant, à côté de ce secteur organisé et performant, il existe de nombreuses productions traditionnelles à haute valeur typique et territoriale, travaillant dans des conditions qui demeurent difficiles. L'organisation de ces entreprises est souvent insuffisante. Elles ont des difficultés à se faire valoir sur le marché alors même qu'elles sont dotées de label AOP ou représentent les Presidi Slow Food. Ces derniers incarnent une réelle opportunité de développement pour la filière car ils adoptent une conception avancée de l'agriculture durable en suivant un processus lent mais continu de revalorisation des races autochtones, dans le respect de la biodiversité, et rencontrent un succès encourageant auprès des consommateurs.

A l'intérieur de cette filière, on trouve des micro-entreprises, qui restent encore marginales, avec des aspects critiques évidents dus à leur très petite taille. Elles peinent souvent à respecter les conditions hygiéniques et sanitaires nécessaires et se trouvent dans l'impossibilité économique de promouvoir leurs produits. A cela s'ajoute leur réticence à former des associations durables et efficaces et leur méfiance vis-à-vis des institutions impliquées dans la gouvernance de la filière. Il est vrai que ces institutions (Association Régionale des Éleveurs, Région Sicile, syndicats, instituts vétérinaires, universités et centres de recherche, etc.), bien que réellement impliquées, n'arrivent pas toujours à garantir un soutien adéquat et efficace.

Ces micro-éleveurs/transformateurs opèrent dans un réseau informel pour produire et commercialiser des produits laitiers fabriqués dans des structures mal adaptées, avec des moyens technologiques très bas, non conformes à la qualité hygiénique et sanitaire. Elles passent outre le circuit formel de distribution grâce à des ventes directes ou aux systèmes de commercialisation parallèles.

Depuis près d'une décennie, on assiste par ailleurs à l'arrivée de plus en plus de jeunes entrepreneurs motivés et formés qui créent des entreprises dynamiques et compétitives. Ces jeunes entrepreneurs, avec leurs produits certifiés et diversifiés, tentent, non sans difficultés, de faire face aux concurrences légale (produits importés) et illégale (piraterie agricole) et de pénétrer dans les canaux de distribution moderne. Ils vont parfois jusqu'à planifier un processus de commercialisation extra-régionale voire internationale.

Les petites exploitations traditionnelles siciliennes d'élevage, et en particulier les petits éleveurs, écrasés par les crises conjoncturelles et par les normes de qualité hygiénique et sanitaire, ont été soumises à un processus de désagrégation et d'expulsion, avec comme répercussions des phénomènes d'exode agricole et rural à partir des zones de montagne et de collines.

Néanmoins, l'élevage en Sicile constitue un apport solide pour l'économie de grandes zones de montagne et de collines, qui n'ont que peu de sources génératrices de revenu. En effet, dans ces zones, l'élevage du bétail est un rempart contre l'exode rural définitif, un exode qui a d'inévitables conséquences sociales et qui participe de manière directe à l'altération de l'équilibre environnemental.

Enfin, la gestion du marché constitue un aspect critique de la filière laitière sicilienne, soit par son caractère de « filière brisée », dans laquelle la gestion commerciale est autonome par rapport à la filière productive et en partie externe au système productif local, soit en raison des profils normatifs (quota de lait, conditions d'hygiène sanitaire) qui conditionnent les modalités de commercialisation du produit et favorisent le maintien d'un système informel.

2.2. Le trinôme de la qualité : le territoire, les races, les produits

La prise en compte des éléments de qualité environnementale dans la définition d'un système productif de qualité pour les produits laitiers siciliens prend tout son sens à travers le trinôme : « un territoire, des races, des produits ».

2.2.1. Le territoire

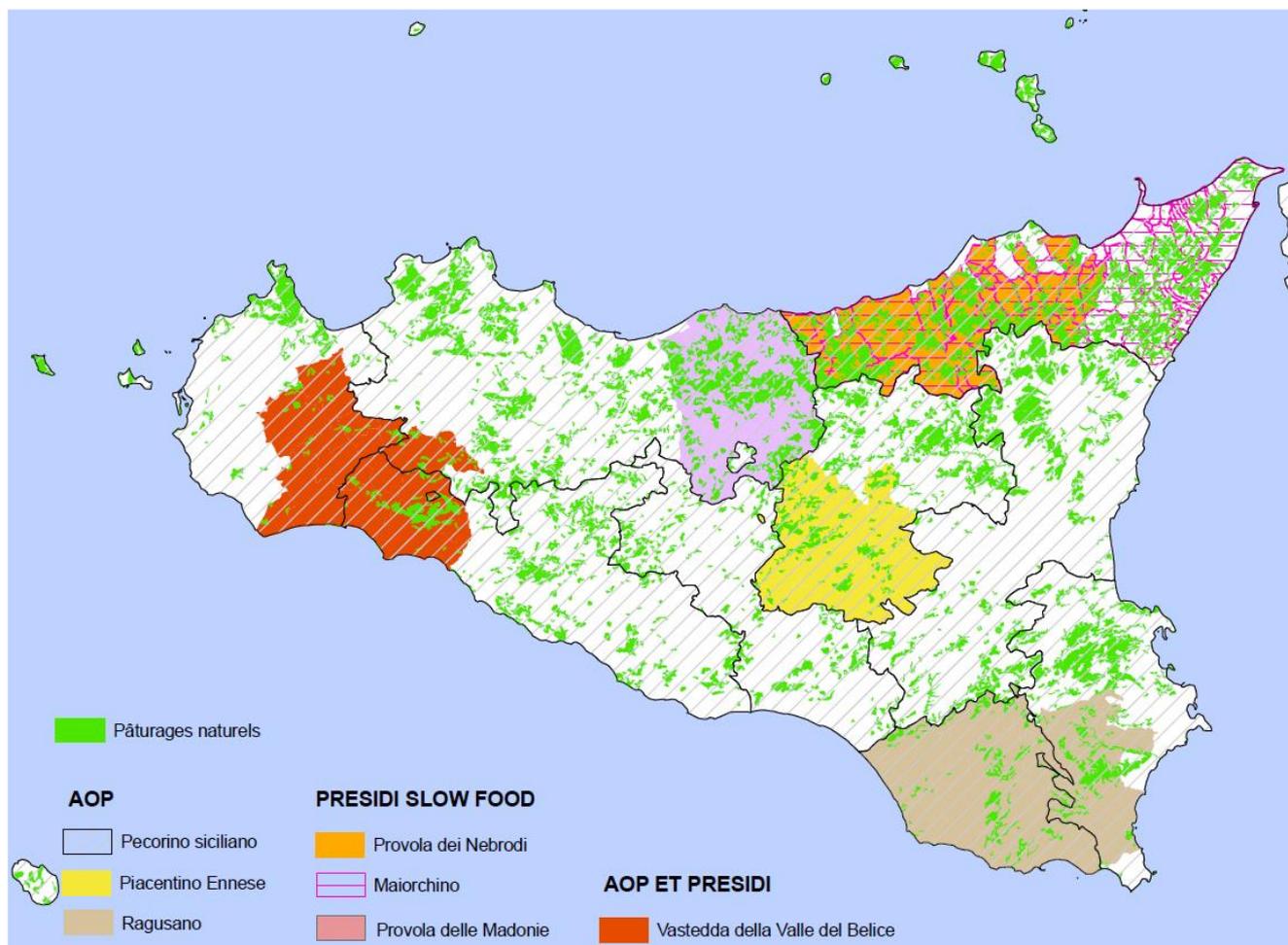
L'environnement et les ressources naturelles représentent un patrimoine essentiel pour les activités humaines qui s'y déploient et jouent un rôle fondamental dans le système zootechnique et la qualité des productions. La mise en place d'un système agro-environnemental favorisant les synergies entre l'agriculture et l'environnement représente donc un élément fondamental pour la compétitivité du système local.

Les pâturages naturels constituent probablement le principal facteur de qualification territoriale du système productif laitier sicilien. Comme il ressort du tableau 25 (section 2.1.1), la Sicile avec 76% de son bétail en pâturage est la troisième région d'Italie après la Vallée d'Aoste et la Sardaigne.

D'après le recensement de 2010, les pâturages naturels s'étendent sur environ 320 000 hectares ou 23% de la SAU régionale. Il est intéressant de noter, cependant, les différences évidentes qui ressortent si on compare les chiffres des superficies des exploitations selon l'utilisation des terrains fournis par le dernier Recensement Général de l'Agriculture et ceux de la base de données géographiques CORINE Land Cover (CLC)³. En effet, selon la base CLC, qui calcule la superficie totale et pas seulement la superficie des exploitations, l'étendue des pâturages naturels en Sicile s'élève à environ 454 000 hectares.

Comme le montre la carte 1, les pâturages se répartissent sur tout le territoire régional, avec une concentration particulière dans les zones montagneuses du nord-est de l'île. Dans ces zones (Nebrodi et Madonie), on les trouve à des altitudes plutôt élevées, où ils se mêlent aux bois ou les entourent. Les pâturages permanents sont les plus importants, irremplaçables pour la survie des animaux tant à l'état sauvage que semi-sauvage. D'un point de vue qualitatif, la présence d'espèces végétales de haute valeur a pu être vérifiée. La distribution des pâturages selon l'altitude des terrains d'après la carte DTM (modèle numérique de terrain) indique que plus de 90% se trouvent à 500 m au-dessus du niveau de la mer et environ 45% à plus de 1000 m.

³ Pour rendre de tels chiffres comparables, on est passé des 44 classes initiales d'utilisation des sols, aux 15 actuelles, en réunissant en une seule classe tous les bosquets et dans une autre tous les pâturages existants et potentiels (par exemple à la classe 321 « pâturages naturels de haute altitude » ont été ajoutés les classes 323 et 324, respectivement dénommées « végétation sclerophilla » et « végétation d'arbustes en évolution »). Dans la classe des seminativi, ont été ajoutées les cultures mixtes, tandis que les systèmes de cultures très complexes, qui constituent une classe à part, ne sont insérés dans aucune des classes principales.

Carte 1 : Localisation des pâturages naturels et délimitation des aires de production DOP (AOP) et des Presidi Slow Food en Sicile (2013)


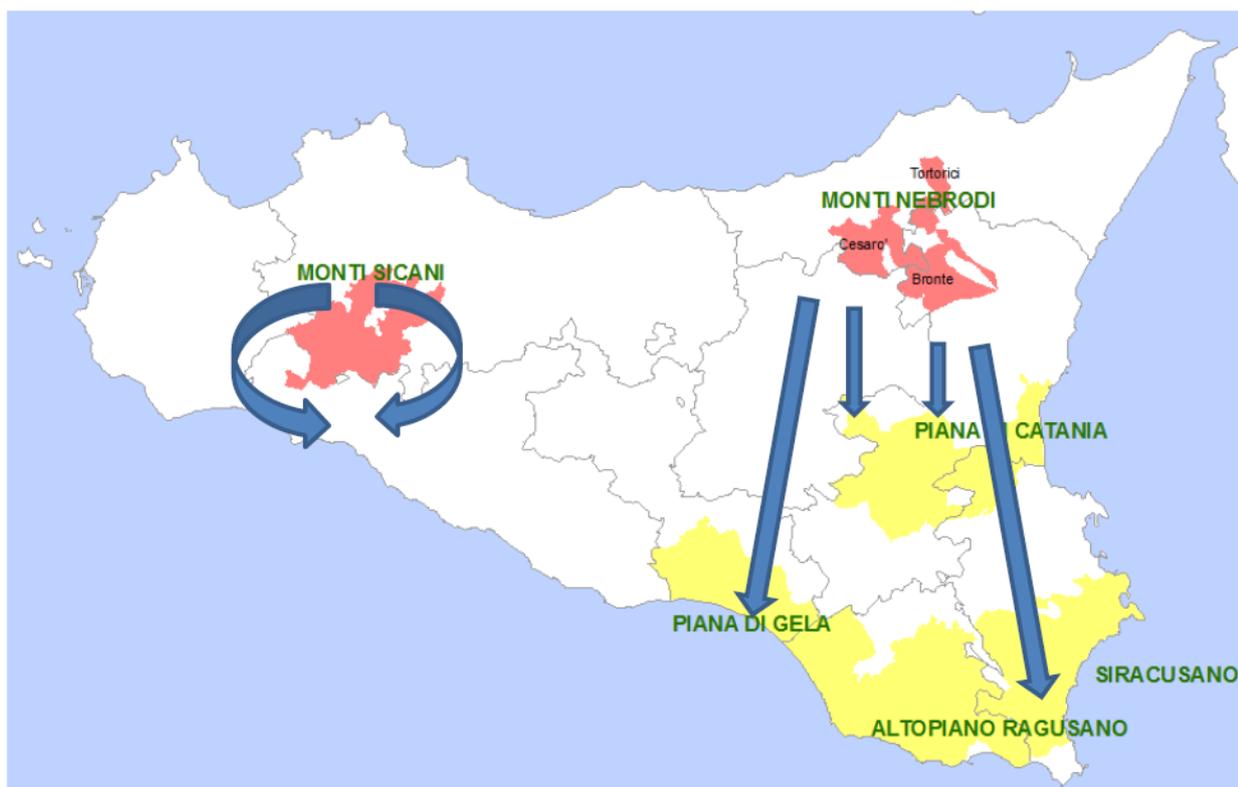
Source : Notre élaboration

Dans un grand nombre de ces aires de pastoralisme de montagne, la production fourragère est concentrée sur la période du début du printemps au début de l'été. La faible productivité, combinée à la saisonnalité de la production, favorise le maintien de la transhumance. Cette pratique résulte de la nécessité de disposer de pâturages tout au long de l'année. Ainsi, les animaux paissent habituellement sur les terrains de basse altitude, dits marins, de décembre à mai, et sur les terrains de montagne de juin à juillet.

Aujourd'hui, la pratique de la transhumance est réglementée par une directive qui fixe la période autorisée (du 1^{er} octobre au 31 mai). Toutes les exploitations officiellement indemnes de tuberculose et de brucellose y sont autorisées. Le déplacement des animaux représente en effet un des principaux facteurs de propagation de ces maladies.

La transhumance est pratiquée en particulier dans la zone des Nebrodi, selon des directives bien définies : dans les mois d'octobre-novembre-décembre, les troupeaux transhumants de Tortici, Cesarò et Bronte descendent par la vallée dans les territoires de la plaine de Catane, de Gela et dans le territoire syracusain, pour ensuite remonter entre la fin de mai-juin et les premiers jours de juillet (Carte 2).

Dans la zone des Monts Sicani, les bêtes se déplacent pour la période printemps-été des zones de collines vers les zones de montagne, en particulier vers les zones domaniales boisées, où les températures plus douces font durer plus longtemps les pâturages et où on trouve une grande variété d'espèces à brouter.

Carte 2 : Principales directions de la transhumance en Sicile


Source : Notre élaboration

En raison de l'absence d'interventions agronomiques opportunes, de rotation des animaux sur des terrains de taille adaptée et de clôtures (ce qui permet aux animaux de diverses espèces de paître ensemble sur le même terrain), se produisent des processus d'épuisement des sols causés par les charges élevées de bétail et les temps de séjour trop longs, qui compromettent la capacité d'auto-renouvellement des essences herbacées, provoquant des phénomènes de dégradation.

2.2.2. Les races autochtones

Le travail de sélection développé par les agriculteurs depuis des générations a créé une pluralité de races et de variétés, parfaitement adaptées à leur environnement. Cette biodiversité anthropogène, précieuse tant génétiquement qu'historiquement, est en danger. La biodiversité doit être considérée aujourd'hui comme un bien matériel et culturel. Elle nécessite des mesures de sauvegarde et valorisation des TGA (types génétiques autochtones), animaux et végétaux, ainsi que de gestion et protection des aires géographiques en voie d'abandon. La gestion des agro-écosystèmes par l'optimisation de l'utilisation des ressources autochtones doit conduire à des modèles efficaces d'agriculture durable dans lesquels les races autochtones sont considérées comme parties intégrantes du territoire et, en tant que telles, comme de véritables biens publics.

Les différentes races d'animaux laitiers présents en Sicile sont détaillées ci-dessous (Photos : Bordonaro, S., Crescione, A., 2013).

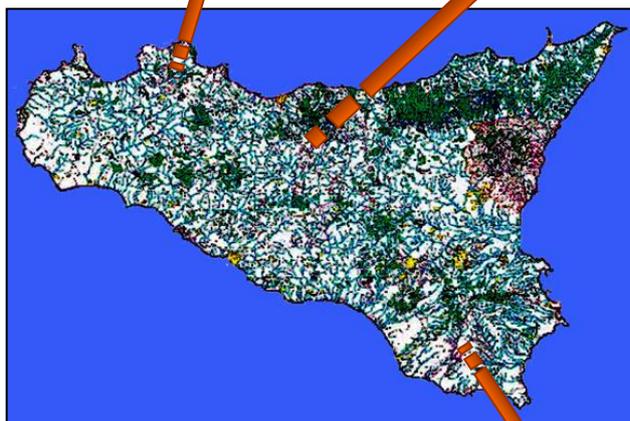
RACES BOVINES



Race Cinisara – Estimation : 4 000
Diffusion Palerme - Trapani



Race Siciliana - Estimation 3 000
Diffusion Palermo –Messina e Enna



Race Modicana – Estimation : 3 500
Diffusion régionale

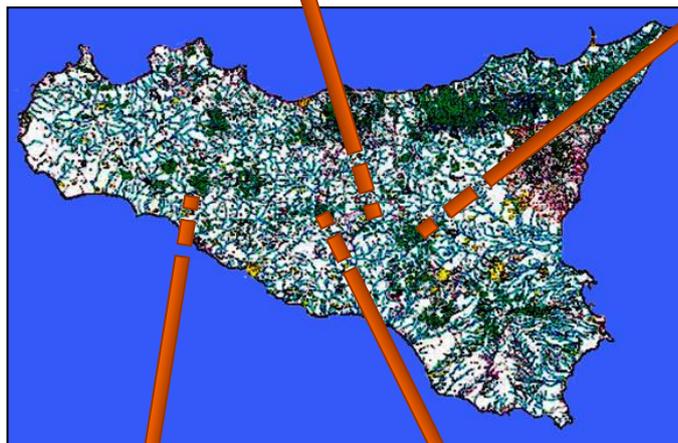
RACES OVINES



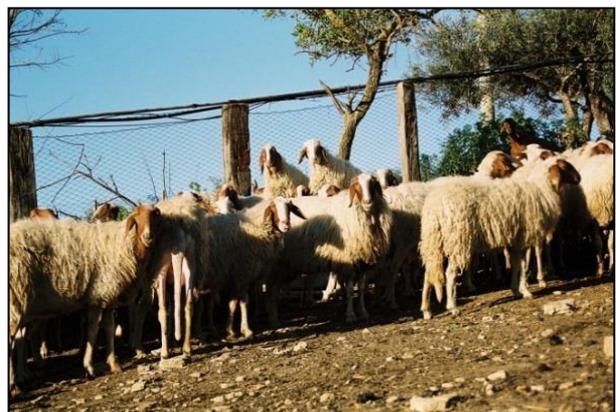
Race Barbaresca – Estimation : 2 000
Diffusion Caltanissetta, Agrigento



Race Pinzirita – Estimation : 28 000



Race Valle del Belice – Estimation : 163 000

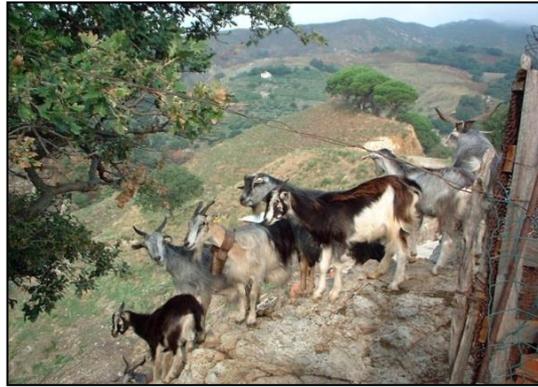


Race Comisana – Estimation: 30 000

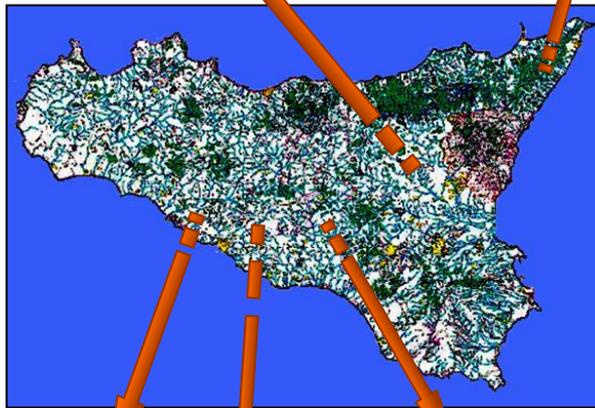
RACES CAPRINES



Race Argentata dell'Etna
Estimation: 1 000



Race Messinese – Estimation : 7 000



Race Girgentana
Estimation : 700



Race Maltese
Estimation : 800

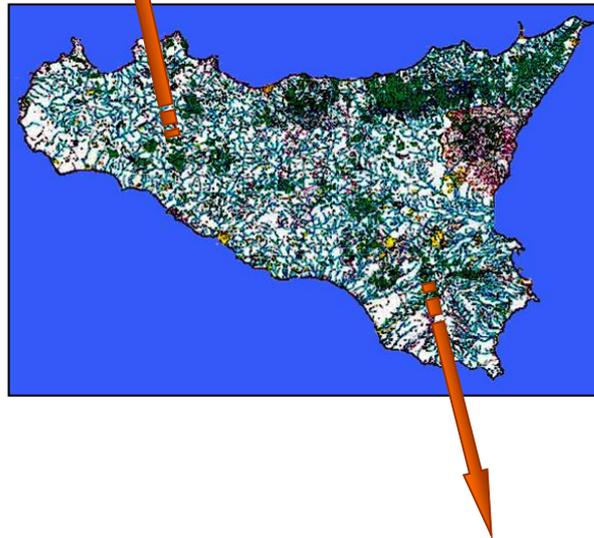


Race Rossa Mediterranea
Estimation : 1 800

RACES ASINES



Race Pantesco
Estimation : 60



Race Ragusano
Estimation : 1 200

2.2.3. Les produits laitiers typiques de Sicile

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 produit d'échange entre les diverses populations et c'est de cette tradition antique que provient le vaste assortiment de fromages, qui présentent chacun des caractéristiques particulières et un lien fort avec leur territoire d'origine. En effet, la production fromagère sicilienne se distingue par la grande variété des techniques de travail, des matières premières utilisées, et des produits fabriqués, selon qu'il s'agit de dérivés de lait de vache, de brebis, de chèvre, ou encore mixtes. Actuellement, la plupart de ces productions artisanales sont encore obtenues en élevant des races autochtones, en employant des outillages traditionnels, et contribuent ainsi à l'excellence gastronomique de la Sicile.

LES PRODUITS AOP

Parmi les productions laitières siciliennes qui bénéficient de protections juridiques particulières, on compte 4 fromages AOP :

- Pecorino Siciliano AOP : fromage à pâte dure au lait de brebis cru
- Ragusano AOP : fromage à pâte filée au lait de vache
- Piacentinu ennese AOP : fromage à pâte pressée au lait de brebis entier cru
- Vastedda della Valle del Belice AOP : fromage à pâte filée au lait de brebis

Les méthodes de fabrication de ces produits sont détaillées en annexe 2.

LES PRESIDI SLOW FOOD

En Sicile, divers fromagers ont été contactés par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité⁴, qui a réalisé des projets de valorisation nommés Presidi Slow Food.

Slow Food est une association sans but lucratif qui s'occupe, entre autre, de la valorisation de la biodiversité dans les productions agro-alimentaires à travers sa Fondation pour la Biodiversité. Depuis 2000, la Fondation travaille pour la sauvegarde des produits agro-alimentaires traditionnels en voie d'extinction. En Sicile, Slow Food gère aujourd'hui 34 projets qui réunissent plus de 200 petites entreprises agricoles et artisanales durables. Avec le projet des Presidi Slow Food, elle valorise, pour le cas spécifique des productions laitières, des races autochtones et des fromages artisanaux encore fabriqués avec des instruments traditionnels par de petits producteurs. Slow Food réunit les producteurs en associations et consortiums, les aide à rédiger les cahiers des charges de production, développe d'importantes actions de promotion pour les produits et les soutient dans la recherche d'un marché plus sensible au thème de la protection de la biodiversité et de la recherche de qualité. Dans certains cas, Slow Food développe des activités de formation spécifiques pour améliorer la commercialisation et la communication. L'association organise également des manifestations d'envergure internationale dans lesquels les Presidi sont des protagonistes très importants. Un réseau de 300 chefs passionnés (l'Alliance des Chefs et Presidi Slow Food) est impliqué dans ces activités : ils amplifient l'activité de valorisation en utilisant les produits des Presidi et des communautés de petits producteurs artisanaux. Les produits des Presidi sont distingués par une marque déposée, enregistrée expressément par Slow Food et appliquée sur les étiquettes.

Certaines recherches (une réalisée en 2002 par l'Université Bocconi de Milan avec le quotidien économique *Il sole 24 ore* et une réalisée en 2012 par deux chercheurs des universités de Turin et Palerme), ont mis en évidence que le modèle de Slow Food sur la valorisation des productions agro-alimentaires traditionnelles – les Presidi – produit des résultats de grande valeur non seulement du point de vue économique, en termes d'augmentation des prix, des quantités produites, du nombre d'adhérents, mais aussi du point de vue culturel, social et environnemental⁵.

En Sicile, 9 produits laitiers ont obtenu le label "Presidi Slow Food". Trois d'entre eux sont également des produits AOP : les fromages Piacentinu ennese, Vastedda della valle del Belice et le Ragusano au lait de vache Modicana.

Les fromages des Presidi ont des règles communes : ils sont faits avec du lait cru, l'alimentation des bêtes est basée sur des aliments naturels et sur les pâturages, la méthode de production est traditionnelle et la qualité

⁴ www.slowfoodfoundation.com

⁵ Pour plus d'informations sur les Presidia vous pouvez consulter le site www.slowfood.com – Vous pouvez également télécharger la recherche du 2012 à l'adresse : <http://www.slowfoodfoundation.com/presidia/15/results>

gustative est excellente. Chaque fromage est produit selon un protocole de production particulier – qui est écrit par les producteurs mêmes – qui spécifie les règles de production, normalement plus restrictives de celles prévues par l'AOP. Par exemple : le Ragusano produit dans le Presidio est fait avec du lait de vache de race Modicana alors que le lait utilisé pour le Ragusano AOP peut être produit avec du lait d'une autre race bovine. Le Ragusano du Presidio est produit de novembre à mai. Pour cette raison, seul un producteur de Ragusano AOP fait partie du Presidio de la race Modicana.

D'autres fromages des Presidi appartiennent aux Produits Agro-alimentaires Traditionnels (PAT) :

- Maiorchino : fromage à pâte dure au lait de brebis et de vache cru
- Provola des Nebrodi : fromage à pâte filée au lait de vache cru
- Provola des Madonie : fromage à pâte filée au lait de vache cru, avec un petit ajout de lait de brebis et de chèvre

Les méthodes de fabrication de ces produits sont détaillées en annexe 2.

Certaines races dont le lait est utilisé pour la production de fromages artisanaux traditionnels ont également été identifiées comme Presidi Slow Food : la Modicana (vache), élevée pour la production du Ragusano AOP et du Caciocavallo des Monts Sicani ; la chèvre Girgentana, avec le lait de laquelle on produit la Robiola et un fromage demi-sec ; la Cinisara (vache), élevée pour la production du Caciocavallo Palermitano ; l'âne Ragusano, dont le lait est très intéressant d'un point de vue nutritionnel. Le lait d'ânesse est très similaire au lait maternel et par conséquent est utilisé pour l'alimentation des nourrissons souffrant d'allergies alimentaires.

LES PRODUITS LAITIERS TRADITIONNELS

Divers produits laitiers siciliens sont inscrits sur la liste nationale des Produits agroalimentaires traditionnels (PAT). Voici quelques-unes des productions relevées au cours de l'enquête sur le territoire sicilien :

- Cosacavaddu Ibleo (Caciocavallo ragusano) : fromage à pâte filée au lait de vache entier
- Canestrato : fromage à pâte dure, semi-cuite, au lait de vache ou mixte
- Fiore Sicano : fromage à pâte molle au lait de vache
- Provola Siciliana : fromage à pâte filée au lait de vache mélangé avec du lait de brebis
- Ricotta : préparation laitière obtenue à partir du sérum de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne
- Caci figurati : fromage à pâte filée de lait de vache

Enfin, les enquêtes ont relevé la production d'un fromage de qualité, traditionnel, mais pas encore enregistré dans le catalogue des produits PAT : la Tuma Persa, fromage à pâte pressée de lait de vache.

Les méthodes de fabrication de ces produits sont détaillées en annexe 2.

2.3. Les politiques : du soutien à la biodiversité aux produits de qualité

Dans l'optique d'augmentation des revenus recherchée par les éleveurs, les races autochtones sont progressivement remplacées par des races plus productives (Frisonne, Brune italienne et Pezzata Rossa), et souvent métissées, avec pour conséquence la diminution de la biodiversité. Malgré cela, la Sicile héberge un des patrimoines les plus riches en biodiversité animale d'Italie.

En application de la Réglementation européenne sur le soutien au développement durable (Art. 37, 39 et 40 du Reg. CE 1698/2005) par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), la Région Sicile a ajouté à son Programme de développement rural (PSR) pour la période 2007-2013 l'Évaluation Environnementale Stratégique spéciale (VAS), avec l'objectif de garantir un niveau élevé de protection de l'environnement et de contribuer à l'intégration des aspects environnementaux dans la programmation.

La stratégie générale du PSR 2007-2013 est construite sur les principes de croissance, de création d'emplois et de durabilité selon l'Art. 39 du Reg. CE 1698/2005 précédemment cité. C'est dans cette direction qu'est orientée la mesure 214 au sujet des aides agro-environnementales « destinées à soutenir seulement les engagements qui vont au-delà du respect des normes spécifiques obligatoires établies en application des articles 4 et 5 et des documents joints III et IV du règlement CE n.1782/2003 (Norme pour le maintien des terrains en bonnes conditions agronomiques et environnementales) et des normes relatives à l'usage des fertilisants et produits phytosanitaires et des autres normes spécifiques obligatoires prescrites par la législation nationale et citées dans le programme ».

Dans le cadre des mesures agro-environnementales, l'action 214/1D « Elevage de races menacées d'abandon » soutient plus spécifiquement la biodiversité autochtone (voir annexe 2). La valeur attribuée au maintien de la biodiversité ne peut être appréciée justement en se basant uniquement sur des termes monétaires. Elle représente en effet une ressource essentielle et irremplaçable pour la société : c'est pourquoi les stratégies et modèles d'intervention doivent avoir comme objectif prioritaire la conservation de la biodiversité la plus ample possible.

Les données mises à disposition par l'Association régionale des éleveurs (ARAS) sur les races bovines, ovines et caprines permettent d'évaluer la perte de revenu liée à l'élevage d'espèces ou de races en risque d'extinction, au lieu des races plus productives et plus répandues. Cet organisme s'appuie sur un réseau de structures qui effectuent des relevés technico-économiques dans les élevages contrôlés. En ce qui concerne les types génétiques élevés en Sicile, on peut également faire référence à l'Association italienne des éleveurs (AIA) et à l'Association nationale de l'élevage (ASSO.NA.PA)⁶, qui enregistrent les têtes de bétail soumises aux contrôles fonctionnels.

Ces races locales représentent non seulement un précieux réservoir de diversité génétique, mais elles jouent aussi un rôle écologique, social et culturel important en contribuant à la sauvegarde du territoire, des communautés rurales et de leurs traditions.

2.3.1. La Politique communautaire

Les aides annuelles supplémentaires sont destinées aux producteurs qui produisent du lait cru de vache dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires suivantes : teneur de cellules inférieure à 300 000 (par ml) ; teneur en germes à 30°C inférieure à 40 000 (par ml) ; teneur en matière grasse supérieure à 3,35 %.

De telles subventions sont accordées pour les quantités de lait qui respectent au moins deux des paramètres précédents. Le montant maximum unitaire de la subvention supplémentaire est fixé à 15€ par tonne de produit, pour une quantité globale respectant les quotas laitiers de chaque éleveur.

Le montant définitif dépendra des quantités de lait répondant aux précédents paramètres et des demandes présentées par les producteurs. Si toute la production nationale de lait répondait aux paramètres de qualité, le montant unitaire de la subvention supplémentaire atteindrait 3,50€ par tonne.

Dans le cas des vaches nourrices, une subvention supplémentaire aux éleveurs de « veaux élevés sous la mère » est prévue et subdivisée en deux catégories :

- veaux nés de vaches nourrices inscrites sur les Livres généalogiques, classées en primipares (montant maximum 200€/ tête) et pluripares (montant maximum 150 € / tête) ;
- veaux nés de vaches à double aptitude inscrites sur les Registres (ARA) (montant maximum 150 € / tête).

Les races inscrites sur les Livres généalogiques admises à l'aide supplémentaire sont : Charolaise ; Limousine ; Chianina ; Marchigiana ; Maremmana ; Podolica ; Romagnola ; Pezzata Rossa (pour la viande) ; Piemontese.

Les races à double aptitude inscrites sur les Registres Siciliens admises à l'aide supplémentaire sont : Agerolese ; Bianca Val Padana ; Capannina ; Caldana ; Ceppi podolici ; Cinisara ; Garfagnina ; Grigio Alpina ; Modicana ; Pezzata Rossa ; Pezzata Rossa d'Oropa ; Pizgau ; Pisana ; Podolica pugliese ; Pontremolese ; Rendena ; Sarda Bruna ; Sarda Modicana ; Valdostana ; Varzese Ottonese.

Dans la filière ovine/caprine, le soutien est conditionné à l'amélioration génétique des troupeaux au moyen de l'introduction et du maintien de moutons inscrits et certifiés sur le Livre généalogique. En outre, il est prévu un prix pour les agneaux et les chevreaux certifiés AOP ou IGP et pour les bêtes élevées dans des systèmes à basse densité (inférieure à 1 UBA / hectare).

Les principales mesures du Programme de développement rural de la Sicile (PSR Sicile) sont présentées en annexe 3.

3.3.2. Qualité et législation hygiénique et sanitaire

La législation hygiénique et sanitaire qui régit le système de production de la filière fromagère italienne, et donc sicilienne, vise à protéger le consommateur et tous les acteurs de la filière laitière-fromagère ainsi qu'à garantir la sécurité des aliments. Elle est résumée dans la fiche de synthèse suivante :

⁶ L'Association Nationale ASSO.NA.PA. mène, sur injonction du Ministère pour les Politiques Agricoles et Forestières, une action en direction de l'amélioration morphologique, génétique et fonctionnelle des races ovines et caprines élevées en Italie et gérées par les règlements des Livres Généalogiques (LG). La gestion provinciale est confiée aux Associations provinciales des éleveurs (APA) qui, avec leurs actions propres, couvrent tout le territoire national, dans lequel l'élevage ovin-caprin revêt un rôle d'intérêt général. Les contrôles des productions sont du ressort des Associations italiennes des éleveurs (AIA).

Synthèse des règlements concernant la protection des consommateurs et autres acteurs de la filière laitière-fromagère ainsi que la sécurité des aliments

- **Règlement (UE) No 931/2011** relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) no 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;
- **Règlement (CE) No 1069/2009** établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- **Règlement (CE) No 1441/2007** du 5/12/2007 modifiant le règlement (CE) no 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- **Décret Législatif 193 du 06/11/2007** (actualisation de la directive 2004/41/CE relative aux contrôles en matière de sécurité alimentaire et application des règlements communautaires dans le même secteur) ;
- **Détermination du Directeur no 3795** (directives relatives à l'application du Reg. CE n. 2073 du 15/11/2005, qui établit les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires) ;
- **Règlement (CE) No 2073/2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- **Accord du 28/07/2005** (directive sur la traçabilité des aliments et de la nourriture pour les animaux dans un but de santé publique) ;
- **Règlement du Parlement et du Conseil CE 1935 du 27/10/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;
- **Règlement (CE) No 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- **Règlement (CE) No 853/2004** fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- **Règlement (CE) No 178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- **Décret Législatif 02/02/2001 no 31** (application de la directive 98/83/CE relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine) ;
- **Règlement du Parlement et du Conseil CE 1760 du 17/07/2000** (institue un système d'identification et d'enregistrement des bovins, relatif à l'étiquetage des viandes bovines et des produits à base de viandes bovines, qui abroge le règlement CE no 820/97 du Conseil) ;
- **Décret Législatif du 3/03/1993 no 123** (application de la Directive 89/397/CEE relative au contrôle officiel des produits alimentaires) ;
- **Décret Législatif du 27/01/1992 no 109** (Application des directives 89/395/CEE et 89/396/CEE concernant l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits alimentaires) ;
- **Décret du Président de la République du 26/03/1980 no 327** (Règlement d'exécution de la loi du 30/04/1962 no 283) ;
- **D.M. 21/03/1973** (discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles destinés à être en contact avec les substances alimentaires) ;
- **Loi du 30/04/1962 no 283** (discipline hygiénique de la production et de la vente de substances alimentaires et de boissons).

Il est important de rappeler qu'avec la norme d'hygiène sanitaire constituée principalement par les règlements (CE) no 852/2004 (hygiène des produits alimentaires) et no 853/2004 (hygiène des produits animaux), l'obligation d'apposer le numéro d'identification de l'établissement qui a manipulé le produit en dernier a été confirmée. La disposition concerne les produits d'origine animale comme le lait et ses dérivés. Cette identification (timbre CEE) consiste en un nombre de reconnaissances personnelles et identificatrices de l'entreprise qui est ainsi autorisée à vendre les produits finis dans le cadre de la Communauté européenne. En Italie, le timbre CEE est délivré par le Ministère de la Santé par le biais de l'Agence sanitaire locale (ASL) compétente, qui délivre l'avis hygiénique et sanitaire. Les agences certifiées font l'objet d'un contrôle permanent du vétérinaire officiel auprès des établissements autorisés.

Les normes citées ci-dessus sont intégrées aux dispositions du Plan régional intégré pour la Sicile (PRIS) en matière de sécurité alimentaire et de santé animale pour la période 2012-2014, qui représente une ligne d'arrivée et en même temps un point de départ grâce auquel l'autorité régionale compétente pourra gérer de manière organique et transparente les interventions aptes à garantir la sécurité du consommateur. En synthèse, le PRIS 2012-2014 comprend dans son organisation interne des programmes orientés vers les contrôles de

sécurité alimentaire, vers la santé animale, vers l'hygiène des élevages et des productions zootechniques. Enfin, il définit la structure et l'organisation des autorités compétentes.

2.4. Les résultats de l'enquête et l'analyse de la filière

L'étude de la littérature scientifique et des principales sources statistiques nationales a permis de repérer les zones d'enquête et de définir l'échantillon destiné à représenter la filière laitière sicilienne à la lumière des finalités du projet LACTIMED. Afin d'obtenir une bonne représentation du système productif laitier sicilien et de sa gouvernance, les institutions intervenant aux différents niveaux de la filière ont été fortement impliquées.

En premier lieu, il faut souligner que les services périphériques de l'Assessorat régional des ressources agricoles et alimentaires jouent un rôle important, en particulier en matière d'assistance technique. Ont été interviewés les fonctionnaires sélectionnés sur la base des territoires de compétence, en particulier les sections opérationnelles d'assistance technique (des Madonie, du Ragusano, des Monts Sicani, des Nebrodi et de la zone attenante au district de Cammarata). La seconde institution d'importance est l'Association régionale des éleveurs (ARAS), qui vient en aide à environ 40% des élevages siciliens (3 interviews : le Président, et les responsables des sections de Calatino et Catane). Un responsable de l'Institut Zooprohylactique et représentant le Consortium de la filière laitière (Corfilac)⁷ – centre de recherche d'excellence intégrant la formation, la valorisation et la sauvegarde dans l'innovation de la filière lait – a été interrogé en tant qu'expert « qualité ». Parmi les autres experts, deux représentants de l'Université de Catane et de Palerme ont été retenus pour leur bonne connaissance de la filière laitière sicilienne. Le Président du District productif laitier sicilien⁸ et le responsable du service sanitaire régionale (SIAEI), qui s'occupe de la certification sanitaire selon les dispositions réglementaires sur la sécurité alimentaire, ont également été consultés.

Les responsables des institutions ont partagé leurs connaissances relatives à la filière en répondant à un questionnaire destiné à décrire la situation et les problématiques spécifiques à leurs responsabilités. En ce qui concerne les forces et les perspectives de la filière, les représentants des institutions semblent considérer que le marché des fromages de qualité est très ouvert et que l'innovation est essentielle pour toucher une clientèle plus large et explorer de nouveaux marchés.

2.4.1. Délimitation des zones de production et échantillon enquêté

La présente étude porte sur le secteur de la fromagerie fermière, de la micro-fromagerie et de la petite fromagerie en Sicile. Plusieurs intervenants, à commencer par les entrepreneurs eux-mêmes, ont également été impliqués dans ce travail. Ceux-ci ont accepté de répondre à un questionnaire et de partager leur savoir-faire et leur quotidien en tant que producteurs de lait ou responsables d'une fromagerie.

Sur la base des enquêtes territoriales, et malgré une certaine variabilité, des éléments communs ont pu être dégagés, permettant d'identifier les systèmes productifs et de repérer les sous-systèmes ou districts productifs. Certaines zones situées en marge des territoires en question apparaissent intégrées, ou dans certains cas superposées, à divers systèmes productifs, fournissant par ailleurs des productions remarquables sur les plans qualitatif et quantitatif. La localisation des aires de production laitière-fromagère a mis en évidence le lien entre les produits et le territoire, à l'origine de leur réputation. La notion de territoire intègre aussi bien le site naturel, l'ensemble des connaissances et des pratiques humaines relatives au système productif, ainsi que les traditions enracinées et les coutumes spécifiques.

Il est important de souligner que l'échantillon retenu ne reflète pas fidèlement les données des enquêtes territoriales et des sources statistiques car il a été jugé opportun d'intégrer dans l'échantillonnage un nombre de cas suffisamment large au regard des différentes typologies productives représentatives de la gamme des microsystèmes productifs existant dans les différentes sous-zones déterminées (Tableaux 29 et 30).

⁷ « Le Consortium Recherche Filière Laitière Fromagère, CoRFiLaC, avec son siège à Raguse, est né en 1996 ; c'est une institution de la Région Sicile avec la participation de l'Université de Catane, de la Commune de Raguse et de quelques entreprises privées : les Sociétés Coopératives Ragusa Latte et Projet Nature et enfin le Consortium de Bonifica n. 8. Le Projet Ibleo et le CoRFiLaC sont nés pour faire en sorte que les exigences de la base productive et des consommateurs deviennent des engagements institutionnels des Universités et des centres de recherche nationaux et internationaux qui opèrent en Sicile. La méthode choisie est d'observer le monde rural et de programmer des études qui cherchent à mettre en place une stratégie complexe, pensée pour analyser et coordonner les différents segments de la filière « du processus productif au consommateur ». Parmi les nombreuses opportunités, le CoRFiLaC choisit d'étudier les traditions fromagères siciliennes dans leur contexte environnemental, social, historique, paysager, et culturel ». Source : Corfilac (<http://www.corfilac.it/it/>).

⁸https://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_ActivitaProduttive/PIR_DipAttivitaProduttive/PIR_R_Distrettiproduttivi/PIR_Distrettiriconosciutinew/PIR_DistrettoProduttivoSicilianoLattieroCaseario/Patto%20Distretto%20Latt%20Caseario%20sicilia.pdf

Tableau 29: Aires de production de fromages de l'échantillon

PRODUITS	DENOMINATION	AIRES ET COMMUNES
Pecorino Siciliano	AOP	Toute la région Sicile
Maiorchino	PAT ET PRESIDIO SLOW FOOD	Versant Nord des Monts Peloritani, province de Messine Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà Sant'Andrea, Fondachelli, Montalbano di Elicona
Provola des Nebrodi	PAT ET PRESIDIO SLOW FOOD	Chaîne des Monts Nébrodi de la crête des Peloritans à la commune de Finale di Pollina, provinces de Messine, Catane, Enna et Palerme Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, S. Angelo di Brolo, Patti, San Piero Patti, Raccuja, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell'Umberto, S. Salvatore di Fitalia, Sant'Agata di Militello, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, Santa Domenica Vittoria, S. Marco d'Alunzio, Militello Rosmarino, S. Stefano di Camastra, Tusa, Pettineo, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Maniace, Randazzo, Cerami
Vastedda della Valle del Belice	AOP ET PRESIDIO SLOW FOOD	Valle del Belice, provinces de Trapani, Agrigento et Palerme Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, S. Ninfa, Vita, S. Margherita Belice, Montevago, Menfi, Sambuca, Contessa Entellina
Piacentinu Ennese	AOP ET PRESIDIO SLOW FOOD	L'ensemble du territoire des municipalités d'Enna Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa
Ragusano	AOP ET PRESIDIO SLOW FOOD	Ensemble du territoire des provinces de Raguse et de Syracuse Ragusa, Vittoria, Modica, Comiso, Scicli, Pozzallo, Ispica, Santa Croce Camerina, Acate, Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana, Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini
Caciocavallo ragusano (Cosacavaddu Ibleo)	PAT	Ensemble du territoire des provinces de Raguse et de Syracuse Ragusa, Vittoria, Modica, Comiso, Scicli, Pozzallo, Ispica, Santa Croce Camerina, Acate, Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana, Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini
Caciocavallo palermitano	PAT	Province de Palerme, et certaines communes de la province de Trapani Palermo, Godrano, Cinisi, Buseto Palizzolo
Canestrato	PAT	Toute la région Sicile
Pecorino (Picurini sicano)	PAT	Toute la région Sicile
Caciocavallo palermitano di Vacca Cinisara	PRESIDIO SLOW FOOD	De la province de Palerme aux collines côtières de la province nord-ouest de Trapani Palermo, Godrano, Cinisi, Trapani
Provola siciliana	PAT	Toute la région Sicile
Caci figurati	PAT	Monts des Nebrodi et province de Palerme
Ricotta	PAT	Toute la région Sicile
Cenerino		Province de Raguse
Yogurt		Provinces de Catane et Caltanissetta
Nero di Sicilia		Provinces de Raguse et Enna
Caciocavallo di Vacca Cinisara		Provinces de Palerme et Trapani
Caprino spalmabile		Provinces de Raguse et Caltanissetta
Ricotta salata infornata		Province de Catane

Source: Notre élaboration

Tableau 30 : Consortiums réparties par zone de production et dénomination des fromages

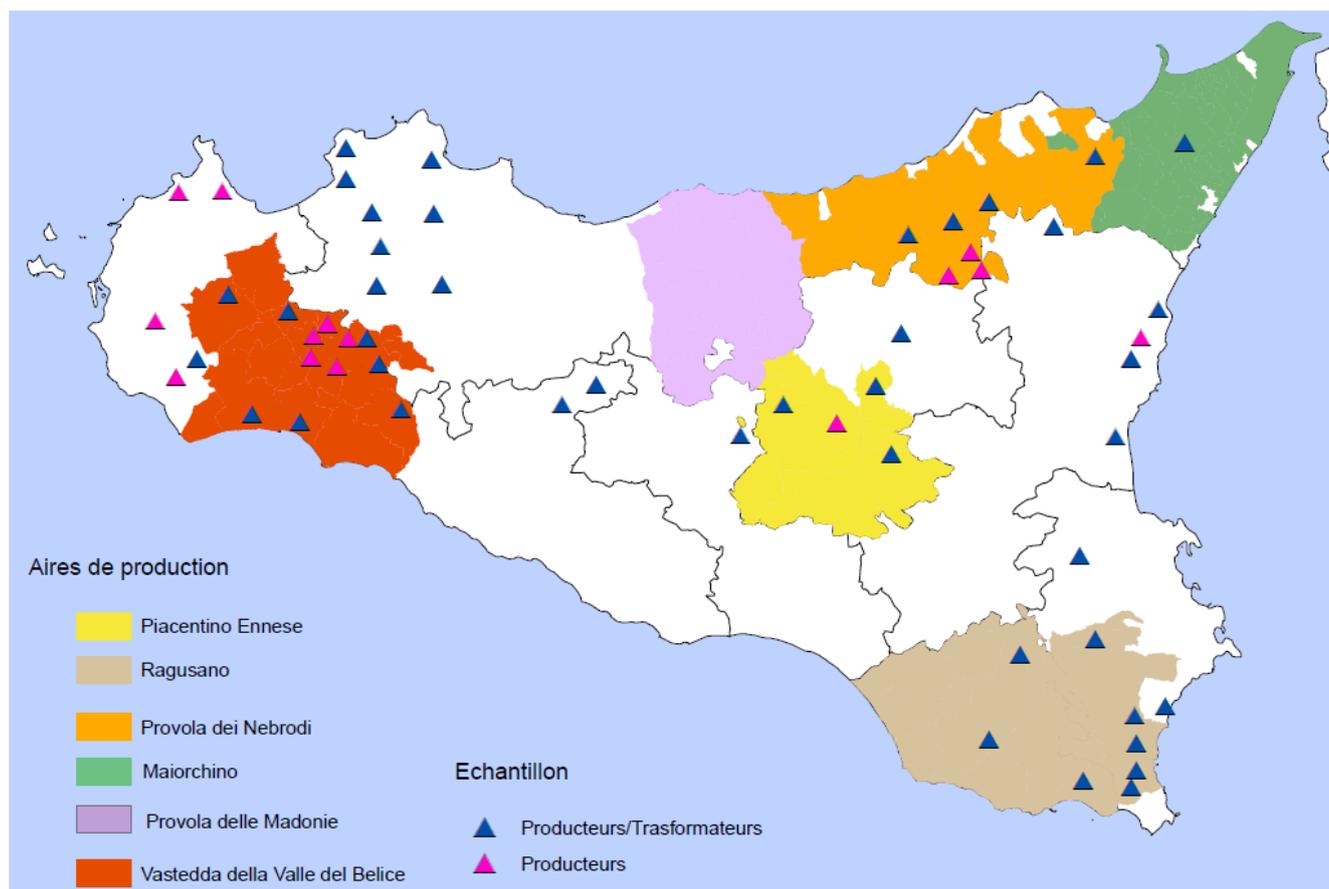
DENOMINATION	ZONE DE PRODUCTION	PRODUIT
Consortium de protection du Pecorino Sicilien AOP	Agrigento	Pecorino AOP
Consortium de protection du Piacentinu Ennese	Enna	Piacentino ennese
Consortium pour la protection du Ragusano	Raguse	Ragusano AOP
Consortium pour la protection de la Vastedda del Belice	Agrigento	Vastedda del Belice
Consortium Terre dei Nebrodi	Castell'Umberto	Provola dei Nebrodi, Maiorchino
Consortium de protection de la race bovine Cinisara	Palerme	Caciocavallo palermitain de race Cinisara

La gamme des produits obtenus par la transformation est plutôt ample : elle comprend, en plus de la Provola, du Canestrato, des fromages à pâte filée comme la Mozzarella, la Scamorza, avec l'ajout de lait de brebis, les fromages de brebis, de chèvres, ou mixtes, ainsi que la Ricotta fraîche, salée, au four et fumée. Certaines productions profitent de la certification AOP, les autres sont des Presidi Slow Food ou des PAT siciliens (GURS partie I du 6 février 1999, n. 2 – voir Annexe 2).

L'analyse s'est concentrée sur les TPE et PME agroalimentaires présentes sur le territoire. Les grands groupes laitiers disposent quant à eux de sites de transformation dans les districts de Catane et Raguse, deux grands bassins laitiers. Ces groupes contrôlent l'ensemble de la chaîne dans une logique de domination par les coûts. Cette stratégie se manifeste par des économies d'échelle réalisées grâce à la répartition des coûts fixes sur des productions en plus grande série. Ces grands groupes laitiers interceptent 75% du lait produit en Sicile et importent du lait provenant de l'étranger ou d'autres régions d'Italie, en particulier des Pouilles et de Sardaigne, selon leurs besoins et notamment pendant les saisons de basse lactation. Ils vendent majoritairement des produits de première transformation (lait à boire, crèmes, beurre, etc.) aux centrales d'achat des grandes et moyennes surfaces (GMS) de la région, et parfois aux GMS des autres régions (Mezzogiorno, reste de l'Italie), rarement à l'étranger.

Les entreprises enquêtées ont été choisies en tenant compte des analyses territoriales réalisées précédemment. L'échantillon est composé de 14 producteurs de lait, 36 producteurs-transformateurs et 7 fromageries. La carte 3 indique leur emplacement dans la région.

Carte 3 : Localisation de l'échantillon en rapport aux aires de production (2013)



Source : Notre élaboration

2.4.2. Principaux résultats de l'enquête

LES PRODUCTEURS DE LAIT

Les principales entreprises laitières ou fromagères siciliennes (Zappalà, Sole) font aussi partie de l'échantillon, ainsi que deux coopératives importantes (Ragusa Latte et Progetto Natura). Au niveau des producteurs, les éléments essentiels qui ressortent de cette enquête concernent l'influence de la contractualisation sur le degré d'intégration de la filière. Il apparaît en particulier que les principaux acquéreurs de lait gèrent leurs achats avec

des contrats dans lesquels les prix sont définis sur la base de la qualité du lait. Le prix est subi par les producteurs qui, dans la totalité des cas, se plaignent d'une faible rémunération du produit (voir tableau 31).

Tableau 31 : Prix du litre de lait en Sicile (2013) (€/litre)

Produit	Vente	Prix prévalent
Lait d'ânesse	Direct	12
	Intermédiaire	np
Lait de brebis	Direct	np
	Intermédiaire	0,7
Lait de vache	Direct	np
	Intermédiaire	0,42
Lait de chèvre bio	Direct	3
	Intermédiaire	np

Source : nos relevés

Les questions de la qualité du lait cru sont traitées à travers les transactions d'approvisionnement entre les producteurs, les collecteurs et les transformateurs. La qualité du lait reste un élément central dans la définition du prix. Pour encourager les éleveurs à livrer du lait de bonne qualité, un système de prime à la qualité (matière grasse) a été instauré. En effet, le lait collecté provenant de plusieurs exploitations, il est difficile de respecter les meilleurs standards de qualité. Immédiatement après la traite, l'éleveur doit stocker le lait cru dans une cuve réfrigérante à une température de +6°C. La totalité des éleveurs interviewés disposent de matériel de réfrigération, d'une capacité de 200 litres en moyenne. Dans la plupart des cas, ce sont les collecteurs qui, avec des citernes isothermes, se chargent de retirer le lait 1 fois tous les 2 jours. En général, les éleveurs ne disposent pas de matériel de transport approprié. Si le respect de la norme communautaire sur la sécurité alimentaire impose un rapport contractuel entre le transformateur et le producteur (c'est le cas dans les relations entre les producteurs et les grands groupes laitiers tels que Lactalis, Parmalat et Sole), il demeure, dans des zones marginales, la présence d'un système informel dans la vente de lait.

Il faut aussi souligner la présence, estimée à 15-20%, de producteurs échappant à toute obligation et réglementation, qui continuent à transformer du lait dans des usines plus aux normes et écoulent leurs produits (ricotta, fromage) en vente directe ou à travers des intermédiaires.

L'échantillon retenu permet d'aborder particulièrement les processus de coopération entre des agents qui s'organisent autour d'une stratégie de différenciation par la qualité liée au terroir, comme alternative au modèle industriel basé sur les économies d'échelle et la standardisation des produits. En vue d'obtenir un avantage concurrentiel collectif pérenne, dont chaque agent bénéficie individuellement, les producteurs élaborent des règles partagées et protégées, formulées dans le cahier des charges des produits AOP.

LES PRODUCTEURS-TRANSFORMATEURS ET TRANSFORMATEURS

Les entreprises enquêtées permettent dans leur ensemble de définir et de préciser les situations productives les plus fréquentes. Ces éleveurs-fromagers ont choisi d'utiliser le lait de leur troupeau afin de valoriser cette matière première pour augmenter leurs revenus. Ils transforment donc le lait cru pour produire des fromages.

L'échantillon a été composé sur la base de la typologie des produits siciliens pour tenter de représenter la gamme la plus large des productions du terroir. Les résultats de l'enquête révèlent des dynamiques semblables.

Dans la totalité des cas, il s'agit de nouvelles installations d'entrepreneurs, dont la famille exerce une activité de fabrication fromagère depuis plusieurs générations. La totalité d'entre eux déclarent en effet qu'ils avaient de l'expérience en production fromagère au moment du démarrage de leur activité.

Dans l'échantillon, plusieurs caractéristiques peuvent avoir un rôle sur la propension à la diversification, à la participation aux clusters et à l'innovation : l'âge, le type de diplôme et le montant des investissements réalisés sur les cinq dernières années. Il est par ailleurs important de noter la forte présence dans l'échantillon des productions certifiées (6 AOP, 9 Presidi Slow Food et 3 Bio) et l'appartenance fréquente à un Consortium de protection, ce qui ne reflète pas les caractéristiques de la totalité des entreprises du secteur zootecanique sicilien, selon les données statistiques officielles.

Tableau 32 : Entreprises enquêtées réparties par classe d'âge, niveau d'instruction de l'entrepreneur et zone de production

Zones de production	Age de l'entrepreneur			Niveau d'instruction				Total
	< 40 ans	40 – 60	> 60 ans	Primaire	Collège	Bac.	License	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	10	12	-	4	6	12	-	22
Agrigente et Collines internes de l'Enna et Caltanissetta	10	3	-	-	3	5	5	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	6	6	1	2	3	4	4	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	3	5	1	0	4	3	2	9
Total	29	26	2	6	16	24	11	57

Comme le montre le tableau 32, 50% des entrepreneurs ont moins de 40 ans, 26 ont entre 40 et 60 ans et seulement 2 ont plus de 60 ans. Le diplôme le plus fréquemment obtenu est le baccalauréat, suivi par le brevet des collèges. Enfin, 6 personnes interviewées n'ont qu'un certificat d'études élémentaires mais 11 ont une licence, la plupart dans des disciplines ayant un rapport avec leur activité (agronomie ou sciences vétérinaires).

Tableau 33 : Entreprises enquêtées réparties par classes d'investissements effectués au cours des cinq dernières années et par zones de production

Zones de production	Classe d'investissement effectué				Total
	Aucun invest.	1 - 20 000 €	20 001 - 100 000 €	> 100 000 €	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	22	-	-	-	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	10	-	2	1	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	5	2	2	4	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	1	1	7	2	11
Total	38	3	11	7	59

La plupart des interviewés (70%) ont déclaré n'avoir fait aucun investissement durant les cinq dernières années. 11 entreprises se sont limitées à de petites interventions de manutention (moins de 100 000 euros). Seules 7 personnes ont déclarés d'avoir effectué des améliorations pour des sommes supérieures à 100 000 euros (Tableau 33). Certains producteurs-transformateurs ont procédé à la rénovation des locaux de transformation selon la norme en vigueur (15%) ou développé des sites de vente et d'agritourisme avec des salles de dégustation (14%).

Sur ce point, il est important de prendre en compte la conjoncture économique défavorable des dernières années, ainsi que la réticence, dans certains cas, à déclarer la somme réelle des investissements réalisés.

Parmi l'échantillon, 36% des exploitations (22) ont une surface comprise entre 1 et 50 hectares, 15% (9 exploitations) entre 51 et 100 hectares et 25% (14 exploitations) supérieure à 100 hectares (Tableau 34).

Tableau 34 : Entreprises enquêtées réparties par taille d'exploitation et par zone de production

Zones de production	Taille d'exploitation (ha)					Total
	Sans terre	1 à 20 ha	21 à 50 ha	51 à 100 ha	> 100 ha	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	3	7	3	3	6	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	6	1	3	1	2	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	3	2	4	1	3	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	2	-	2	4	3	11
Total	14	10	12	9	14	59

Quant aux types d'entreprises, 83% des exploitations enquêtées sont des entreprises individuelles, 2 sont des coopératives, 6 des sociétés de personnes et 2 des sociétés de capitaux dans lesquelles l'emploi du patron et de sa famille l'emporte (Tableau 35).

Tableau 35 : Entreprises enquêtées réparties par forme juridique et par zone de production en 2013

Zones de production	Forme juridique				Total
	Entreprise individuelle	Société de personnes	Société de capitaux	Coopérative	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de la zone Trapani	21	1	-	-	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	11	2	-	-	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	9	2	2	-	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de la zone Raguse	8	1	-	2	11
Total	49	6	2	2	59

En ce qui concerne les titres de propriété des terres, la plupart des exploitations recourent à la location d'un ou plusieurs terrains plus ou moins espacés, pour assurer une disponibilité continue des ressources fourragères, basées essentiellement sur les pâturages et plus rarement sur les herbages, qui se caractérisent par une productivité basse et par le caractère saisonnier des productions. En général, l'activité de l'entreprise se déploie sur des terres pour partie en propriété et pour partie en location. Dans quelques cas, elle est exclusivement exercée sur des terres en location. Le reste des exploitations dispose de terres exclusivement en propriété. En outre, 14 entreprises ne disposent pas de terres et exercent une activité de pâture errante dans des zones domaniales ou privées. L'élevage se fait fréquemment sur des champs aux localisations variables mais le recours à la transhumance se réduit de manière notable.

Concernant les installations et les équipements pour la transformation du lait, on remarque quelques insuffisances dues essentiellement à des locaux inappropriés, auxquels s'ajoute parfois le manque d'eau potable. En particulier, 50% des exploitations utilisent des structures insuffisantes par rapport aux normes hygiéniques et sanitaires en vigueur, malgré les dérogations pour les produits laitiers typiques et traditionnels. Les 50% restants disposent d'installations et d'équipements globalement conformes aux normes requises. Il s'agit des entreprises AOP, des Presidi, et de celles qui sont orientées vers le marché. La présence dans l'échantillon de 26 entreprises ne disposant pas de fromagerie souligne précisément cette carence. En effet, la plupart de ces entreprises transforment une partie de leur propre lait et vendent leur fromage et leur ricotta sur le marché informel, à un prix inférieur. Il existe toutefois des entreprises qui ne transforment pas leur lait car elles trouvent plus avantageux de le vendre à d'autres fromageries (Tableau 36).

Tableau 36 : Caractéristiques des fromageries enquêtées

Zones de production	Fromagerie intégrée dans l'exploitation		Locaux d'affinage intégrés		Point de vente intégré		Total
	non	oui	non	oui	non	oui	
	Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	17	5	17	5	17	
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	3	10	3	10	9	4	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	5	8	4	10	6	7	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	1	10	1	10	1	10	11
Total	26	33	25	35	33	26	59

En ce qui concerne la taille des élevages, on remarque que l'échantillon est bien distribué (Tableau 37). En effet, plus de 80% des entreprises se situent dans la fourchette comprise entre 100 et 5 000 ql de lait travaillé ou produit par an : 18 entreprises se trouvent dans la fourchette comprise entre 100 et 500 ql, 16 dans celle entre 500 et 1 000 ql et 14 dans celle entre 1 000 et 5 000 ql. Seules 3 entreprises produisent moins de 100 ql par an et 7 plus de 5 000.

Tableau 37 : Entreprises enquêtées réparties par classes de production et par zone de production

Zones de production	Classes de production (quantité de lait en ql)					Total
	< 100	100 - 500	500 - 1000	1000 - 5000	> 5000	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de la zone Trapani	3	5	5	7	2	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	-	8	4	-	1	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	-	4	4	2	2	12
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de la zone Raguse	-	1	3	5	2	11
Total	3	18	16	14	7	58

Pour ce qui est de l'emploi, on remarque qu'une grande majorité des entreprises emploient 1 ou 2 ouvriers en plus du propriétaire. Par ailleurs, 11 entreprises emploient entre 2 et 5 personnes, 4 entre 6 et 20 personnes et 4 autres plus de 20 personnes (Tableau 38).

Tableau 38 : Entreprises enquêtées réparties par leur nombre d'employés et par zone de production

Zones de production	Nombre d'employés					Total
	< 2	3-5	6-10	11-20	> 20	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	20	1	1	-	-	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	9	3	0	1	-	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	7	3	1	-	2	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	4	4	1	-	2	11
Total	40	11	3	1	4	59

En ce qui concerne les principales caractéristiques de production et de vente, la production se concentre dans l'ensemble au printemps, période pendant laquelle l'alimentation du bétail se fait dans les pâturages et qui permet d'obtenir un produit présentant des qualités organoleptiques supérieures : environ 80% de la production totale des exploitations enquêtées est réalisée entre mars et juin.

La fromagerie fermière, la micro-fromagerie et la petite fromagerie exercent leur activité dans deux types de marchés : celui du fromage frais, banalisé et destiné au marché de masse, ce qui garantit un niveau minimal de vente et présente un risque moins grand (tuma, ricotta, primo sale, provole non stagionate), et/ou celui des fromages affinés. Dans ce second cas, l'approche devient plus laborieuse : la diversification nécessite des investissements dans de nouveaux équipements et l'acquisition d'un savoir-faire complémentaire ou l'élaboration de produits associant le savoir-faire et le territoire. C'est le cas des AOP, des Presidi Slow Food et des PAT. Cette approche oblige l'entrepreneur à l'application de normes, à la participation à un consortium etc.

La modalité de vente la plus répandue est la vente directe dans l'exploitation (24 exploitations), avec un calendrier de commercialisation qui coïncide en gros avec celui de la production, spécialement pour les produits frais. La vente pendant la période estivale est insignifiante. L'autre forme de vente directe s'opère en recourant aux foires et marchés locaux ou en distribuant directement leurs produits. En effet, 32 entreprises disposent de leur propre réseau de vente. Il s'agit souvent d'un réseau très simplifié, constitué par un des membres de la famille, qui se rend avec un véhicule (pas toujours réfrigéré) chez des clients fidèles résidents dans le même territoire ou dans les communes limitrophes (Tableau 39).

Tableau 39 : Entreprises enquêtées réparties par réseaux de distribution et par zones de production

Zones de production	Réseaux de distribution			
	Vente directe	Réseau propre	Vente aux intermédiaires	Non structurée
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	12	4	10	-
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	5	11	-	2
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	-	11	-	10
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	7	6	2	3
Total	24	32	12	15

Pour ce qui est du marché de référence, 40 entreprises se limitent au marché régional, 10 atteignent celui d'autres régions d'Italie et 9 ont des contacts plus ou moins suivis avec le marché étranger. (Tableau 40).

Tableau 40 : Entreprises enquêtées réparties selon leur marché pertinent et leur zone de production

Zones de production	Marché pertinent			Total
	Sicile (régional)	Sicile/Italie (national)	Sicile/Italie/Etranger (international)	
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	20	1	1	22
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	6	6	1	13
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	6	2	5	13
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	8	1	2	11
Total	40	10	9	59

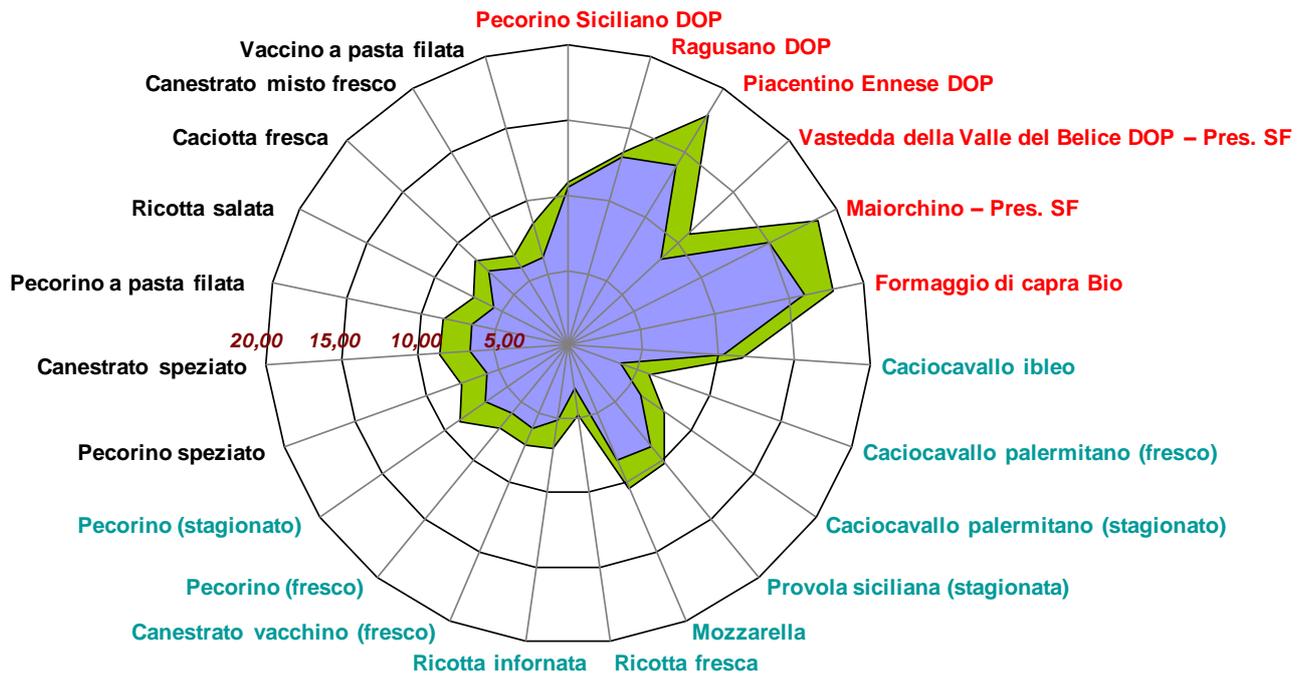
En ce qui concerne le circuit de vente, l'échantillon est homogène : 27% vendent à d'autres fromageries, 25% ont un point de vente, 21% vendent au détail, 15% à la grande distribution organisée (GDO) et 10% au circuit de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Cafés (HORECA). En revanche, 12 entreprises ont recours à des intermédiaires pour la livraison de leurs produits (Tableau 41).

Tableau 41 : Entreprises enquêtées réparties par circuits de vente et par zones de production

Zones de production	Circuits de vente				
	Point de vente de l'entreprise	Grande distribution	Epicerie et petits supermarchés	Autres fromageries	HORECA
Reliefs et plaines côtières de la zone de Palerme et Collines de Trapani	3	3	3	17	-
Agrigente et Collines internes d'Enna et Caltanissetta	8	6	5	3	1
Monts Nebrodi et Zone du cône volcanique de l'Etna	6	2	5	3	4
Syracuse, Val d'Anapo et Reliefs et plateaux de Raguse	7	4	7	3	5
Total	24	15	20	26	10

Les oscillations de prix varient en rapport avec le type d'acheteurs. En général, les producteurs ne manifestent pas de problèmes d'écoulement de leurs produits mais de prix insuffisamment rémunérateurs.

Les indications géographiques semblent avoir un effet indéniable sur la création de valeurs marchandes. Cependant, les exemples montrent que la valeur économique créée (plus-value et valeur ajoutée) par la valorisation du potentiel commercial d'un « produit d'origine » n'est pas redistribuée équitablement à tous les maillons de la filière (producteurs de lait, fromagers, affineurs/distributeurs) (Graphique 19).

Graphique 19 : Prix prévalent par catégorie de produits et circuit de vente (2013)


LEGENDE

- Prix vente directe
- Prix grossiste
- Productions d'excellence (AOP, Bio, Presidi Slow Food)
- Produits agroalimentaires traditionnels (PAT)
- Autres productions

Source: notre élaboration

Le cadre structurel des exploitations qui émerge des résultats de l'enquête est sans doute critique. En effet, dans certains cas, il n'existe pas de perspectives raisonnables pour l'adaptation et la transformation des exploitations dans une logique de marché, du moins dans un futur proche, tandis que dans d'autres cas, si les exploitations étaient aidées de manière adéquate, elles pourraient s'améliorer grâce à l'introduction d'innovations d'ordre technique ou organisationnel pour obtenir des prix plus rémunérateurs.

Le prix du produit représente une entrave qui contraint les entreprises à une faible compétitivité, avec un résultat insuffisant pour rémunérer convenablement les acteurs impliqués dans le processus de production. Tout cela est aggravé par le fait qu'il n'existe, de la part des entreprises, aucune stratégie proactive de différenciation basée sur la concordance prix/qualité.

LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

La chaîne de l'offre se compose essentiellement de 3 niveaux, dans lesquels on trouve les producteurs, les grossistes et les distributeurs.

D'après les résultats de l'enquête, les producteurs sont représentés pour une grande part par les éleveurs-transformateurs, en général avec des dimensions de production petites et moyennes. La partie restante correspond aux producteurs de fromages situés à l'intérieur des zones de production ou dans les zones immédiatement voisines.

Le système informel représente en moyenne 10-20% des ventes de produits, même s'il est plus développé dans certaines zones. Cependant, en raison du caractère saisonnier de ce type de ventes et en absence d'une organisation commerciale adéquate, le rôle du grossiste qui s'occupe de placer le produit sur le marché local et régional demeure essentiel.

Les grossistes détiennent un pouvoir contractuel élevé à l'égard des producteurs. Ceux-ci achètent le produit en vrac et sans dénomination. Parmi ces opérateurs, quelques-uns, de taille considérable, opèrent à l'échelle régionale, atteignant une diffusion élevée dans les points de vente des plus grands centres urbains. D'autres, de petite et moyenne taille, opèrent tant dans le milieu local qu'à l'extérieur. Dans certains cas, de petits

producteurs de fromage, en plus de commercialiser leur propre production, regroupent et commercialisent des produits d'autres exploitations pour assurer l'assortiment réclamé par la distribution. Quelques cas d'éleveurs-producteurs-distributeurs plaçant leur produit directement auprès des points de vente au détail traditionnels ont également pu être observés.

La commercialisation de tels produits pose de nombreux problèmes, liés principalement à la difficulté de gérer et de programmer les productions et à l'évolution des goûts des consommateurs, qui varient en fonction de critères subjectifs, ce qui rend particulièrement complexe l'ajustement de l'offre à la demande finale. Par conséquent, tous les défauts dans la coordination des acteurs de la filière entraînent une valorisation insuffisante des produits, qui se traduit par une maigre rémunération des producteurs.

2.4.3. La vision des acteurs sur l'approche cluster

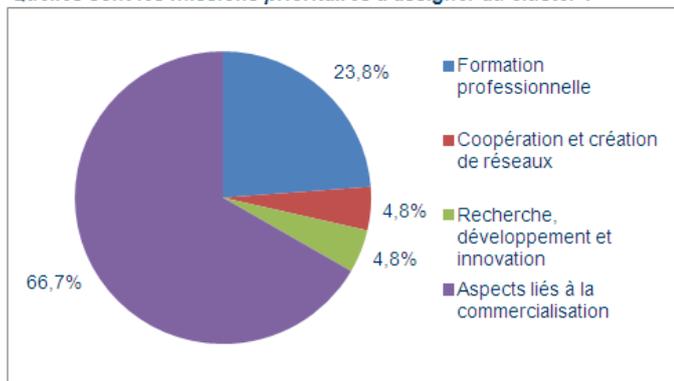
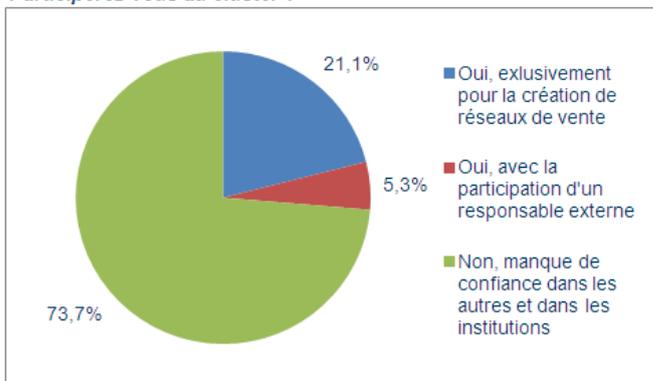
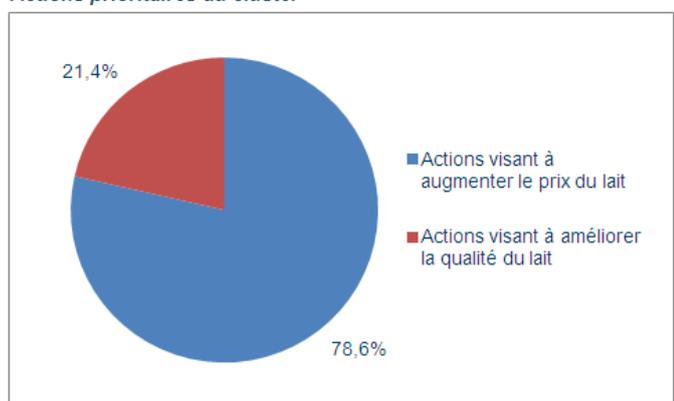
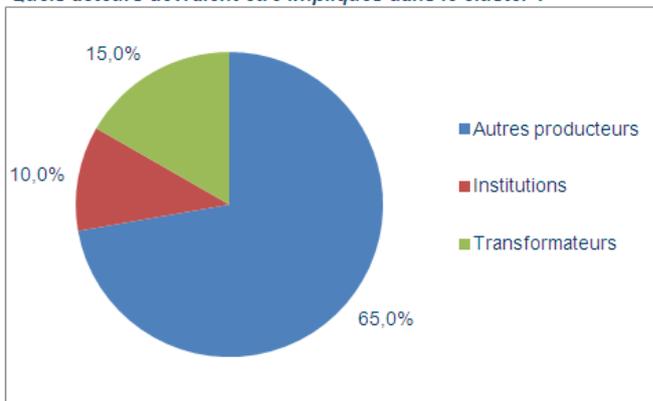
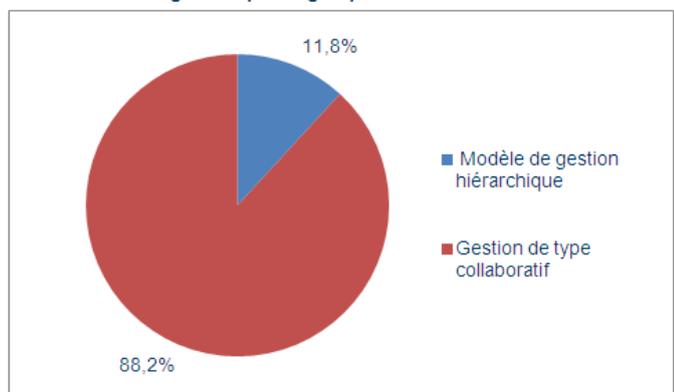
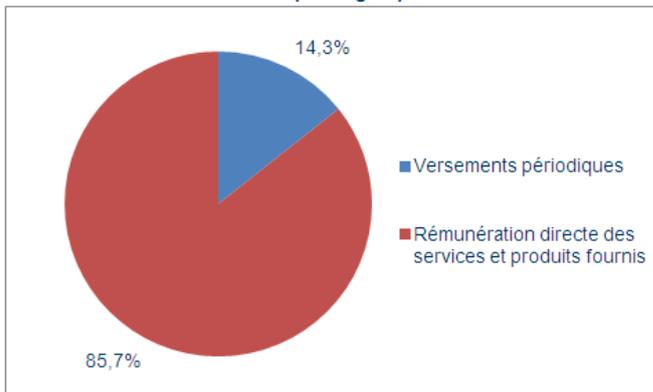
L'analyse de la vision des producteurs et producteurs-transformateurs de lait sur la création du cluster, est résumée dans les encadrés 1 et 2.

En ce qui concerne les producteurs de lait, l'analyse des réponses exprimées dans les entretiens met en évidence le fait que l'un des principaux objectifs du cluster devrait être de repérer les actions visant à garantir un prix proportionné à la rémunération des producteurs. Une importance significative a également été accordée aux actions destinées à garantir une qualité de lait convenable, aussi bien par l'utilisation de technologies adéquates que par des formations spécifiques.

Le projet de cluster pourrait impliquer d'autres producteurs de lait (58%), des producteurs-transformateurs (10%) et des institutions (15%). Cependant, le fait que les 2/3 des interviewés soulignent expressément le manque de confiance tant dans leurs partenaires potentiels qu'à l'égard des institutions conduit à s'interroger sur les chances de la mise en place et du fonctionnement du cluster.

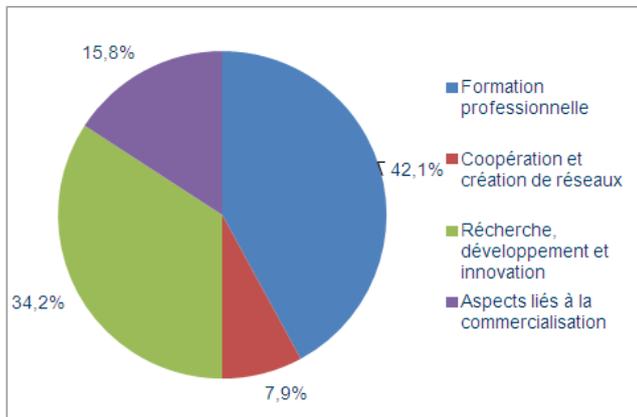
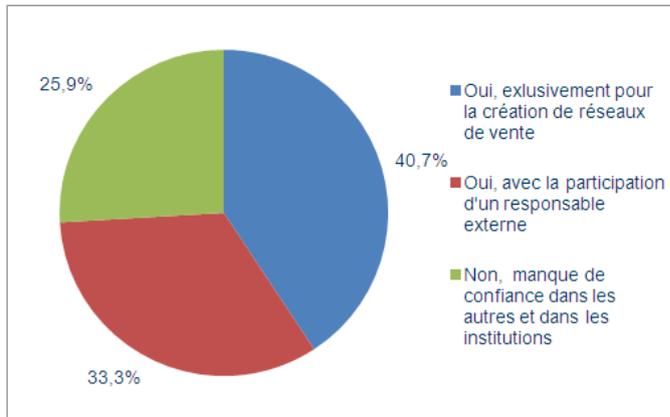
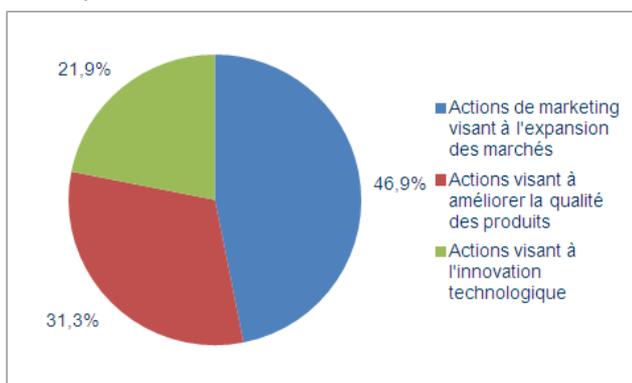
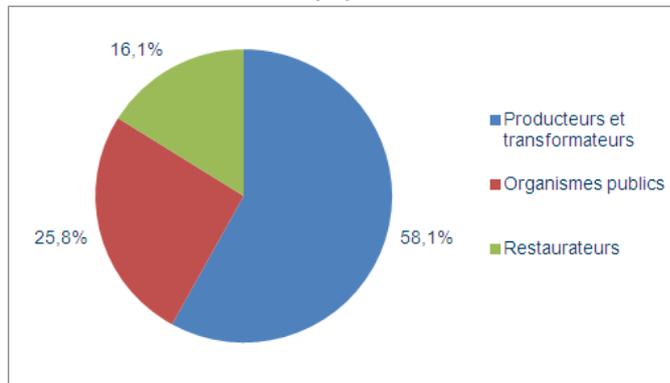
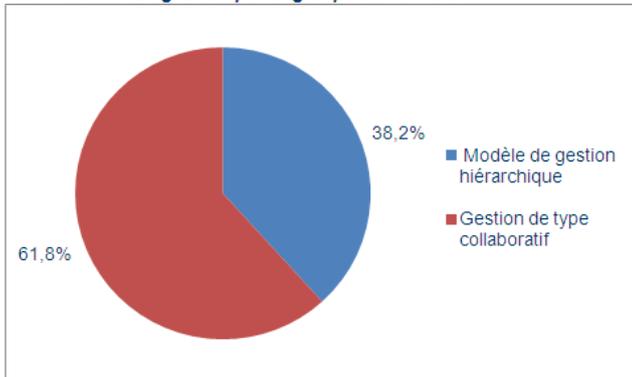
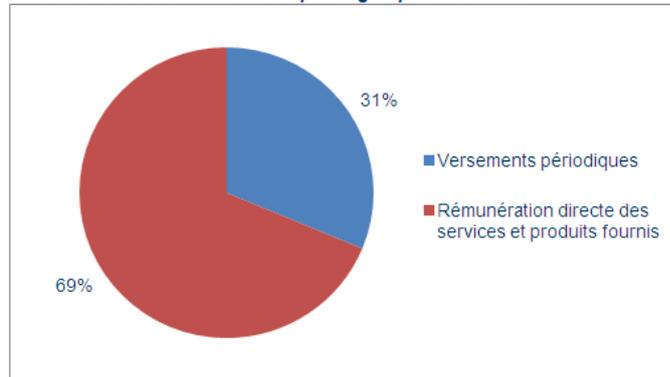
En ce qui concerne la forme de gestion du cluster, dans la majorité des cas, les interrogés préféreraient la forme collective, tandis qu'un tiers environ de l'échantillon estime que le recours à la gestion hiérarchique est le seul moyen susceptible de rendre le cluster opérationnel et efficace en Sicile.

Quant à la forme de financement, les interviewés ont indiqué pour la plupart (86%) préférer le paiement des services et produits fournis aux autres formes de financement possibles, telles que le versement de quote-part périodiques (14%).

Encadré 1 : Vision des producteurs de lait sur la création du cluster
Quelles sont les missions prioritaires à assigner au cluster ?

Participerez-vous au cluster ?

Actions prioritaires du cluster

Quels acteurs devraient être impliqués dans le cluster ?

Quelle forme de gestion privilégier pour le cluster ?

Quelle forme de financement privilégier pour le cluster ?


L'analyse de la vision des producteurs-transformateurs sur la création d'un cluster laitier diffère de ce qui a été observé chez les producteurs. Ici, en effet, on enregistre une plus grande tendance à l'intégration, en spécifiant toutefois que le cluster devrait se limiter à la mise en place d'un système de soutien à la vente par l'identification de stratégies marketing (publicité, étiquetage) et commerciales efficaces (41%) et que sa gestion devrait être externe (33%). A côté de cette tendance marquée, une autre composante de l'échantillon (26%) préfère le statu quo.

Les producteurs-transformateurs et les transformateurs estiment que le cluster devrait inclure également des organismes publics et des restaurateurs. Dans ce groupe également, le modèle de gestion coopératif est préféré (61%) au modèle hiérarchique (31%). Quant à la forme de financement la plus adaptée au cluster, 14% préfèrent les versements de quotes-parts périodiques tandis que la majeure partie juge plus intéressante la rémunération des services et produits fournis.

Encadré 2 : Vision des producteurs-transformateur sur la création du cluster
Quelles sont les missions prioritaires à assigner au cluster ?

Participerez-vous au cluster ?

Actions prioritaires du cluster

Quels acteurs devraient être impliqués dans le cluster ?

Quelle forme de gestion privilégier pour le cluster ?

Quelle forme de financement privilégier pour le cluster ?


Les résultats de l'enquête montrent que les entreprises sont généralement disposées à respecter les règles liées à l'adoption d'une production disciplinée et à accepter les contrôles qui en découlent. Cependant, des inquiétudes ont également été formulées quant à la perte d'autonomie dans la phase de commercialisation en raison de la présence du secteur informel. Une certaine différence de position apparaît entre les producteurs qui ont un label ou ceux qui n'en ont pas. En effet, la capacité d'adaptation des producteurs au lieu et à la zone de production assure la survie du produit mais peut également conduire à sa banalisation en l'absence de convention établie sur sa qualité spécifique qui le distingue des autres produits. Ce dilemme est bien présent puisque, tandis que certaines entreprises enquêtées ont un comportement stratégique qui les incite à spécifier la qualité de leurs produits, d'autres adoptent des normes de qualité industrielles et voient leurs produits se banaliser. Par exemple, certaines entreprises qui utilisent du caillé synthétique ou encore ajoutent de "cagliata", à la place du lait cru. Ces choix mettent en évidence un comportement opportuniste qui profite de la réputation du produit et des zones de production pour l'obtention d'avantages commerciaux. Dans certains cas, la pasteurisation et la thermisation, ainsi que l'emploi des ferments industriels (non autoproduits) conduisent vers une banalisation et une homologation des productions fromagères, et donc une perte d'identité et de typicité des produits locaux.

Enfin, certaines formes organisationnelles rigides risquent de réduire le niveau de flexibilité dans la gestion du produit et du marché et de se montrer incompatibles avec la situation actuelle.

D'autre part, quelques difficultés objectives ont été signalées, principalement liées à l'approvisionnement en matières premières, et notamment à l'irrégularité des réapprovisionnements et au non-respect des normes hygiéniques et sanitaires. L'évolution future dépendra donc aussi de la perspective plus générale d'amélioration des conditions de production de tout le système productif et du renforcement de ses caractéristiques spécifiques dans l'optique de la valorisation des produits et de leur zone de production. Les difficultés à respecter les normes d'hygiène nécessaires à l'obtention du label CE, indispensable pour commercialiser les produits laitiers au-delà des provinces limitrophes du lieu de production, provoquent en effet chez les producteurs-transformateurs l'intention de renoncer au label CE pour se contenter des débouchés offerts aux unités respectant les normes prévues dans le règlement 852.

Les entreprises tendent à éviter aussi bien le surcoût lié au respect des normes prévues par le règlement que les contrôles qui leur sont attachés. Ce comportement remet en question le système productif régional et interroge sur la difficulté de fonder un cluster de producteurs-transformateurs qui garantirait une rémunération efficace des facteurs productifs. Tout en ayant les compétences et le savoir-faire nécessaires, ces producteurs-transformateurs préfèrent vendre la quasi-totalité de leur production à des grossistes qui achètent le produit frais à des prix intéressants directement dans l'exploitation. Non seulement ce phénomène a été relevé dans le cadre de l'échantillon enquêté mais sa dimension apparaît clairement quand on observe le nombre élevé de soi-disant affineurs présents en Sicile qui font usage du label CE et, selon les estimations, bloquent environ 70% de la production. Il faut se rappeler qu'environ 80% des affineurs de la région sont des grossistes. Cette difficulté est due à l'absence de confiance qui persiste entre les opérateurs de la filière : défiance à l'égard des partenaires potentiels caractérisée d'un côté par la difficulté de partager le savoir-faire et de l'autre par le fait de douter que le travail d'équipe soit effectivement réalisé selon des principes mutualistes plutôt que lié à des comportements opportunistes.

2.5. Synthèse et recommandations

« Quand j'annonçai à ma mère que j'avais acheté deux cents brebis, ce fut comme si je lui avais donné un coup de couteau - Mais comment ? C'est possible. Après tous les sacrifices que ton père et moi avons fait pour te faire faire des études ! - me dit-elle, en éclatant en sanglots. »

Ce récit de l'un des producteurs interrogés fait clairement ressortir un problème majeur de la filière laitière sicilienne : la faible considération dont elle jouit auprès des habitants de l'île. En Sicile en effet, la rivalité entre agriculteurs et éleveurs est profondément enracinée ; ces derniers, considérés depuis toujours comme « sans terres », conduisent leur bétail à la pâture dans les forêts domaniales, sur les terres abandonnées et sur les chaumes des champs, entrant ainsi en conflit (compétition) non seulement avec les propriétaires des terres qui voient leurs domaines envahis, mais aussi entre eux-mêmes, pour l'exploitation des mêmes aires de pâturage. Dans les 1000 villages siciliens, les termes de pecoraio, vaccaro et capraro ont un caractère négatif et évoquent une vie difficile et toujours à la limite de la légalité. Malgré les difficultés inhérentes à une telle situation, l'extrême variété des environnements, l'existence de larges zones de pâturages naturels, avec pour conséquence la présence de races animales variées, et enfin les traditions gastronomiques résultant des nombreuses pratiques locales qui se sont stratifiées dans la cuisine sicilienne ont permis de créer un ensemble de productions fromagères très diverses et de bonne qualité.

Certes, la situation est en train d'évoluer. De plus en plus de jeunes s'intéressent à l'élevage et la figure de l'éleveur est en train de prendre des caractéristiques de plus en plus précises, même en Sicile : l'éleveur est celui qui gère une exploitation agricole utilisant sa propre production (de fourrages) pour l'alimentation des animaux dont le lait est transformé en produits de qualité souvent conditionnés, certifiés et vendus par l'exploitant lui-même.

Malgré cela, les conditions exposées précédemment persistent. Cette situation explique la difficulté des éleveurs à s'unir. Chez la plupart des petits éleveurs, la confiance dans les autres est faible mais également la confiance en soi. Certains producteurs préfèrent ainsi rester en dehors du système commercial organisé et privilégient le système informel, dans lequel ils survivent sans se soucier du fait qu'un tel système n'est pas viable puisqu'il ne permet souvent même pas de rémunérer les facteurs de la production utilisés.

Dans le cadre complexe de la filière laitière sicilienne, qui a une histoire millénaire, il est aujourd'hui possible, grâce à la bibliographie existante, aux statistiques nationales, aux entretiens avec les institutions compétentes et à l'enquête de terrain auprès d'un échantillon diversifié de producteurs et transformateurs, de définir les principales forces et faiblesses de la filière, ainsi que d'avancer quelques suggestions sur les principales orientations à adopter pour faire entrer les producteurs-transformateurs et transformateurs siciliens dans un processus de valorisation de leurs produits.

Le territoire sicilien est caractérisé par de **grandes étendues de pâturages naturels** (troisième région italienne en termes absolus), une **qualité fourragère remarquable**, une **grande diversité animale** et des cheptels ovins et caprins considérables (seconde région italienne). Malheureusement, la coexistence d'espèces diverses sur les mêmes terrains et le recours à la pâture nomade et à la transhumance ne favorisent pas l'éradication de certaines pathologies épidémiques. La gestion durable des pâturages, à laquelle est corrélée la conservation de la biodiversité dans le patrimoine zootechnique, devrait constituer une des forces du système de qualité du secteur agro-alimentaire lié à la zootechnie extensive en offrant des opportunités de valorisation des produits du terroir. L'amélioration et la gestion rationnelle des pâturages s'affirment donc comme l'un des principaux objectifs d'intervention sur le territoire pour valoriser le patrimoine collectif dans le cadre d'actions publiques et privées coordonnées.

Malgré l'**intervention de nombreuses institutions**, notamment dans le domaine des contrôles, et le **système complexe de gouvernance de la filière** laitière sicilienne, **les résultats obtenus sont faibles et mal répartis** entre les aires de production. Il y a beaucoup de producteurs, souvent avec des élevages de petite taille. Les productions artisanales et les savoirs-faires anciens persistent dans toute l'île mais les éleveurs sont réticents à l'union, et même souvent à l'innovation, et ils manifestent, sauf quelques exceptions, une faible capacité de promotion de leur production. En outre, aux défauts objectifs du produit s'ajoute souvent un manque de clarté des particularités traditionnelles de la zone ou du processus de production.

Les produits fromagers sont nombreux, diversifiés et de très bonne qualité, grâce aux caractéristiques organoleptiques du lait, **mais ne répondent pas aux attentes du consommateur** en raison d'un excès de salaison et/ou de mauvaises conditions d'affinage. Le recours à ce procédé est en fait assez peu fréquent, la majeure partie de la production étant vendue fraîche. Les étiquettes des fromages sont souvent peu attirantes et ne mettent pas en avant l'identité territoriale du produit. Les productions siciliennes sont donc quasiment inconnues à l'étranger et peu connues en Italie, ce qui n'est pas étonnant dans la mesure où il est déjà difficile de les identifier dans la région elle-même.

Un important **travail d'identification des produits, d'amélioration de leur qualité et de promotion** semble donc nécessaire, tout en veillant à la conservation de la diversité existante. Pour chacun des fromages, il faut donc garantir une conformité aux normes de qualité établies qui rassure l'acheteur et justifie un prix plus élevé. En parallèle, l'emballage et l'étiquetage devraient être améliorés pour inclure plus d'informations pertinentes et attractives sur l'étiquette. Un réseau de relations commerciales pourrait également être développé à travers les groupements d'achats, le réseau des transformateurs, les petits revendeurs de qualité et les restaurateurs.

Enfin, il est important de **surmonter la défiance à l'égard des clusters en identifiant quelques leaders motivés pour participer à un projet pilote**, qui servirait d'exemple et de promoteur pour d'autres initiatives : presque toutes les personnes interrogées ont déclaré vouloir être guidées, ne pas se fier à une gestion par le bas mais préférer une direction et une structure hiérarchique. C'est dans cette optique que **les Presidi Slow Food peuvent servir de modèles de référence**, dans la mesure où ils démontrent, grâce à une direction efficace et un parcours attentif, que les efforts des producteurs les plus soucieux de la qualité des produits et du caractère écologique, social et culturel de leur activité peuvent être récompensés par un succès sur le marché.

On note notamment l'émergence de petits producteurs de fromage (moins de 10 employés) qui adoptent une approche orientée vers le marché et parviennent à placer leurs produits sur les marchés régionaux et, dans certains cas, extrarégionaux, avec des productions traditionnelles certifiées (ou non) AOP, PAT et Presidi Slow Food. Ils achètent du lait cru aux éleveurs des zones environnantes. Néanmoins, la négociation porte presque exclusivement sur le prix du lait cru et peu sur sa qualité, ce qui reflète le **manque d'intégration verticale de la filière**. Les producteurs de lait parviennent à maintenir leur activité grâce aux revenus fournis par la PAC et aux mesures de soutien garanties par le PSR. Dans de nombreux cas, ils complètent également leurs revenus en transformant une partie de leur lait sur leur exploitation, qu'ils commercialisent à travers le circuit informel.

Dans ce contexte, **le diagnostic a fait apparaître 12 fromages sur lesquelles se concentrera le travail de valorisation en Sicile**. Ces fromages, répartis ci-dessous par familles, se caractérisent par leur ancrage territorial, des races animales autochtones et des savoirs-faires traditionnels de transformation du lait cru.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

- Caciocavallo / cosacavaddu (caciocavallo des Monts Sicani, caciocavallo palermitano de race Cinisara, ragusano et ragusano de race modicana) ;
- Provola (des Nebrodi, des Madonie, fumée, au citron) ;
- Caci figurati ;
- Tuma persa ;
- Fiore sicano ;

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

- Vastedda della Valle del Belice ;
- Maiorchino ;
- Pecorino siciliano ;
- Piacentinu ennese ;
- Canestrato (tuma fresca o tumazzu, primo sale, secondo sale, affiné) ;

FROMAGES AU LAIT DE CHEVRE

- Fromages de race Girgentana ;
- Préparation à base de petit lait (de vache, de brebis, de chèvre) ;
- Ricotta (au four, salée, fraîche, faite avec une branche de figuier, salée avec de l'eau de la mer).

Les principaux défis auxquels sont confrontés les producteurs, producteurs- transformateurs et transformateurs de lait sont résumés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 42 : Défis majeurs pour les producteurs, producteurs-transformateurs et transformateurs de lait

Gestion des ressources naturelles et génétiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Producteurs sans terre et conflit entre producteurs et concessions publiques des pâturages ▪ Perte de biodiversité
Qualité de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions d'hygiène pendant la traite ▪ Disponibilité en eau potable ▪ Approvisionnements irréguliers, qualité et quantités de lait insuffisantes ▪ Contrôles de l'état sub-clinique et clinique des mammites et effets sur la qualité du lait ▪ Interruption de la chaîne du froid dans le transport du lait ▪ Contamination des foin par des mycotoxines qui peuvent être transférées dans le lait ▪ Problèmes épidémiologiques : zoonoses et épizootie, brucellose ▪ Choix de la présure (artisanale ou standardisée ?) et manque de locaux adéquats pour l'affinage
Qualification de la main-d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Difficulté de recruter et conserver du personnel qualifié ▪ Manque de formations spécifiques ▪ Inadéquation de l'offre de formation aux petites entreprises ▪ Rareté du personnel qualifié pour la fromagerie artisanale
Elargissement du marché / Création de plus-value et de valeur ajoutée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faible capacité de négociation des petites fromageries et écoulement à des prix peu rémunérateurs en raison de la concentration des distributeurs ▪ Accès limité au marché des grandes chaînes ▪ Mauvaise redistribution de la valeur économique créée par la transformation entre les différents échelons de la filière
Respect des normes et bureaucratie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Difficultés de financement auprès des institutions bancaires ▪ Bureaucratie excessive
Coût de la qualité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effort économique et temporel nécessaire au passage d'un système informel à un système formel dissuasif pour les petits producteurs

-
- Coût d'application des normes sanitaires (ex : HACCP, Reg. Ce)

**Agro-piraterie/
compétition**

- Compétition entre producteurs de fromages standardisés utilisant des produits importés (comme le caillé) et producteurs de fromages traditionnels
- Difficulté à faire face à la concurrence par les prix des fromages industriels locaux qui, grâce au marketing, jouent sur des notions de traditions, d'appartenance culturelle et géographique tout en proposant des prix bas

**Gouvernance et
coopération**

- Inefficacité dans la gouvernance publique de la filière
- Difficulté des acteurs à mobiliser les ressources du territoire pour une valorisation collective de produits durables et efficaces
- Manque de coordination et coopération entre institutions, entre institutions et acteurs de la filière, et entre acteurs
- Rigidité des cahiers de charge (limites territoriales de la provenance du lait)
- Faible organisation interprofessionnelle en faveur de la gestion de la qualité

Ces contraintes peuvent être regroupées autour de 3 grands axes :

- les contraintes (structurelles, technologiques, d'information, etc.) qui limitent la capacité des producteurs et des transformateurs à produire du lait et des produits dérivés de bonne qualité et à moindre coût ;
- les obstacles rencontrés par les entreprises pour valoriser leur potentiel de différenciation du produit de manière à affronter le marché (création d'un consortium, réputation, marketing, etc.) ;
- les problèmes liés à l'organisation de la filière et à la coordination des acteurs de la chaîne agro-logistique, notamment pour les produits qui présentent des potentialités productives plus élevées et recherchent la mise en concurrence en dehors des marchés locaux.

Un tel diagnostic permet de dégager 5 grandes priorités stratégiques complémentaires, qui devront ensuite être déclinées, avec la participation des acteurs concernés, en actions opérationnelles :

- améliorer la valeur ajoutée tout au long de la filière, ainsi que les revenus des producteurs, à travers la diminution des coûts de production et l'accroissement du volume des marchés ;
- garantir pour chaque type de fromage la conformité aux normes de qualité ;
- développer des stratégies de différenciation des fromages et des politiques de communication afin de faire connaître les produits typiques aux consommateurs ;
- organiser une « Semaine des produits laitiers typiques siciliens », qui regrouperait plusieurs événements : un marché des producteurs, des ateliers du goût, des dégustations, etc.
- mettre en place des cycles de formation pour renforcer les capacités des acteurs de la filière et les accompagner dans la réalisation des activités proposées.

Certaines de ces actions pourraient être réalisées collectivement, à travers la mise en place de clusters. Cependant, les résultats de l'enquête de terrain révèlent que la notion de cluster n'est pas bien maîtrisée par la plupart des acteurs, qui n'ont pas une bonne connaissance de la véritable nature du travail en réseau, et surtout des modes de gouvernance et d'animation des formes d'organisation territoriale. A titre d'exemple, plus de 78% des producteurs pensent que la priorité des clusters est d'augmenter le prix du lait, alors que la baisse des coûts, qui constitue l'un des éléments fondamentaux de la création des clusters, n'a pas du tout été mentionnée. Le manque de confiance et la défiance des partenaires sont souvent signalés, alors que la majorité des personnes interrogées accordent leur préférence à une forme de gestion collective.

Dans un tel contexte, il est important d'organiser des ateliers participatifs qui visent à sensibiliser les acteurs à la notion de cluster, ses avantages, ses spécificités, et aux modes d'organisation du travail en réseau.

Références

BIBLIOGRAPHIE

- Assessorato dell'Agricoltura e delle Foreste: *Riconoscimento di prodotti a base di latte come prodotti storici fabbricati tradizionalmente*. Decreto assessoriale del 28 dicembre 1998.
- Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste (gruppi 4° e 6°), Istituto Sperimentale Zootecnico, Assessorato Pubblica Istruzione del Comune di Palermo: *Guida agro-alimentare dei prodotti tipici siciliani*. Grafiche Renna. Palermo 2005.
- *Atlante Slow Food dei prodotti italiani*. Slow Food Editore. Ottobre 2012
- Bellia C.: *Grado di applicazione della programmazione comunitaria nel comparto zootecnico in Sicilia (2000-2006)*. OESAAS (Osservatorio sull'Economia del Sistema AgroAlimentare della Sicilia). Dicembre 2006.
- Bellia F.: *Analisi economiche degli allevamenti bovini da latte in Sicilia*. Università degli Studi di Catania. Dipartimento di Scienze Economico-Agrarie ed Estimative. P.O.P. Sicilia 199/99.
- Bordonaro S.: *Le filiere zootecniche e la valorizzazione delle risorse genetiche zootecniche*. Working paper. 2011.
- Brunori G., Cerruti R., Medeot S., Rossi A. (a): *Looking for alternatives: the construction of the organic beef chain in Mugello, Tuscany*. Int. J. Agricultural Resources, Governance and Ecology, Vol. X, No. Y.
- Brunori G., Cerruti R., Medeot S., Rossi A. (b): *The raw sheep milk cheese of Pistoia mountains: a case study*. University of Pisa.
- Carrà G., Di Vita G., Mazzullo R., Peri I., Prato C., Vindigni G.: *Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari tipici e tradizionali della Sicilia*. P.O.P. Sicilia 1994/99. Progetto "Ottimizzazione dei sistemi di produzione zootecnica nelle aree collinari e montane della Sicilia". Sottoprogetto "Valorizzazione commerciale dei prodotti lattiero-caseari". Dipartimento DISEAE, Università degli Studi di Catania. 2002.
- Carrà G.: *Strategie competitive dei prodotti agroalimentari tipici*. Biodiversità e tipicità. Paradigmi economici e strategie competitive. Atti del XLII Convegno di studi SIDEA (Società Italiana di Economia Agraria). 22-24 settembre 2005.
- CoRFiLac a: *Formaggi storici siciliani*. Osservatorio prezzi. Diverse edizioni.
- D'Amico M.: *Le produzioni agro-alimentari tipiche in Sicilia*. Economia, territorio, ambiente. Bonanno Editore. 2011.
- *Guida ai Presidi Slow Food*. Slow Food Editore. Settembre 2012.
- GURS (Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana): *Allegato del DECRETO del 28 dicembre 1998: Riconoscimento di prodotti a base di latte come prodotti storici fabbricati tradizionalmente*. Parte I n. 6. Palermo, 6 febbraio 1999.
- "I Presidi Slow Food in Europa, un modello di sostenibilità. Valutazione dei risultati socioculturali, agroambientali ed economici. 2000-2012". www.fondazione Slow Food.it/presidi/risultati
- INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria): *Annuario dell'agricoltura italiana 2011*. Vol. LXV. ISBN 978-88-814-5237-8. Roma, INEA 2012.
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: *Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*. GU n. 142 del 20-06-2012, parte I, Suppl. ordinario n. 124. Decreto Ministeriale del 7 giugno 2012.
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: *Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*. GU n. 159 del 11-07-2011, Suppl. ordinario n. 167. Decreto Ministeriale del 17 giugno 2011.
- OESAAS (Osservatorio sull'Economia del Sistema AgroAlimentare della Sicilia) a: *Grado di applicazione della programmazione comunitaria del comparto zootecnico in Sicilia (2000-2006)*. Dicembre 2006.
- OESAAS (Osservatorio sull'Economia del Sistema AgroAlimentare della Sicilia) b: *I formaggi storici di nicchia in Sicilia: aspetti produttivi e di mercato*. Dicembre 2007. ISBN 978-88-95376-17-2.
- OESAAS (Osservatorio sull'Economia del Sistema AgroAlimentare della Sicilia) c: *La filiera lattiero – casearia in Sicilia*. Rapporto 2003.
- Pappalardo G.: *Latte, protagonista della zootecnia siciliana*. Supplemento a L'Informatore Agrario, 27/2006.
- Pinelli F., Oltenacu P. A., Scimonelli M., Iannolino G., D'Amico A., Carlucci A.: *Implementation of a genetic improvement program for Comisana dairy sheep population in Sicily: challenges, solutions and results*. 54th Annual Meeting of European Association for Animal Production, Rome, Italy, Aug. 31 – Sept. 3 2003.
- Provincia Regionale di Ragusa, SMAP (Società per lo sviluppo del Magazzolo-Platani), GAL Quisquina, ARISE (Agenzia per la Ricerca, l'Innovazione e lo Sviluppo Eco-compatibile): *Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo Siciliano Lattiero Caseario*. L. R. del 28-12-2004 n. 17. D. A. del 1-12-2005 n. 152.

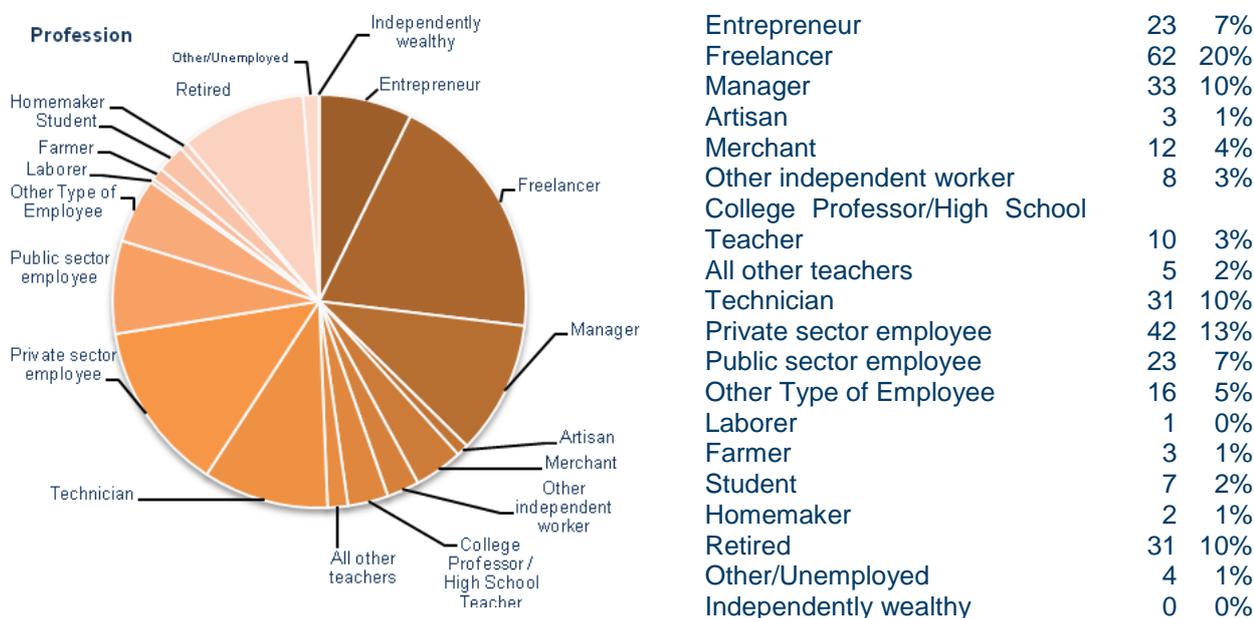
- Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste: *Manuale per l'autocontrollo negli allevamenti ovini siciliani con annesso caseificio aziendale*. II Edizione 2001.
- Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste: *Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007//2013 v2*. Palermo. Dicembre 2008.
- Regione Siciliana, Assessorato della Salute: *Piano Regionale Integrato della Sicilia dei controlli sulla sicurezza alimentare e la sanità animale 2012-2014. PRIS 2012 – 2014*. D. A. n. 0571/12. Dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico.
- Regione Siciliana, Assessorato Regionale Territorio e Ambiente, Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente: *Rapporto ambientale PSR Sicilia 2007-2013. Valutazione ambientale strategica, v. 1.2. Rapporto ambientale, v. 2.0*. Giugno 2007.
- Regione Siciliana: *Annuario Statistico Regionale. Sicilia 2012*.
- Rubino R., Surrusca A., Sardo P.: *Formaggi d'Italia - Storia Produzione e assaggio*. Slow Food Editore. 2009.
- Scimonelli M., Carlucci A., D'Amico A., Ferrantelli E., Pannolino G., Pinelli F., Romeo F., Vella A.: *L'identificazione elettronica degli animali nel progetto di miglioramento genetico della razza ovina Comisana*.
- Sivini S.: *I produttori critici nel Sud Italia*. Agriregionieuropa. Anno 9, n. 32. Marzo 2013.
- Terra e Vita, il settimanale dell'agricoltura: *Art. 68, sostegno specifico*. Speciale PAC. N. 45/2009, p.10-13.
- Terra e Vita, il settimanale dell'agricoltura: *Zootecnia, aiuti accoppiati*. Speciale PAC. N. 45/2009, p. 21-22.

SITES INTERNET

- www.agraria.org
- www.agriocchipinti.it
- www.agriregionieuropa.it
- www.regione.sicilia.it
- www.consorziopcorinosiciliano.it
- www.consorziovastedda.it
- www.corfilac.it
- www.diprosilac.it
- www.istat.it
- www.fondazioneSlowFood.it
- www.lasiciliainrete.it
- www.lattesole.it
- www.pti.regione.sicilia.it
- www.ragusalatte.it
- www.zappala.it

Annexes

Annexe 1: Profile of the interviewed sample



Annexe 2 : Les produits laitiers typiques de Sicile

LES PRODUITS AOP

▪ Pecorino Siciliano AOP : fromage à pâte dure au lait de brebis cru

Il est produit entre octobre et juin, exclusivement avec du lait entier, frais et coagulé avec de la présure d'agneau. Le caillé est brisé par moitié au moyen d'une louche en bois, la "rotula", jusqu'à obtention de petits granulés. Dans une bassine en aluminium, la "cazza", le petit lait restant est recueilli puis transféré dans un chaudron et utilisé pour la préparation de la ricotta. Le petit lait, résidu de ce processus, est utilisé pour faire mûrir la masse caséuse dans la cuve. Dans un second temps, celle-ci est découpée, placée dans des paniers de joncs ("fascedde") sur un plan de travail et pressée manuellement. Les morceaux, replacés dans la cuve, sont alors plongés dans le petit lait chaud pendant 24 à 48 heures, pendant lesquelles les formes sont retournées plusieurs fois. A la fin, on pratique la salaison manuellement, à sec, sur toute la surface de la forme. On la fait affiner pendant 4 mois au moins, sur des étagères en bois dans des locaux frais et aérés. Les formes cylindriques, à faces plates ou légèrement concaves, sont périodiquement retournées et contrôlées, pour pouvoir intervenir en cas d'attaques d'origine fongique, en enlevant les moisissures des surfaces concernées avec un linge. Le produit final a une croûte blanche-jaune, portant les empreintes du panier de jonc dans lequel il a été formé. Il pèse de 4 à 12 kg et son épaisseur est de 10 à 18 cm. La pâte est compacte, blanche ou couleur paille. Il a été reconnu produit à appellation d'origine (DO) par le Décret présidentiel (DPR) n. 1269 du 30 octobre 1955, intégré par le DPR du 3 août 1993 (GURI n. 295 du 22 décembre 1955) et inscrit sur le Registre des appellations d'origine protégée et des indications géographiques protégées, en conformité avec le Règlement CEE n. 1107 du 12 juin 1996.

Zone de production : toute la Sicile

▪ Ragusano AOP : fromage à pâte filée au lait de vache

Il est produit de novembre à mai, à partir de lait entier cru coagulé avec de la présure ovine ou caprine, diluée dans une solution aqueuse de chlorure de sodium. La rupture du caillé se fait en deux temps, jusqu'à obtention de grumeaux de la dimension moyenne d'un grain de riz. On laisse d'abord sédimenter la masse caséuse résultante dans le fond de la cuve, puis on la sépare du petit lait avec une sorte de louche appelée "larozzu", et elle est enfin pressée et déposée dans des paniers de bois appelés "Vascedde", sur une table de bois ("mastredda"), pendant environ 30 minutes. Ensuite, on laisse reposer la pâte plongée dans le petit lait pendant environ 85 minutes. Suit la phase de séchage : on laisse la pâte au repos sur la mastredda, pendant 20 heures environ. Puis la pâte est coupée en tranches et recouverte d'eau à 80°C pendant 8 minutes environ. Un travail minutieux est alors réalisé à l'aide d'un bâton de bois appelé "manuvredda", qui donne à la pâte sa forme sphérique, avec la surface externe soudée à une extrémité. La pâte est replacée dans la "mastredda", pressée sur des tables en bois dites "Muolitu" e "Cugni", continuellement retournée, jusqu'à ce qu'elle prenne sa forme finale caractéristique. La salaison est effectuée dans la saumure. L'affinage se fait dans des locaux ventilés et à température ambiante, appelés "Maiazze", en liant les formes par deux avec de fins funi de "Liama" ou des cordes de "Cannu", de "Zammarra" ou de coton. On les dépose à cheval sur des supports spéciaux. La moisissure se produit après au moins 3 mois d'affinage. Le produit final a une forme de parallélépipède, à section carrée avec des angles émoussés. En ce qui concerne les dimensions, les côtés de la section carrée mesurent entre 15 et 18 cm, la longueur du parallélépipède est de 43-53 cm. Le poids varie de 10 à 16 kg. Extérieurement, il présente une croûte lisse, fine et compacte, de couleur jaune doré ou paille, tendant vers le marron avec l'avancée de l'affinage. La pâte de couleur blanc tendant au jaune paille ou plus clair a une structure compacte, avec d'éventuelles fissures qui se rencontrent avec l'avancée de l'affinage. Il existe une variante fumée. Le ragusano a été reconnu produit typique par le DPR. n. 1269 du 30 octobre 1955, produit à appellation d'origine avec le décret du 2 mai 1995 (GURI n. 133 du 9 juin 1995) et a obtenu l'appellation ragusano avec le Règlement CEE n. 1263 du 1er juillet 1996. Cette reconnaissance officielle prévoit la perte de l'appellation historique de "Caciocavallo".

Zone de production : municipalités d'Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria (Province de Ragusa) et Noto, Palazzolo Acreide et Rosolini (Province de Syracuse)

▪ Piacentinu ennese AOP : fromage à pâte pressée au lait de brebis entier cru

Il est coagulé avec de la présure de chevreau ou d'agneau, avec un ajout préalable de safran. La tomme obtenue est placée dans des paniers de joncs ; elle est pressée et on y incorpore du poivre noir en grains. Les fromages sont ensuite placés dans un récipient en bois et recouverts de petit lait chaud pendant environ 4 heures. Les fourmes sont séchées pendant les 24 heures suivantes. Enfin arrive la salaison à sec, répétée deux fois à 10 jours d'intervalle, et l'affinage dans des locaux frais, humides et modérément ventilés pendant

une période d'au moins 60 jours, durant lesquels les fourmes sont retournées plusieurs fois par jour. Le produit final peut peser entre 3,5 et 4,5 kg. Chaque fourme cylindrique a une croûte d'un jaune plus ou moins intense selon la présence du safran. Le bord, légèrement convexe, ou presque droit, mesure 14-15 cm. Le disque est plat ou légèrement concave avec un diamètre de 20-21 cm. La pâte, de couleur jaune homogène plus ou moins vif, est lisse, non granuleuse et peut présenter de petits trous.

Zone de production : municipalités d'Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera et Villarosa (Province d'Enna).

▪ **Vastedda della Valle del Belice AOP : fromage à pâte filée au lait de brebis**

Elle est produite de mai à octobre, en retravaillant les pecorino mal réussis (ratés) en les faisant filer jusqu'à ce qu'ils prennent la forme typique de la foccacia à faces convexes. Le lait cru et filtré est versé dans une cuve en bois et mélangé à de la présure d'agneau ou de chevreau. La casse du caillé une fois formé est produite avec une louche en bois, la "rotula", tandis que la tomme, séparée du petit lait, est découpée. On la laisse égoutter dans des paniers de jonc pendant 24 à 48 heures. Dans un second temps, la pâte est découpée en tranches et travaillée dans un récipient de bois avec de l'eau très chaude, à l'aide d'une pelle en bois spéciale pour le filage, appelée "cisca" ou "vaciliatuma". A la fin de cette opération, une fois obtenue la bonne consistance, la masse est taillée en portions qui, travaillées manuellement, prennent la forme de sphères lisses de couleur blanche. Celles-ci sont alors placées dans un plat creux en céramique et retournées plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elles prennent la forme ovoïdale aplatie typique, appelée "Vastedda". On procède aussitôt à l'immersion dans la saumure saturée à température ambiante pendant environ 2 heures. Le séchage se fait dans des locaux frais et modérément ventilés. Le produit final doit être consommé frais, entre 1 heure après sa mise en forme et 3 jours maximum. Les formes de couleur blanc ivoire sont lisses et sans croûte et pèsent entre 500 et 700 gr. Leur diamètre va de 15 à 17 cm, leur épaisseur de 3 à 4 cm. La pâte, d'un blanc homogène, est lisse et non granuleuse.

Zone de production : municipalités de Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice et Sciacca (Province d'Agrigento), Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita (Province de Trapani), Contessa Entellina et Bisacquino limité à la division nommée "San Biagio" (Province de Palerme)

LES PRESIDI SLOW FOOD

▪ **Maiorchino : fromage à pâte dure au lait de brebis et de vache cru**

Il est produit de février à la seconde décade de juin, à base de lait cru de brebis, avec un ajout d'environ 20% de lait de chèvre. Pour sa fabrication, on ajoute au lait de la présure de chevreau ou d'agneau en pâte. Après la rupture du caillé en petits granules au moyen d'un bâton appelé "brocca" et la cuisson dans une cuve en cuivre appelée "quarara", la masse de caséine déposée au fond est recueillie à l'aide d'une toile et replacée dans une forme en bois dite "garbua", puis mise sur un plan de bois ou "mastrello". Ensuite arrive la phase de perçage ("foratura"), durant laquelle, au moyen de fines aiguilles appelées "minacini", on fait de petits trous dans la pâte, qui est en même temps pressée à la main sur toute sa surface afin de faciliter la sortie du petit lait. Cette dernière opération est répétée une seconde fois, après avoir fait reposer la forme dans un récipient contenant le petit lait qui reste de la ricotta, jusqu'à l'obtention du pH optimal. Suivent la phase du lavage de la forme avec de l'eau fraîche, puis un repos de 24h et l'assèchement final pendant 48h. Au début de la maturation du fromage, on procède à la salaison à sec, que l'on répète pendant 15 jours environ. Enfin, l'affinage sur des étagères en bois placées dans un local frais et humide peut durer de 8 à 24 mois. L'aspect définitif du Maiorchino est de forme cylindrique, avec des faces planes ou légèrement concaves, une croûte superficielle de couleur jaune ambré qui devient marron avec l'avancée de l'affinage. Sa pâte est blanche, compacte, proche de la couleur paille. Les formes finales peuvent atteindre 35 cm de diamètre et 12 cm d'épaisseur, pour un poids variable de 10 à 18 kg.

Zone de production : Monts Nebrodi et Peloritani, dans les municipalités d'Alcara Li Fusi, Alì, Antillo, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Capizzi, Caronia, Casalvecchio Siculo, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Castelmola, Castoreale, Cesarò, Condò, Fiumedinisi, Floresta, Fondachelli Fantina, Forza d'Agrò, Francavilla di Sicilia, Furci Siculo, Furnari, Gaggi, Galati Mamertino, Gallodoro, Graniti, Gualtieri Sicaminò, Itala, Letojanni, Librizzi, Limina, Longi, Malvagna, Mandanici, Mazzarrà Sant'Andrea, Merì, Messina, Militello Rosmarino, Mirto, Mistretta, Moio Alcantara, Monforte San Giorgio, Mongiuffi Melia, Montalbano Elicona, Motta Camastra, Motta d'Affermo, Naso, Nizza di Sicilia, Novara di Sicilia, Pace del Mela, Pagliara, Patti, Pettineo, Raccuja, Roccafiorita, Roccalumera, Roccalvaldina, Roccella Valdemone, Rodì Milici, Rometta, San Filippo del Mela, San Fratello, San Marco d'Alunzio, San Pier Niceto, San Piero Patti, San Salvatore di Fitalia, San Teodoro, Sant'Agata di Militello, Sant'Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santa Lucia del Mela,

Santa Teresa di Riva, Santo Stefano di Camastra, Saponara, Savoca, Spadafora, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria, Valdina, Venetico (Province de Messina)

▪ **Provola des Nebrodi : fromage à pâte filée au lait de vache cru**

C'est un cacciocavallo, produit de mars à juin. Le lait est filtré au moyen d'un tamis et versé dans une cuve en bois. On y ajoute de la présure d'agneau ou de chevreau. Le caillé est réduit en petits granulés avec une "rotula" ou "spino" (bâton de bois à l'extrémité duquel est fixée une roue pleine en bois). Il en résulte une tomme, qu'on laisse se solidifier. On la sépare du petit lait avec un bâton de bois appelé "manuvedda". Elle est ensuite découpée en 4 tas (ou morceaux) avec un couteau traditionnel pour la tome et on la laisse reposer sur une étagère typique en canne appelée "la cannara". Suit alors une phase d'acidification pendant laquelle le fromage est versé dans la cuve avec le petit lait chaud, résidu de la préparation de la ricotta. Les quatre tas initiaux sont pressés et réunis sur un plan de travail. La pâte ainsi obtenue est tenue accrochée pendant 24h sur un bâton de bois pour faciliter l'assèchement. Ensuite, la tomme est découpée en tranches, placée dans un récipient en bois appelé "piddiaturi", et recouverte de petit lait chaud pour obtenir le filage. La "manuvedda" est réemployée pour faire s'agréger les différents morceaux de tomme de manière à former une grosse masse, qui est ensuite étirée et taillée en portions, chacune correspondant à une provola. On fait alors assouplir les futures provole en les plongeant à nouveau dans le petit lait chaud. Avec l'opération de l'"accuppatina", la pâte est travaillée avec maîtrise jusqu'à l'obtention de la forme oblongue caractéristique, semblable à une poire, surmontée d'une courte collerette avec une tête arrondie, mouillée avec de l'eau froide puis immergée dans une saumure saturée à température ambiante. Enfin, les provole sont suspendues à cheval sur une perche au moyen d'une corde de rafia et on les laisse sécher dans un lieu frais et ventilé, de 10 jours à un mois pour obtenir un produit frais, de 3 à 4 mois pour un produit semi-frais et jusqu'à une année pour un produit sec. Il se présente avec une croûte solide, lisse et claire, de couleur jaune paille, qui devient dorée avec l'avancement de l'affinage. La pâte est molle et compacte, de couleur blanc ivoire, tendant avec le temps vers un jaune ambré. Il existe aussi des variantes du produit qui prévoient l'ajout de beurre à l'intérieur de la provola ("Pruovula ccu burru") ou de citron vert ("Pruovula cca lumia").

Zone de production : Monts des Nebrodi dans les municipalités de Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, S. Angelo di Brolo, Patti, San Piero Patti, Raccuia, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell'Umberto, S. Salvatore di Fitalia, Sant'Agata di Militello, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, Santa Domenica Vittoria, S. Marco d'Alunzio, Militello Rosmarino, S. Stefano di Camastra, Tusa, Pettineo, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Maniace, Randazzo, Cerami (Provinces de Messina, Enna et Catane)

▪ **Provola des Madonie : fromage à pâte filée au lait de vache cru, avec un petit ajout de lait de brebis et de chèvre**

Ce fromage est obtenu en travaillant du lait de vache, mélangé à du lait de brebis et de chèvre (pas plus de 20%), et produit de mars à juin. Le lait, mélangé à la présure de chevreau ou d'agneau, est versé dans une cuve en bois. Après la coagulation, le caillé est partagé en deux au moyen d'une louche en bois, la "rotula", et décomposé en petits grumeaux. La tomme une fois formée est pressée avec une sorte de louche appelée "buzinetto". On la laisse reposer dans la cuve avec le petit lait provenant de la préparation de la ricotta. Pendant 18 à 24h, la tomme, enveloppée dans deux toiles, est laissée au repos sur des plans de travail spécifiques, puis coupée en tranches et placée dans des formes appelées "piddiaturi" avec de l'eau chaude pour obtenir le filage. La pâte ainsi obtenue est ensuite pressée puis séparée en plusieurs morceaux, chacun formant une provola, dont la forme caractéristique en poire avec une petite collerette est obtenue au moyen de l'"incuppatina". On fait ensuite compacter les provoles avec de l'eau froide et on les plonge dans une saumure saturée pendant 18 à 24h. L'affinage se fait en suspendant les formes attachées deux par deux dans des locaux frais et humides. Après 10 jours, on a le produit frais. Pour le produit sec, il faut attendre au moins 3 mois. La Provola des Madonie a une forme légèrement plus écrasée et ventrue que celle des Nebrodi. Chaque forme pèse 1 kg ou plus et présente une croûte lisse et souple de couleur jaune paille, tendant à l'ambré avec l'avancée de l'affinage. Sa pâte est compacte et souple, de couleur blanc ivoire tendant vers le jaune paille. Il en existe aussi une version légèrement fumée.

Zone de production : Monts des Madonie, dans les municipalités de Gangi, Geraci Siculo, San Mauro Castelverde, Resuttano, Alimena, Bompietro, Blufi, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Castellana Sicula, Polizzi Generosa, Scillato, Caltavuturo, Campofelice di Roccella, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina e Castelbuono (Province de Palerme)

LES PRODUITS LAITIERS TRADITIONNELS

▪ **Cosacavaddu Ibleo (Caciocavallo ragusano) : fromage à pâte filée au lait de vache entier**

Le procédé de préparation est très semblable à celui suivi pour le Ragusano AOP.

▪ **Canestrato : fromage à pâte dure, semi-cuite, au lait de vache ou mixte**

Coagulé dans une cuve en bois, avec de la présure d'agneau en pâte. Le caillé est placé dans les formes et pressé à la main. Lors de la mise dans les paniers, on peut ajouter des arômes, par exemple du poivre noir, des pistaches de Bronte, de la rucola, du romarin, des tomates séchées, du piment, des olives, etc. Après avoir plongé le caillé dans le petit lait, on le place au repos sur des plans de travail pendant environ 24h. La salaison à sec avec du sel marin est ensuite répétée plusieurs fois jusqu'à ce qu'une couche de sel se forme sur la fourme. Les fromages en panier sont mis à affiner dans un lieu frais pour une période variable selon le degré d'affinage désiré. Selon les différents stades de salaison/affinage, on distingue les produits suivants :

- Tuma fresca, sans aucune salaison ;
- Primo sale, fromage frais d'environ 8-10 jours qui a subi la salaison à sec, externe ;
- Secondo sale, fromage semi-affiné d'environ 2-4 mois qui a subi la salaison à sec ;
- Stagionato, fromage salé avec les mêmes modalités avec plus de 4 mois d'affinage ;

La même dénomination est utilisée pour les fromages traditionnels de chèvre et de brebis ("Picurinu Sicanu"), qui suivent les mêmes procédés de fabrication.

▪ **Fiore Sicano : fromage à pâte molle au lait de vache**

Connu aussi sous la dénomination de "Tinnazzu t'i vacca", c'est un fromage dont la production a été depuis quelque temps presque abandonnée. Il est né par hasard de la fermentation incomplète d'un canestrato. Les instruments pour sa fabrication sont semblables à ceux qu'on utilise pour ce dernier. Le caillé, une fois formé, est brisé à l'aide d'une louche en bois arrondie en son sommet, la "rotula", jusqu'à l'obtention de grumeaux. La pâte qui en résulte, une fois placée dans les formes, est mise à reposer sur une caisse de bois et retournée plusieurs fois. Elle est ensuite replacée dans la cuve avec le petit lait. La salaison et l'affinage sur des étagères en bois de chêne ou de chêne vert, dans des locaux frais et humides, dure de 60 jours à plus d'un an. Dans ces conditions, la surface du fromage se couvre de moisissures autochtones du genre *Penicillium*, qui donnent à sa croûte fine une couleur gris-vert. La pâte, elle, est de couleur blanche, molle et compacte. Les formes finales sont cylindriques à faces plates, avec un diamètre de 20 cm, une épaisseur de 6-7 cm et un poids de 2 kg.

▪ **Provola Siciliana : fromage à pâte filée au lait de vache mélangé avec du lait de brebis**

Il est produit suivant les techniques traditionnelles, très proches de celles employées pour la production de la Provola des Nebrodi et des Madonie. Il a une forme effilée typique de poire avec une tête et présente une croûte solide, lisse, de couleur jaune ambré et une pâte compacte jaune paille.

▪ **Ricotta : préparation laitière obtenue à partir du sérum de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne**

C'est une préparation laitière obtenue par le sous-produit du caillé, le petit lait. On le sale et on le chauffe jusqu'à la formation de flocons blancs composés de protéines du petit lait, matière grasse résiduelle, de lactose et sels minéraux coagulés. Cette masse est extraite avec un égouttoir et recueillie dans des récipients spéciaux perforés appelés "fucelle" (faisselles) sur un plan incliné. Le petit lait qui reste est réemployé pour faire des fromages ou utilisé pour l'alimentation du bétail. Il existe de la ricotta au lait de vache, de brebis, de chèvre, de bufflonne et aussi mixte. Il y a des variantes qui comportent une salaison à sec en surface, avec affinage de 10 à 30 jours ("Ricotta salata") et le fumage ("Ricotta affumicata"). Ou bien la ricotta de 1 ou 2 jours peut être replacée dans des récipients en céramique et subir une cuisson au four, qui lui donne en surface une fine pellicule de couleur brun-rosâtre ("Ricotta infornata").

▪ **Caci figurati : fromage à pâte filée de lait de vache**

Ce sont de petits fromages à pâte filée, produits avec du lait de vache, selon les procédés de préparation des provole. Leur caractéristique est de prendre des formes d'animaux, spécialement de chevaux, poules, faons, daims, chèvres, etc. Les croûtes sont fines, de couleur jaune paille, tendant vers l'ambre. La pâte est blanche, tendant vers le jaune paille, de consistance molle et compacte.

- **Tuma Persa : fromage à pâte pressée de lait de vache**

Il est produit à base de lait cru, qu'on fait coaguler avec de la caillette en pâte de chevreau. Il risque de disparaître car il n'est fabriqué que dans une seule laiterie dans toute la Sicile. Sa particularité tient dans le fait que la tomme est mise en forme et laissée au repos pendant 8 à 10 jours. Ensuite, on nettoie la moisissure qui s'est déposée en surface et on la laisse reposer encore pendant 8-10 jours. Enfin, après un nouveau lavage, arrive la salaison. La forme finale, d'un poids variable de 7 à 9 kg, est cylindrique, à faces plates avec une croûte de couleur jaune ocre qui s'obscurcit au fur et à mesure de la "cappatura", un procédé de conservation dans l'huile d'olive et le poivre moulu. Elle a une pâte de couleur blanche tendant au jaune paille, tendre, compacte et avec quelques rares trous.

Annexe 3 : Principales mesures du Programme de Développement Rural de la Sicile (PSR Sicile)

AXE 1

Principales mesures du PSR Sicile en support de la qualité et de la biodiversité

Mesure 121	- Modernisation des agences agricoles (acquisition de toutes les structures nécessaires, aussi bien à la production qu'à la transformation) à laquelle sont dédiés la plupart des fonds ;
Mesure 123	- Augmentation de la valeur ajoutée des produits agricoles ;
Mesure 124	- Coopération pour le développement de nouveaux produits, leurs procédés et technologies dans les secteurs agricole et alimentaire, et dans le secteur forestier ;
Mesure 132	- Participation des agriculteurs aux systèmes de qualité alimentaire ;
Mesure 133	- Soutien aux associations de producteurs pour les activités d'information et de promotion en ce qui concerne les produits qui entrent dans les systèmes de qualité alimentaire.
Objectif	Amélioration de la compétitivité du secteur agricole et forestier
Description	Les mesures 121 et 123 sont mises en place pour augmenter les activités de production et dans le cas spécifique de la mesure 123 consacrée à la transformation et à la commercialisation des produits (ex pour les industries laitières, les boucheries et les points de vente des entreprises). Les mesures 132 et 133 sont faites pour encourager l'adhésion à des systèmes et marques de qualité et/ou territoriaux, visant eux aussi à l'amélioration de la valeur ajoutée des productions.
Bénéficiaires	Entrepreneurs agricoles simples et associés
Pré-requis	Une dimension minimum de l'entreprise est toujours prévue (mesurée en Unité de Dimension Economique) et un engagement quinquennal.
Localisation	Tout le territoire régional
Niveau de soutien	Variable en fonction de la mesure (ex. pour la mesure 121 un apport à fond perdu de 40% à 60% de l'investissement, pour la mesure 123 l'apport est de 50%, pour la mesure 132 il équivaut à 3000 euros par an par entreprise).

AXE 2

Mesures ayant pour objectif de promouvoir l'utilisation soutenable des terrains agricoles

Objectif	Utilisation soutenable des terrains agricoles		
Description	<i>Mesure 211 – Indemnisation compensatoire pour les inconvénients naturels en faveur des agriculteurs des zones montagneuses.</i>		
Bénéficiaires	Entrepreneurs agricoles simples et associés Entreprises situées dans des zones montagneuses conformément à la directive 75/268/CEE article 3, paragraphe 3 , et modifications et intégrations suivantes.		
Localisation	Entreprises situées dans des zones défavorisées délimitées conformément à la directive 75/268/CEE, article 3, paragraphe 4		
Niveau de soutien	Mesure 211 : prime par hectare pour les entreprises zootechniques	Cultures fourragère et pâture Pour les surfaces jusqu'à 50 ha Pour les surfaces au-delà de 50 ha	Primes (en euro/ha) 200,00 150,00
	Mesure 211 : prime par hectare pour les entreprises non zootechniques	Cultures permanentes Pour les surfaces jusqu'à 50 ha Pour les surfaces au-delà de 50 ha	Primes (en euro/ha) 200,00 0

AXE 2
Mesures ayant pour objectif de promouvoir l'utilisation soutenable des terrains agricoles

Objectif	Utilisation soutenable des terrains agricoles		
Description	<i>Mesure 214 – paiements agro-environnementaux</i>		
Bénéficiaires	Entrepreneurs agricoles simples et associés		
Pré-requis	Notification d'activité de production avec méthode biologiques <u>Assujettissement au système de contrôle</u> , prévu par les articles 8 et 9 du Règ. CE2092/91 et modifications et intégrations suivantes, par un <u>Organisme de Contrôle reconnu</u> . Etre insérés dans la liste régionale des opérateurs aptes conformément au décret législatif n° 220/1995 et modifications et intégrations suivantes. <u>Commercialisation d'au moins 50%</u> de la production végétale de l'entreprise comme biologique certifiée, aussi bien régime de conversion que d'agriculture biologique, et en assurer la traçabilité, sauf pour les productions zootechniques. Présentation d'un plan d'entreprise et rédaction des registres. Constitution de zones tampons non cultivées. Adoption dès la première année d'engagement d'un plan pour les émissions atmosphériques d'entreprise.		
Localisation	Tout le territoire régional		
Niveau de soutien	Culture / regroupement culturel	Prime en euro/hectare/an	
		Introduction	Maintien
	Céréales en grain	220	200
	Légumineuses	200	180
	Fourragères	150	140
	Cultures fourragères avec élevage zootechnique 2 UBA(Unité Bovine Adulte)/ha*	370	340
	Cultures potagères	600	550
	Plantes aromatiques officinales	450	400
	Agrumes	800	750
	Amandier, noyer, noisetier, caroubier, pistachier	570	530
	Arbres fruitiers	900	850
	Raisin à vin	750	700
	Olivier	580	530

AXE 2
Mesure 214/1D – Elevage de races autochtones en risque d'extinction ou d'abandon

Objectifs	Tutelle de l'agro-biodiversité à travers la récupération et la conservation des ressources génétiques animales en garantissant aux éleveurs une rentabilité adéquate dans l'emploi des ressources génétiques locales.
Description	Sauvegarde et préservation du patrimoine génétique des populations autochtones siciliennes en danger d'extinction ou d'abandon : Modicana, Cinisara, Siciliana (Races bovines) Barbaresca Siciliana, Noticiana (Races Ovines), Girgentana, Argentata dell'Etna (Races Caprines) , Porc noir sicilien, Cheval Sanfratellano, Pur-sang Oriental, Âne Ragusano, Âne Pantesco .
Bénéficiaires	Entrepreneurs agricoles simples et associés
Pré-requis	a) engagement quinquennal à l'élevage de sujets appartenant aux races autochtones, avec reproduction sans métissage selon les indications fournies par les organismes responsables de la rédaction du Livre Généalogique ou du Registre de races. b) inscription des sujets élevés dans le Livre Généalogique ou dans le Registre Génétique de races. c) adoption de techniques d'élevage qui garantissent les conditions hygiéniques-sanitaires adaptées et prophylactiques. d) identification des animaux selon les normes officielles respectivement des Livres Généalogiques ou des Registres de races. e) Rédaction d'un registre d'étable. f) Croissance du patrimoine initial de l'entreprise appartenant aux races en danger d'extinction d'au moins 20% au cours du quinquennat.
Localisation	Tout le territoire régional
Niveau de soutien	Le soutien sera accordé en fonction d'une base annuelle sous forme de prime par UBA /an selon les races présentes à hauteur de 200€/UBA pour toutes les races sauf pour l'Âne Pantesco pour lequel la prime vaut 500 €/UBA.

AXE 3**MESURE 312 – SOUTIEN A LA CREATION ET AU DEVELOPPEMENT DES MICROENTREPRISES**

Objectifs	Diversifier l'économie des zones rurales, en créant et en développant des activités économiques. La mesure soutient les initiatives, la création et le renforcement de micro-entreprises dans les secteurs extra-agricoles comme l'agroalimentaire, l'artisanat, le commerce et les services, quand ils sont fortement liés à la production primaire et au terroir.
Description	Action A : Transformation et commercialisation artisanale des produits typiques non compris dans l'Annexe I du Traité ; Action C : Stimulation des micro-entreprises dans le secteur des services strictement liés aux objectifs des mesures 312 et 313 ; Action D : Stimulation des micro-entreprises dans le secteur du commerce, avec comme priorité la commercialisation de produits typiques locaux.
Bénéficiaires	Micro-entreprises, conformément à la recommandation 2003/361/CE de la Commission, de forme individuelle ou sociétariae.
Localisation	Macro-zones C et D.
Niveau de soutien	Le soutien est accordé conformément au règlement (CE) n°1998/2006 (<i>de minimis</i>) à 75% de l'investissement pour une somme totale de l'aide accordé à une même entreprise qui ne pourra en aucun cas dépasser 200000 euros pour trois exercices budgétaires.

Annexe 4 : Les fromages de Sicile : Une édition de Slow Food

« Aucun fromage ne vaut le nôtre ! » répète à trois reprises Elio Vittorini à un groupe de saisonniers traversant avec lui le détroit de Messine. Exalté par la saveur de « l'air cru, du pain et du fromage » qu'il déguste sur le pont du ferry, il le dit et le répète encore. Les saisonniers qui le scrutent avec suspicion, car les Siciliens ne mangent jamais le matin, le prennent pour un Américain. « Mais, vous êtes sicilien ? » lui demandent-ils enfin, « évidemment ! » répond Vittorini.

L'écrivain sicilien Elio Vittorini, dans son livre *Conversazione in Sicilia* dont cet épisode est extrait, entend-il faire comprendre que seul un Sicilien pouvait s'émouvoir d'un pecorino grignoté de bon matin avec du pain frais ? Répondre à cette question pourrait bien revenir à définir une fois pour toutes la valeur, le potentiel de la production fromagère sicilienne : mais ce n'est pas chose simple. L'île abrite une tradition fromagère très ancienne, d'après certains même la plus ancienne d'Europe (Cantarelli, Betta), mais compte aussi le deuxième plus grand troupeau de moutons d'Italie, le premier en chèvres, et les utilisations culinaires du fromage y sont infinies... et pourtant ce patrimoine extraordinaire est difficilement perceptible sur le continent, voire même en Sicile. En dehors de sa valeur gastronomique, la valeur culturelle de ce patrimoine n'est pas réellement promue ni ressentie et les tendances de production penchent plus vers un certain conservatisme que vers une promotion « moderne ».

Les Siciliens seraient-ils donc les seuls à dire qu'aucun fromage ne vaut le leur ? Les résultats de l'enquête de consommation menée dans le cadre du projet LACTIMED sont éclairants sur la connaissance du patrimoine fromager sicilien : elle est non seulement faible hors de l'île, mais aussi localement. Comment est-ce possible ? Est-ce le résultat de difficultés de commercialisation, d'une communication peu efficace, de la fragmentation de la production, ou simplement de la piètre qualité des fromages ?

Éclaircissons avant toute chose ce dernier point, au risque de biaiser tout autre propos.

Prenons le fromage le plus représentatif de l'île, en termes de quantité et de nombre de producteurs : le pecorino siciliano (fromage de brebis à pâte pressée non cuite). Son image est altérée par de trop grandes variations. Ce fut aussi le cas du Marsala, ce vin prestigieux étouffé par une ribambelle de classifications (au nombre de 17), que le consommateur ne réussissait pas à différencier. Le pecorino semi-dur ou dur peut vraiment être un produit gastronomique, ce qui n'est pas le cas lorsqu'il est poivré, même s'il est entièrement artisanal, et encore moins le cas de la tumma fraîche, un fromage principalement utilisé en cuisine.

Mais l'idée de créer une AOP unique pour toute l'île est une terrible erreur : la Sicile est vaste et le pecorino de la vallée du Belice ne vaut pas celui des Monts Peloritani. Il aurait sans doute mieux fallu créer des zones plus restreintes, limiter l'AOP au fromage le plus noble, alléger les quantités de sel utilisées et ne concentrer la promotion que sur ce type de produit. Le Ragusano, par exemple, a réussi à percer et est aujourd'hui le fromage le plus connu hors de l'île, grâce au travail de plusieurs années du CORFILAC, cela ne fait aucun doute, mais aussi grâce à une lisibilité immédiate et facile du fromage, avec sa forme de pavé, sa couleur ou la marque de la corde qui le tenait pendant l'affinage. La qualité de ce fromage est-elle à la hauteur de sa notoriété ? Disons-le franchement, il faut souligner que la technique de production du Ragusano, y compris la plus raffinée, utilise encore des quantités excessives de sel, ce qui dans certains cas tue l'extraordinaire qualité du lait des pâturages des monts Hybléens. S'il est inutile de rêver à la renaissance de la race Modicana, au-delà d'une certaine mesure, on peut prétendre à une méthode de production moins invasive. On retrouvera à l'inverse cette caractéristique chez un cousin du Ragusano, le Caciocavallo Palermitano. Sa valeur réside dans la qualité du lait des vaches Cinisara, dont le nombre de têtes bien qu'encore élevé reste menacé, dans une histoire commerciale plus urbaine (la proximité de Palerme a sûrement influencé les spécificités de production) et dans la présence de jeunes qui reprennent actuellement en main de nombreux élevages. Le fromage palermitain (nous ne parlons pas ici de quelques exceptions qualitatives, mais d'une moyenne) offre ainsi un résultat organoleptique plus agréable et moins salé que le Ragusano.

Si l'on s'en tient aux fromages de lait de vache, comment ne pas signaler les caractéristiques remarquables de la Provola delle Madonie et de celle de Nebrodi, malheureusement amoindries par l'habitude de vendre la provola et la scamorza fraîches, à défaut de parier sur la qualité d'un produit relativement plus affiné.

Pour en revenir aux produits à base de lait de chèvre et de brebis, notons la production de Piacentinu, un fromage de brebis enrichi par l'ajout de safran, mais surtout salé et affiné avec beaucoup de précautions : sa qualité est remarquable et inversement proportionnelle à sa quantité sur le marché. De son côté le Maiorchino, les plus grandes meules de pecorino d'Italie aux côtés du pecorino de Filiano, n'a pas encore atteint une qualité moyenne convenable : des fromages extraordinaires côtoient parfois des fromages secs, au goût fort et peu agréable. C'est un type de produit sur lequel il faut encore travailler.

Quant à la Vastedda, l'unique fromage de brebis à pâte filée, elle s'est désormais hissée à un bien meilleur niveau: en tant que fromage frais, sa production présente moins de difficultés, mais les fromagers ont su donner un caractère très spécifique à ce fromage paysan et réussissent aujourd'hui à gérer convenablement une demande qui ne semble pas diminuer.

Les rares spécialités caprines de l'île améliorent actuellement leur qualité globale, au même titre que certaines préparations retrouvées dans les livres de grand-mères, comme la tuma persa. Ceux-ci jouissent désormais d'une personnalité bien définie et d'un marché intéressant. L'évaluation du patrimoine fromager sicilien ne peut toutefois pas faire abstraction d'une production plus modeste, mais très diffusée et appréciée, celle des ricottas de brebis. À part quelques cas sporadiques, la Sicile est pratiquement le seul territoire où la quasi-totalité des éleveurs-fromagers produisent de la ricotta. La Sardaigne, première région d'Italie en nombre de têtes de brebis, n'en produit quasiment pas. Comment ce phénomène plutôt curieux est-il possible ? Il est dû au fait qu'un laitage frais, périssable et peu maniable comme la ricotta nécessite un marché de proximité absorbant facilement la production quotidienne. Et la Sicile, elle, garantit ce marché : la gastronomie et la pâtisserie insulaire en sont dépendantes. Il suffit de penser à la cassata, aux cannolis et aux nombreuses préparations fourrées... On trouve de la ricotta au lait de brebis dans toutes les recettes et autant de consommateurs experts qui discutent sa densité, sa palatabilité et sa fraîcheur. Et en effet, il n'existe pas qu'un seul type de ricotta : en plus de sa version à cuire ou affinée, la ricotta fraîche permet aussi simplement l'ajout de lait de figue, de vinaigre, de citron, d'orange, et même d'être salée à l'eau de mer, préparation nécessitant au moins l'ajout de lait et des températures de prise différentes. C'est en définitive un univers extraordinairement riche et varié. Cet univers peut-il présenter des opportunités commerciales hors de l'île ? Selon nous, oui : tous ceux qui goûtent une ricotta de brebis tiède, tout juste sortie du moule, subissent une sorte de flash gustatif, d'émotion organoleptique. Dans ce cas, pourquoi ne pas jouer de ce caractère unique et de cette grande sagesse ? Ce sera compliqué : impliquer les producteurs sera difficile, le marché devra être accompagné et stimulé, mais la ricotta de brebis est sicilienne, et cette marque naturelle, ancienne et unique saura bien franchir quelques obstacles !

Valorisation des produits laitiers typiques de Sicile

Diagnostic et stratégie locale

Novembre 2013

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, pour un montant de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne 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 Beheira (Egypte), la Bekaa et Baalbeck-Hermel (Liban), Bizerte et Béja (Tunisie), la Sicile (Italie) et la Thessalie (Grèce).

Afin d'encourager un développement intégré de la filière laitière de Sicile, le projet s'appuie sur un diagnostic de la filière et une étude des opportunités de débouchés sur les marchés nationaux et internationaux, aidant ainsi les autorités locales et structures d'appui à adopter une stratégie pour la valorisation des produits laitiers typiques locaux.

Le diagnostic réalisé de janvier à septembre 2013 est passé par les étapes suivantes :

- Etat des lieux de la filière laitière : revue bibliographique, identification des parties prenantes locales, entretiens et réunions de travail avec des experts et acteurs clés ;
- Etude de la consommation de produits laitiers auprès de 316 consommateurs italiens ;
- Enquête de terrain auprès de 14 éleveurs, 36 éleveurs-transformateurs, 7 fromagers et 14 représentants des institutions locales ;
- Identification de 14 produits laitiers typiques de Sicile (4 AOP, 3 Presidi Slow Food et 7 Produits agroalimentaires traditionnels) et spécification de leur méthode de fabrication ;
- Synthèse, définition des priorités stratégiques pour assurer le développement de la filière et proposition de pistes pour la création d'un cluster laitier.

Les résultats du diagnostic ont été présentés le 9 octobre 2013 lors d'un atelier régional de restitution à Bizerte et discutés avec l'ensemble des partenaires et associés du projet, ainsi qu'avec un panel d'experts tunisiens et internationaux. Les conclusions de ces débats ont été intégrées au présent rapport.

Plus d'informations sur : www.lactimed.eu