

ITALIE

Le berger, figure emblématique de la Sardaigne



▲ MICHELE CUSCUSA dénote un peu en Sardaigne avec son grand troupeau de 1 300 brebis laitières.

Dans l'île des pâtres, avec ses montagnes et ses collines, le berger sarde est toujours d'actualité au XXI^e siècle.

Quoique située à 11 kilomètres de la Corse, la Sardaigne est un voyage dans le temps. À Gonnosramatza, au Centre Ouest de la Sardaigne, Michele Cuscusa, ses trois frères et son père âgé de 90 ans élèvent 1 300 brebis et 100 chèvres sur 178 ha escarpés. Michele s'accoude volontiers sur son bâton de berger renflé à une extrémité, « *pratique pour poser la main, assure-t-il, mais aussi pour remuer le lait et briser le caillé* ». Sans doute aussi pour se défendre, car les bandits sardes d'antan méritaient leur réputation. Les *bronzetti* fondus il y a trois mille ans, les statues nuragiques en pierre taillée de la

même époque représentent des guerriers dressés et des bergers.

Du lait conservé dans des estomacs en guise d'outre

Autre émergence de la préhistoire : des enclos circulaires massifs en pierre sèche, toujours utilisés pour garder les troupeaux. Et sur la table de la cuisine, un vivant vestige de l'invention du fromage : un *caglio di capretto*, estomac de chevreau non sevré où le lait a fermenté et qui est devenu un fromage puissant. Les textes de l'Antiquité s'émerveillent d'une telle découverte : du lait conservé dans des estomacs en guise d'outre, s'acidifiant

CHIFFRES CLÉS

L'élevage ovin italien

- **7,2 millions** d'ovins, dont 3 millions en Sardaigne
- **5,2 millions** de brebis laitières
- **425 000 tonnes** de lait produit
- **57 600 tonnes** de fromage

Source: FAO

soudain, devient une forme que l'on peut conserver et transporter ; ainsi naquit le *formaggio*. De même, la jeune Alessandra Arjiolas décrit « une recette de fromage datée de 3 000 ans, de l'époque nuragique, retrouvée par mon grand-père avec les archéologues ». Arjiolas est une famille d'industriels célèbres dans le vin et qui élabore aussi, depuis 1954, une cinquantaine de fromages différents aux laits de brebis et de chèvre. En Italie, l'histoire locale est toujours proche.

Une vraie tradition du fromage de brebis

Les vestiges de la préhistoire n'empêchent pas Michele Cuscusa de vivre au XXI^e siècle : il filme au smartphone et diffuse les actus de son exploitation vers ses 3 700 « amis » et clients sur Facebook. Il sait évoquer son travail avec des mots qui parlent aux urbains : « La terre est une énergie, une magie ».

La ferme accueille des formations fromagères

Dans sa *fattoria didattica* (ferme pédagogique), il organise des stages de formation tels « devenir fromager en trois jours et connaître 50 produits différents », « les règles sanitaires et les normes », « l'art de valoriser le fromage », « techniques sans lactose », « le yaourt agricole » ou « les glaces agricoles ». L'éleveur créatif a même déposé sa marque de crème glacée de brebis : « *Bèè... lato, il gelato di pecorino* ». Il reçoit des stagiaires du monde entier, qu'il loge dans son agriturismo aux sept chambres doubles. Véritable agrichef selon l'expression italienne, il cuisine les produits de sa ferme, accompa-



▲ ANNA MANCA ET MATTIA MORO traitent leurs 300 brebis à la main pour produire toute une gamme de fromages fermiers.

gnés d'une bouteille de son blanc Pastura (pâturage) et de son rouge Crobria (la pierre volcanique locale) vinifiés par le célèbre œnologue Piero Cella. Michele produit aussi son miel. Après les vendanges, les brebis paissent dans les vignes en guise de désherbage.

Les stagiaires découvrent la traite mécanique des brebis et chèvres mais aussi le petit élevage de porcs « pour notre consommation et pour l'agritourisme ». Cuscusa pratique encore la transhumance « à 30 km, à pied, en deux ou trois jours » alors que l'élevage sédentaire se développe en Sardaigne. « La ferme est bio depuis 30 ans ». Michele raconte volontiers les activités de son exploitation : « Une brebis mange 400 g de céréales, orge, pois et maïs par jour. La traite dure 230 jours par an, jusqu'en juillet, dans la salle à 20 postes Alfa Laval. Les agneaux sont sevrés à 45 jours et chaque brebis donne environ 230 litres. Nous vendons une partie de notre lait bio à 1,10 €/l à une laiterie, tandis que le conventionnel vaut 0,95 €. Les chèvres sont de race sarde, tibétaine et murciana. Elles donnent davantage de volume : 600 l de lait par an et leur lactation dure jusqu'à fin octobre mais leur lait vaut 0,70 à 0,75 €/l. Nous produisons du fromage, de brebis et de chèvre, et le vendons 12,90 €/kg. » Les quatre frères Cuscusa, leurs 1 300 brebis et l'activité débordante de Michele restent un cas particulier. En Sardaigne, environ 10 000 éleveurs se répartissent trois millions de brebis, soit une moyenne de 300 têtes par exploitation. C'est le cheptel de la famille Dedoni, à San Nicolò d'Arcidano sur la côte ouest. « Pas de loup en Sardaigne, mais des corbeaux qui se repaissent des yeux des agneaux nou-



▲ À LA FROMAGERIE DEDONI, le lait caillé descend par gravité dans le répartiteur à moule.

veau-nés », déplore Emmanuele Dedoni. Le pic de lait survient entre février et mai. Thermisé à 65 °C dans une cuve chauffée au gasoil, le lait redescend à 38 °C, reçoit le ferment (de la caillette d'agneau pour un fromage normal, de chevreau pour un goût fort, de veau pour sa douceur). Le yaourt s'obtient à 46 °C. Le caillé est plongé dans l'eau à 75 °C pour obtenir la mozzarella de brebis (avec un L, pour cette mozzarelle ovine). Chauffés à 82 °C dans la même cuve, 100 l de lactosérum donnent 15 kg de ricotta. Le petit-lait de la veille sert aussi de ferment pour la provola. Les deux employés transforment ainsi 200 000 litres de lait par an en une belle gamme fromagère : tomme jeune, affinée de 12 à 24 mois, ricotta, brichei ou « brie ovino », yaourt, muffolone (bleu aux herbes) mozzarelle, lupergo (pecorino piccante). Le fromage frais est à 11 €/kg, l'affiné de 12 à 24 mois à 20 €/kg. La famille Dedoni assure la vente au magasin et la distribution locale vers les plages. Emmanuele souhaite « aménager un atelier pédagogique et faire goûter aux produits aussitôt faits. » Il déplore que la saison touristique ne dure que les trois mois d'été.

Traite à la main des 300 brebis en 1 h 30 à 2 heures

« Car on est jeunes ! » C'est la réponse d'Anna Manca et Mattia Moro, un couple d'éleveurs de Mamoiada, dans l'Est escarpé de l'île, si on leur demande pourquoi ils traitent manuellement leurs 300 brebis. En effet, elles sont dispersées dans plusieurs parcelles d'une exploitation de 30 ha où il serait difficile d'installer une seule unité de traite. « C'est plus simple, et cela nous

→ prend seulement de 1 h 30 à 2 heures, matin et soir, pour obtenir 250 litres par jour. » Ils vivent avec les parents de Mattia et le grand-père qui autrefois livrait le lait à la coopérative.

Création d'un réseau de distribution et de connaissances

Leur production est originale : caillé salé à conserver comme la feta, ricotta fondue à tartiner, pecorino frais, doux, sans sel pour élaborer les desserts, pecorino rôti. « On vend aussi à la clientèle locale les légumes du jardin, ail, oignon, fèves, pommes de terre, champignons sauvages. Et des herbes aromatiques, des confitures et des produits de beauté concoctés par ma mère ». Ces trois éleveurs partagent en commun le talent d'avoir créé un réseau de distribution mais aussi de connaissances, d'amis. Inversement, Antioco Gregu a revendu ses 600 brebis pour fonder sa cave Tenuta Gregu : « Il y a davantage



UNE PARTIE DES FROMAGES de la famille Dedoni est vendue au magasin.

de liberté avec la vigne, on voit du beau monde ! » La vie sociale est importante, même si en Sardaigne, vin et ovins restent toujours proches. Et lors des fêtes d'automne organisées dans la région de Barbagia

(autunno in Barbagia) les habitants des villages ouvrent leur cour et leur garage et cuisinent brochettes, boulettes de brebis et spécialités fromagères, pour des milliers de visiteurs. ■ Pierrick Bourgault

Zoom sur quelques systèmes étrangers performants

La base de données d'Agri benchmark

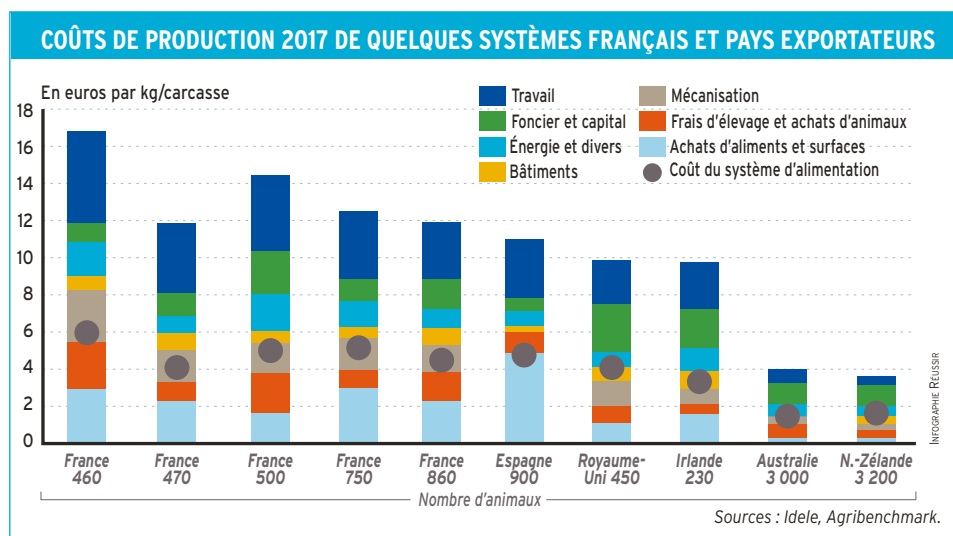
permet d'apprécier la compétitivité des systèmes français par rapport à leurs concurrents.

La publication des résultats annuels de la base de données d'Agri benchmark permettent d'apprécier la compétitivité des systèmes français par rapport à leurs concurrents.

Pour illustrer les tendances 2017, la priorité a été donnée à quelques cas-types de pays exportateurs avec des types génétiques relativement récents, ou particulièrement performants. En Espagne, l'accélération du rythme d'agnelage de la race aragonaise permet d'approcher une productivité d'1,5 agneau par brebis.

Une alimentation à moins de deux euros du kilo de carcasse en Océanie

Le recours à la ration complète achetée permet de limiter très fortement les charges de mécanisation mais se répercute sur le coût d'alimentation directe. En Angleterre, c'est un système du Devon qui a été retenu, avec recours à la Lley, une race galloise récente alliant prolificité (productivité d'1,6) et rusticité (« *easy care* »), et progressant au détriment des « *mules* » (brebis croisées). C'est également une race récente qui est présente dans le cas-type *irlandais*, la Belclare, issue d'un croisement entre la Galway et la Finnoise, avec une productivité de plus d'1,4. Le système de *Western Australia* présenté est basé non pas sur du Mérinos mais sur des brebis croisées à base de Coopworth, une race originaire de Nouvelle-Zélande (croisement de Romney et de Border Leicester), plus orientée vers la production de viande (productivité 1,4). C'est la race Romney qui est présente dans



le seul cas-type néo-zélandais de la base agri benchmark, avec une productivité plus modérée (1,1).

Les cinq cas-types français sont représentatifs du potentiel des systèmes locaux, avec une optimisation de la conduite du cheptel et des surfaces. Ils proviennent de Paca (système préalpin transhumant, 460 brebis), des Pays-de-la-Loire-Deux-Sèvres (système intensif accéléré, 470 brebis), du Lot (système bergerie des grands causses, 500 brebis), d'Auvergne (système bergerie en montagne granitique, 750 brebis) et du Centre-Ouest (système extensif du Montmorillonnais, 860 brebis).

La méthode utilisée⁽¹⁾ est très proche de celle de l'Institut de l'élevage, intégrant notamment des coûts d'opportunité (charges supplétives) pour la main-d'œuvre familiale, les terres en propriété et les capitaux propres. Pour les cas-types français, la base de rémunération du travail des exploitants a été maintenue à 1,5 smic/UMO. Le coût du système d'alimentation comprend les achats d'aliments, les charges liées aux surfaces, la mécanisation et le foncier (y compris la rémunération des terres en propriété). Ce critère permet de mettre en avant l'avantage dont bénéficient les systèmes très pâturants d'Océanie, avec des coûts du système d'alimentation de moins



D. HARDY

▲ LES NOUVEAUX TYPES GÉNÉTIQUES, ici en Irlande, permettent de gagner en performance.

de 2 €/kg. Compte tenu de la possibilité de pâturage hivernal souvent permise par l'espèce ovine, cet avantage serait encore plus marqué si on y intégrait les charges de bâtiments, absents dans les systèmes océaniques, mis à part la salle de tonte. ■

Vincent Bellet, Institut de l'élevage

(1) Les résultats d'agri benchmark sont exprimés en €/kg de viande vive et ont ici été convertis en €/kg de carcasse sur la base d'un rendement standard de 46 %.