



L'Italie — et notamment l'île de Sardaigne pastorale et touristique — cherche à valoriser la diversité de ses fromages de brebis.

P. BOURGAULT

FROMAGES ITALIENS

Au pays du brebis

Les appellations de pecorino bénéficient d'une réputation mondiale. L'Italie n'est certes pas le premier pays, éleveur ovin de la planète mais il sait innover et communiquer, tout en cultivant ses traditions – comme en Sardaigne.

Dans leur immense majorité, les ovins de la planète sont élevés pour leur viande. La fabrication de fromages avec le lait de brebis demeure une particularité européenne : roquefort, ossau-iraty et brocciu en France ; feta en Grèce ; manchego, idiazabal, roncal et zamorano en Espagne qui prépare aussi des spécialités avec plusieurs laits (vache, brebis, chèvre). L'Italie compte le plus grand nombre de AOP au lait de brebis nommées pecorino (romano, sardo, siciliano, toscano, di Filiano...) mais aussi d'autres AOP ovines sans la mention pecorino tels *piacentinu ennese* et *vastedda della valle del Belice*. Et il existe en Italie des dizaines d'autres fromages de brebis reconnus par le ministère de la Politique agricole au titre de *prodotti*

agroalimentari tradizionali (produit alimentaire traditionnel) d'une région, ainsi que des fromages associant les trois laits selon les approvisionnements et saisons, tels le castelmagno. Sous l'angle des laits de brebis et de chèvre, la comparaison entre Italie et France est instructive. Ces deux pays comptent le même nombre d'habitants et élèvent presque le même nombre d'ovins (7,2 M en Italie, 7 M en France) et de caprins (1 M en Italie, 1,2 M en France). Mais la France oriente davantage ses

ovins vers la filière viande et ses caprins vers le lait. Ainsi, pour un même cheptel, la France produit presque deux fois moins de lait de brebis, et vingt fois plus de lait de chèvre que l'Italie. Cette dissymétrie s'observe aussi pour le lait de vache : 24,4 Mt en France et 10,8 Mt en Italie.

LA SARDAIGNE, L'ÎLE AUX BREBIS

Pastorale et touristique, la Sardaigne concentre la moitié du cheptel ovin italien, soit

ENJEUX

L'autre originalité de la tradition fromagère italienne est l'utilisation d'un quatrième lait : les 238 702 bufflesses italiennes en produisent 199 160 t transformées en 15 727 t de la célèbre mozzarella AOP de Campanie. Un bleu de bufflonne, le bluffala, a même été inventé. Le maître affineur Luigi Guffanti (Arona) sélectionne et distribue ainsi 9 différents fromages de bufflesse, 56 de chèvre, 64 de brebis et 163 de vache.



P. BOURGAULT

Le brichei ou brie ovino est l'un des fromages de la gamme proposée par la famille Dedoni qui transforme 200 000 litres de lait par an.

près de 3 millions de têtes pour 1,6 million d'habitants – presque deux par personne. Quant à la chèvre, elle valorise des zones plus escarpées où la brebis n'ose s'aventurer. L'été, les bergers partent vers les montagnes dont le sommet culmine à 1 834 mètres. « *Pas de loups, mais des corbeaux qui crèvent les yeux des jeunes agneaux* », déplore Emanuele Dedoni, éleveur de 300 brebis et fabricant de fromages à San Nicolò d'Arcidano, à l'Ouest de l'île. Cette transhumance se pratique moins depuis ces dernières années, les troupeaux pâturant toute l'année dans la plaine, plus pratique pour la surveillance et avec l'installation de traite à proximité. Selon l'*Associazione regionale degli allevatori* (Association régionale des éleveurs), « depuis la dernière décennie, plus de 600 M€

