

de ressources communautaires ont été investies, en particulier pour les trayeuses ». Le nombre d'ovins augmente ainsi que la taille des troupeaux, tandis que le nombre d'élevages se réduit pour atteindre environ 11 000. La population de bergers diminue également. La moyenne par élevage est donc d'environ 300 brebis. L'universitaire Paolo Maninchedda déplore l'image médiocre de la filière ovine dans cette île décidément trop discrète: « pour une partie de la population, la brebis reste synonyme d'arriération et de sous-développement. Pourtant c'est une richesse, une grande ressource, en particulier génétique – la moitié du patrimoine de notre république. La valeur de cette production est de 250 M€, la valeur générée par son commerce de 484 M€. Le pecorino romano est le fromage le plus exporté dans les pays de l'Union européenne ». Car le pecorino romano n'est pas seulement produit dans le Latium, près de Rome, mais aussi en face, en Sardaigne.

UN BEAU PLATEAU FROMAGER

La famille Dedoni élève 300 brebis qui produisent 200 000 litres de lait par an, transformés en une belle gamme fromagère: tomme jeune, affinée de 12 à 24 mois, ricotta, brichi ou brie ovino, yaourt, muffolone (bleu aux herbes) mozzalelle (avec L, une mozzarelle ovine), lupergo (pecorino piccante). Emanuele Dedoni évoque son nouveau projet: « je veux aménager une fattoria didattica (atelier pédagogique)

Le brebis, curiosité européenne

Nombre d'ovins au monde	1 173 M
dont en Chine	162 M
dont en Italie	7,2 M
dont en France	7 M
Nbre de brebis laitières au monde	249 M
dont en Chine	48 M
dont en Italie	5,2 M
dont en France	1,2 M
Fromages au lait de brebis produit dans le monde	680 302 t
dont en Grèce	125 000 t
dont en Chine	108 000 t
dont en Italie	57 595 t
dont en France	26 448 t

Source : www.fao.org/faostat

Avec 162 millions de têtes, la Chine possède le plus grand troupeau ovin du monde. Les 7,2 millions de brebis italiennes arrivent loin derrière, au 42^e rang après de nombreux pays d'Asie et d'Afrique mais aussi d'Europe: Royaume-Uni, Espagne et Grèce comptent davantage de moutons; la France, avec 7 millions se situe juste après l'Italie. Le recensement par la FAO des populations laitières resserre le classement: la Chine reste le premier troupeau laitier ovin mondial avec 48 millions de brebis. L'Italie se classe au 16^e rang avec 5,2 millions, derrière la Roumanie (7,1 millions) et la Grèce (6,7 millions). La France arrive en 33^e position avec 1,2 million. La différence avec les chiffres précédents signale bien sûr les troupeaux élevés exclusivement pour la viande. Les volumes confirment la vocation laitière de l'Italie, au 8^e rang mondial avec 424 841 tonnes de lait produit annuellement. La Chine reste en tête avec 1 361 360 t, suivie en Europe par la Grèce (711 577 t), la Roumanie (631 419 t) et l'Espagne (539 405 t). La France n'est pas si loin, avec 292 945 t. Le peloton se resserre. Le volume de fromage de brebis bouscule le classement: la Grèce passe en tête grâce à la feta et dépasse la Chine. L'Italie devient le 4^e producteur mondial, et incontestablement le premier en diversité et en nombre d'appellations.

et faire goûter aux produits aussitôt faits ». Deux autres personnes de la famille gèrent le magasin et la distribution locale, vers les villages balnéaires. Le fromage frais est à 11 €/kg, l'affiné de 12 à 24 mois à 20 €. « On vend beaucoup aux touristes qui aiment la tranquillité et les bons repas. La saison dure trop peu: trois mois seulement, l'été. » Comme dans toute l'Italie, la Sardaigne décline une gamme très large de produits et sous-produits, tels la ricotta. Les fromages de brebis et de chèvre existent en version piquante, pimentée, poivrée...

À partir du lait local, la famille Argiolas, réputée pour ses vins, confectionne et exporte une cinquantaine de recettes dont un bleu de chèvre et un autre de brebis, des versions bio ou sans lactose, du pecorino à la truffe, au romarin, à l'olive et de la ricotta de brebis. Une gamme impressionnante. Alessandra Arjolas raconte même que son grand-père a retrouvé grâce aux archéologues une recette vieille de 3 000 ans, de l'époque nuragique. Un lien fort avec le patrimoine et le territoire.

L'été, la clientèle touristique apprécie les glaces, tout aussi créatives: le bar Centrale à Marrubiu propose ainsi « pecorino, poire caramélisée et miel », « ricotta, figue et caramel » et de petits toasts avec tomate séchée sur provolone (fumé). La plus curieuse des spécialités sardes demeure sans doute le caglio de capretto, au goût puissant: un estomac de chevreau vidé, lavé et rempli du lait maternel, qui caille aussitôt. Ce fromage à racler sur les parois de l'estomac rappelle l'invention mythique du fromage, lorsque les Anciens qui transportaient le lait dans des estomacs d'animaux découvrirent sa coagulation et la possibilité de le conserver davantage. Un vrai voyage dans le temps.

PIERRICK BOURGAULT

www.facebook.com/dedoniformaggisardartigianali
www.argiolasformaggi.com



De la mozzarelle ovine sous la marque Mozzalelle.