



HAL
open science

**Les enseignements de la distribution aux fromagers
corses de ferments isolés dans des ateliers locaux comme
auxiliaires des flores présentes dans les laits - Légitimité
des chercheurs, légitimité des usages**

François Casabianca

► **To cite this version:**

François Casabianca. Les enseignements de la distribution aux fromagers corses de ferments isolés dans des ateliers locaux comme auxiliaires des flores présentes dans les laits - Légitimité des chercheurs, légitimité des usages. 2ème séminaire du projet REPASTOL Apprivoiser le vivant invisible, Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN). Paris, FRA., Dec 2016, Paris, France. hal-02795929

HAL Id: hal-02795929

<https://hal.inrae.fr/hal-02795929>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les enseignements de la distribution aux fromagers corses
de ferments isolés dans des ateliers locaux
comme auxiliaires des flores présentes dans les laits

Légitimité des chercheurs, légitimité des usages

François CASABIANCA

INRA LRDE Corte

Département Sciences pour l'Action et le Développement

Plan de l'exposé

- 1 – Les productions fromagères de Corse
- 2 – La question des ferments
- 3 – La situation actuelle
- 4 – Légitimités des usages et des acteurs
- Conclusion : les formes d'appropriation

1 – Les productions fromagères de Corse



2 ème séminaire REPASTOL- Apprivoiser le vivant invisible
Décembre 2016

1.1 – Une histoire cahotique

- Roquefort / jusqu'aux année 1980
- Les caprins comme mémoire du système fromager corse
- Une AO en 1983 sur le co-produit Brocciu, mais pas d'AOP sur les fromages

1.2 – Courrier manuscrit de Germain Mocquot à Jacques Poly le 20 février 1983

Je pense qu'avec ses élevés-fromagers, la Corse est encore un des rares endroits de notre pays et du Monde où l'on dispose - pour faire du fromage - d'une matière première exceptionnelle : le lait frais, produit sur place, nicheté par un long transport, ni "anémié" par une réfrigération excessive et trop prolongée. C'est l'idéal !

Les Corse fromagère vit sur ses traditions, dont les deux piliers, le fromage et le "brocciu", constituent des recettes originales ; elles ont donné naissance à plusieurs spécialités culinaires locales, qui font le charme du pays et renforcent sa personnalité.

Alors, remplacer tout cela par du Saint Paulin pasteurisé ? Quelle tristesse, quelle hérésie ce serait !

N'ou, il faut garder le patrimoine - Les recettes

1.3 – Un secteur qui reconstruit son ancrage territorial

- Les difficultés autour du Brocciu (années 80).
Fraudes sur les matières premières.
Le chauffage direct.
- Les ressources structurantes :
 - les races locales / travail sur la reconnaissance des races corses (brebis 1987), émergence de l'UPRA (1994).
 - les parcours et prairies / les systèmes d'élevage en montagne et en plaine.
- La transformation du Brocciu AO en AOP (années 90)
Un cahier des charges conçu pour intégrer les différents acteurs.
- Plusieurs projets d'AOP (années 2000)
3 dossiers en cours d'instruction (Niolu, Bastelicacciu et Sartinesu) par l'INAO, mais au point mort.
Et 2 dossiers sur une même dénomination (Venachese) = blocage.

1.4 – L'importation massive de lait de brebis

- L'importance des fermiers / 30% du lait de brebis et 80% du lait de chèvres
- Mais la faiblesse interprofessionnelle
Démission de l'association fermière.
Scission et nouvelle association fermière pour maintenir l'interpro.
- Une gestion paternaliste des laitiers avec
 - l'achat de tout le lait disponible
 - à un prix record

2 – Les ferments dans cette histoire

2.1 – La relance fromagère des années 80

- Dès 1982: Contacts avec les collègues sardes de l'IZCS (Dr Ledda)
Suivis de fabrications, laits, fromages frais et affinés.
Des flux de glaciaires dans le bateau.
Isolement de souches.
- A partir de 1984: Travaux avec Poligny et Jouy (Vassal)
Essais avec des souches acidifiantes.
Couplage avec des dégustations / conformités aux types.
Au départ sur Venaco.
Ensuite sur Sartenais.
L'importance des mésophiles.
La question des entérocoques.
- Un service de fourniture systématique à quelques producteurs.
De quoi faire une semaine de fabrication.
Des souches CNRZ (équivalentes aux souches locales pour l'acidification).

2.2 – Les travaux souches locales des années 90

- Reprise à partir de 1992 (arrivée de Casalta).
Isolement de nouvelles souches.
Extension au Bastelicacciu puis au Sartinesu.
Conservation avec RESOMIL.
- Mise à l'épreuve de cocktails incluant des souches d'affinage.
Suivis des phages.
- Enjeu d'organisation / dépasser le service pour en faire une action collective.
Création du GIE « Levitu per casgi corsi ».
Des fermiers, des artisans et un laitier.

2.3 – Le GIE à partir de 2000

- Une licence de savoir-faire que passe le GIE avec l'INRA et INRA Transfert.
- Un accord sur des séries de cocktails par type de fromage (et par zone), produits par les LDA 2A et 2B.
- Une redevance fixée à 5% du chiffre d'affaire.
- Un groupe qui reste peu fourni.

2002	68
2003	82
2004	73
2005	137
2006	166
2007	161
2008	147
2009	150
2010	238
2011	151
2012	174
2013	77
2014	52
2015	0

3 – La situation actuelle

Un projet à soutenir par la région ?

- Le projet FERLOCTYP
Porté par Casgiu Casanu avec le GIE « Levitu per casgi corsi » et l'INRA.
Demande de fermiers pour assurer l'acidification.
Relancer les usagers en consolidant la démarche.
Améliorer par la lyophilisation, et par de nouvelles prospections.
- Mais, un projet concurrent porté par un consortium de laitiers.
La prospection dans les ateliers fermiers.
Et la région souhaite une fusion des deux projets...
- Des intérêts divergents et des moyens différents
Des objectifs à questionner
Quelles appropriations ?
Pour faire quoi ?

4 – Quelles légitimités ?

4.1 – Légitimité des usages

- Un ensemble de 3 règles :
 - Les laits doivent être utilisés dans la zone géographique où les souches ont été isolées.
 - Les fromages sont au lait cru de brebis et/ou de chèvre.
 - Il y a deux gammes distinctes pour les fermiers et les laitiers.
- Des engagements signés par chacun.
Mais aucun contrôle possible.
Et certains producteurs font des produits en dehors de la zone.

4.2 – Légitimité des chercheurs

FICHE D'IDENTITE	
Numéros	CS 197
Code	LRDE A 197
Autres numéros	
Autre collection	
Nom scientifique	<i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>lactis</i>
Synonymes	
Origine géographique	Corse Région de venaco
Isolé de	Lait cru de chèvre
Isolé par	Dottore.Ledda
Date d'isolement	07-1982
Via	
Références	
Températures (°C)	10+, 40+, 45-
NaCl	4%+, 6,5%+
Substrats	Ribose+ Galactose+

FICHE D'IDENTITE DES SOUCHES LRDE	
Numéros	CS 883
Code	LRDE A 883
Autres numéros	
Autres collection	
Nom scientifique	<i>Leuconostocs mesenteroide</i> ssp <i>mesenteroides</i>
Synonymes	
Origine géographique	Corse région de venaco
Isolé par	E,Ccasalta
Isolé de	Fromage de brebis
Date d'isolement	janv-98
Lieu d'isolement	
Références	
Catalase	
Croissance à Températures (°C)	15+,30+,37+, 45-, 55-
Thermorésistance 60°Cx30mn	
Croissance en presence NaCl	3%+, 6,5%+
Substrats	Ri, Ma, So, Ra, G, L+, Sa+, Me
Comportement en lait tournaisé	

Aucune mention de l'atelier dont est originaire la souche.

Le chercheur devient l'inventeur (avec une part de la redevance).

Un comité de suivi de la licence (jamais réuni).

Conclusions – Les formes d’appropriation

- Un patrimoine révélé dans l’invisible / mais pas de processus local de patrimonialisation et aucune mention dans les projets d’AOP
- Approvisionner une souchothèque (RESOMIL), ou en faire un patrimoine national
Quelle maîtrise par les producteurs locaux ?
Quel risque d’accaparement ?
- La capacité à s’organiser autour d’un bien commun ?
Ou plutôt des orientations personnalisées pour chaque ferme ?
- Une « typicité rajoutée » pour des fromages « corses » faits avec du lait importé ?