



TRANSFORMATION DU FROMAGE DANS LES HAUTES PÂTURES: comment assurer la qualité, le respect des normes d'hygiène et un supplément de prix? Le projet pilote sur l'Idiazabal de montagne.



Rome, 7 Juin 2013

La vitalità delle montagne europee  
nella programmazione 2014-2020

Roma, 6-7 giugno 2013

## CONTEXTE TERRITORIAL

- Gipuzkoa, Pays Basque, Espagne.
- Éléments clés:
  - Emplacement: pâtures de 2 Parcs Naturels: Aralar et Aizkorri
  - Altitude: 1.000-1.551 m.
  - Climat/type de paysage montagnard: océanique/calcaire, karst
  - Population: Aralar (6 municipalités, 28.147), Aizkorri (11, 36.171)
  - Structure économique: agriculture, industrie, services



## CARATTERISTICHE DE LA FILIÈRE

- Secteur: Ovin. Production du fromage
- Chiffres générales du secteur ovin:
  - 5.911 fermes en 2010 (90% moins de 100 brebis). 62 000 brebis
  - 9 million de litres lait → 53% pour production fromagère
  - 350 fermes de moutons sur la zone AOP Idiazabal
  - Age moyenne du berger: 57,5 ans
  - Prix du fromage: 15 €/kg
- Liens entre produit et territoire:
  - Qualité supérieure du produit liée à l'environnement de production et au savoir-faire spécifique
  - Systèmes de production pastoraux bénéfiques à la nature et au paysages
  - Dimension culturelle et développement économique



## BESOINS

- **Objectif:** mieux valoriser les fromages des bergers pour renforcer le pastoralisme en montagne
- **La conception du projet:** partenariat entre les bergers et les institutions régionales et provinciales
- **Objectifs:**
  - Améliorer les conditions de travail des bergers
  - Améliorer la rentabilité économique
  - Positionner le fromage de montagne comme un produit de haute qualité, même dans le cadre d'une **production en haute altitude**
  - Assurer la conservation des hauts pâturages
  - Démontrer le potentiel des produits de montagne
  - Mieux exploiter les ressources de la montagne
- **Innovation:** obtention d'un produit spécifique en montagne avec les mêmes conditions d'hygiène que dans la vallée



## L'ORGANISATION DU PROJET

- Schéma : Projet pilote - Assistance technique + investissement
- Partenaires: Partenariat (Gouv. Basque et G. Provinciales, bergers, Université, Association Artzai Gazta, Idiazabal A.O.)
- Découpage du travail en 4 phases (2 années):
  - Analyse de l'importance de la biodiversité floristique montagnarde pour la qualité du lait et du fromage (6 mois)
  - Amélioration des conditions de travail des bergers (1,5 ans)
  - Détermination des conditions pour produire le fromage. (1,5 ans)
  - Stratégie de commercialisation (1 année)
- Financement: Fonds Publics Régionaux (Innovation)



## DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

- **Biodiversité et qualité: École de Pharmacie**
  - Recherche scientifique sur les liens composition floristique, qualité du lait → reconnaissance des propriétés différentielles des hautes pâtures qui se traduit dans la composition organoleptique du fromage
- **Amélioration des conditions de travail des bergers:**
  - Débats et échanges pour la détermination des besoins
  - Investissements (machine à traire dans la cabane pastorale)
- **Conditions pour produire le fromage:** collecte du lait, stockage, élaboration du fromage, vieillissement: réservoirs, moules à fromage, installation d'eau chlorée...
- **Stratégie de commercialisation:**
  - Détermination d'un prix, points de vente, distributeur, marque
  - Etiquetage, boîtes, matériel promotionnel, présentation publique, campagnes de promotion, message clé

## Zoom sur: Hygiène et transformation en haute montagne

- Adaptations des cabanes:
  - Machine à traire
  - Centre d'élaboration du fromage
  - Centre de vieillissement et stockage
- Éléments importants: de l'eau chlorée, recyclage du petit-lait



- Des résultats à la hauteur des attentes:
  - nouvelles dynamiques,
  - produit différent valorisé,
  - niche de marché
  - problèmes sanitaires résolus...
- Supplément de prix moyen: 35%
- Durabilité du projet au-delà des soutiens: comment l'atteindre?
  - Contrôle des coûts
  - Coopération entre 2/3 bergers
  - On va continuer à analyser comment transférer cet projet dans les autres hautes-pâtures du Pays Basque



# ETIQUETAGE



## DIFFICULTÉS ET SOLUTIONS

- Difficultés: des gros défis, logistiques, technologiques, organisationnels, économiques...
- Goulets d'étranglement:
  - registre sanitaire
  - investissements raisonnables pour l'adaptation des cabanes (60.000 € par berger)
- Ce qu'on a fait: dynamiques de travail en partenariat
- Ce qui reste à faire: amener l'expérience aux autres provinces



# PERSPECTIVES POUR LA PROCHAINE PÉRIODE

- Enseignements:
  - Produire du fromage aux normes de qualité en montagne: c'est possible!
  - Approche partenariale indispensable à l'atteinte des objectifs
- Facteurs de succès: soutien, implication, dose d'illusion...
- Plans pour la période 2014-2020: soutien de l'Administration Basque au secteur primaire et au développement rural. En train de préparer les nouveaux Programmes.



## Merci pour votre attention. Des questions?

- Pour des renseignements complémentaires contacter JONE FERNANDEZ: [jfernandez@hazi.es](mailto:jfernandez@hazi.es)

