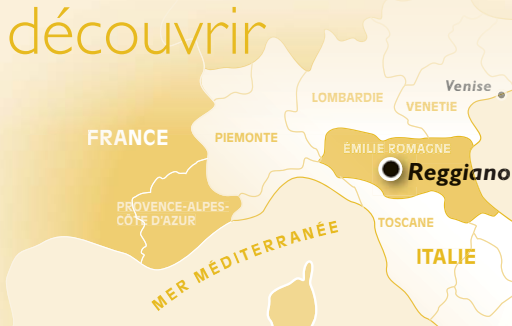


découvrir

Jacques Mathé, économiste



L'affinage du parmesan peut s'étaler jusqu'à 48 mois. Les meules, d'une valeur de 1600 € pièce, sont précieusement gardées dans les immenses caves. C'est le trésor des éleveurs de Reggiano.

Au pays du parmesan

L'après quota inquiète

Dans les zones d'appellation d'origine contrôlée, les producteurs laitiers italiens craignent l'évolution de la politique agricole européenne et la main mise de l'industrie sur leur précieux patrimoine fromager. Pour résister, le fameux parmesan, Parmigiano Reggiano, devra avoir plus d'un tour dans sa botte !

des quotas va lever cette contrainte et permettre de libérer les producteurs, notamment les plus gros éleveurs. Pourtant, cette nouvelle inquiète les filières à très haute valeur ajoutée comme le Parmigiano Reggiano, roi des fromages italiens.

La prise de contrôle par le n°1 mondial Lactalis du groupe Italien Parmalat illustre l'intérêt du marché italien du lait de la part des grands transformateurs. À l'instar de bien d'autres produits agricoles, les fromages italiens affichent une notoriété et une image de qualité convoitées par les grands groupes agroalimentaires. Dans le domaine laitier, le marché intérieur italien est extrêmement dynamique, encourageant les éleveurs à augmenter la production laitière. L'Italie se retrouve depuis de nombreuses années en dépassement du quota national. Le gouvernement italien réclame continuellement une rallonge de quota, en arguant qu'en 1984 le pays avait été sous doté. La fin annoncée

"Nous avons besoin de règles"

Ce fromage à pâte pressée cuite est soumis à des productions concurrentes, hors du terroir d'origine défini dans la région d'Émilie Romagne. Vittorio Bertolini, producteur laitier de la région de Modène, exprime son inquiétude face à la fin des quotas : "les grands groupes laitiers comme Lactalis pourraient encourager la production fromagère dans une logique industrielle. Notre organisation en petit consortium n'y résisterait pas. Nous venons de réinvestir dans notre élevage de 130 vaches. On a besoin de garantir nos débouchés. Notre lait est soumis à des productions concurrentes, on prend un gros risque sur le prix payé au producteur. Nous avons besoin de règles, de quotas et d'un contrôle strict des régions d'appellation. C'est la meilleure garantie pour maintenir nos prix".

différencier au maximum le parmesan dans sa région de production. Son Président, Luciano Catellani, fait la promotion de cette race locale. "Plus de Holstein dans les élevages, on revient aux basiques de la production fromagère. Par contre, la coopérative s'est associée avec un institut de recherche et une école d'agriculture pour moderniser la fromagerie et valider la pertinence du cahier des charges. Pas question de faire prendre des risques aux éleveurs, notamment sur l'alimentation des animaux et la génétique de l'élevage. Nous rémunérons nos producteurs en race rouge jusqu'à 0,80 € le litre. Mais la réforme de la Pac pourrait briser cet équilibre".

"Pas question de prendre des risques"

La fin des quotas pourrait déstabiliser les régions laitières en appellation fromagère, en Italie comme en France, les deux pays les plus concernés. À moins de contrôler localement l'adéquation entre volume produit et potentiel du marché. Cet équilibre a été jusqu'à présent maintenu dans la zone d'appellation du parmesan, grâce à une organisation des producteurs et à un respect généralisé des règles de production. Mais les éleveurs ont bien conscience de la fragilité de leur situation face à la réforme en cours et aux poids lourds de l'agroalimentaire mondial.



La ferme Scalabrini, 350 vaches, vend 5500 meules par an. Son parmesan est considéré comme un "must". La ferme produit toute son alimentation. Les prairies naturelles comptent plus d'une centaine de variétés herbagères.

Pour Ugo Scalabrini :

"La qualité du parmesan, c'est d'abord la qualité de l'herbe. Nous conduisons nos prairies en mode biologique pour respecter cette qualité, même si le lait n'est pas certifié bio."