

Quels modèles d'avenir pour les fromages au lait cru: «gourmetification», banalisation et durabilité d'une diversité alimentaire ? Questions à la recherche

Je crois que dans le cas du Brésil, parmi les trois options, l'horizon le plus probable c'est celui de la **durabilité**, mais conditionnée à la construction d'un cadre réglementaire et de politiques publiques qui peuvent soutenir le maintien de la diversité et des caractéristiques e savoir-faire des fromages au lait cru.

Brièvement, je considère les trois horizons.

L'horizon Gourmetification

• Il y a un processus de gourmetification des fromages au lait cru, en raison de:

- ***l'effet réputation*** causé par les indications géographiques dans les régions productrices
 - les nouvelles tendances du consommateur, en ce qui concerne la recherche d'origine des marchandises, de retourne au passé, ainsi que la valorisation des traditions
- Toutefois, cet effet ou tendance dans la réalité brésilienne, s'applique toujours à un marché de *niche*, destiné à des consommateurs à fort pouvoir d'achat, dans les grands centres urbains. Mais cet horizon comporte des limites.

L'horizon Banalisation

- Sans avoir de données précises sur la demande, je crois qu'il existe déjà une consommation importante de fromage au lait cru au Brésil, par des consommateurs qui font preuve de loyauté, de préférence et de goût pour ce type de produit. Quelques statistiques montrent que la consommation de lait cru et de ses produits correspond à 30% de la production

Quadro comparativo sobre produção, consumo e variedade de queijos

País	Produção anual de queijos	*Consumo per capita anual*	Tipos de queijos de leite cru	**Queijos com DOC***
Grécia	27 t	31,1 kg	60	20
França	1.712 t	26,1 kg	300	45
Portugal	54 t	10,4 kg	25	13
Espanha	126 t	–	50	19
Irlanda	180 t	6,4 kg	70	1
Brasil	700 t	3,4 kg	9	–

* Dados em 1000 toneladas. Engloba queijos produzidos com leite pasteurizado e cru. Dados da European Commission, exceto o Brasil.

** Fontes não oficiais

*** Denominação de Origem Controlada (DOC). Dados da European Commission

totale. La consommation de fromage per capita au Brésil étant très faible comparée à d'autres pays, environ 3,4 kilos contre 26,1 pour la France et 31 pour la Grèce par exemple).

Disponível em:

<http://www.sertaobras.org.br/blog/2012/05/23/irlanda-uma-ilha-fresca-em-queijos/>

- Les consommateurs de fromages au lait cru d'aujourd'hui achètent ces produits par habitude de consommation.
- L'évolution progressive du régime alimentaire brésilien vers plus de fruits et légumes et protéines fonctionne également comme un facteur de conduite, mais cela serait limité, en dehors des régions de production des produits laitiers, si l'offre reste faible ou irrégulière.
- Parmi les facteurs, limitant la banalisation des fromages au lait cru, on trouve :
 - la controverse sur la question sanitaire

- les obstacles au commerce entre les États, en fonction de l'exigence de compatibilité des normes sanitaires avec le système fédéral.
- même si ces problèmes sont résolus, il y a encore un long chemin vers l'évolution des goûts et des préférences des consommateurs
- Compte tenu de ses limites, l'horizon le plus probable est de répondre à la demande ainsi réprimée plutôt que d'encourager une grande banalisation du produit, du fait notamment des questions liées à revenu et habitudes de consommation.

L'horizon Durabilité

- Cet horizon me semble le plus probable, bien qu'il soit conditionné ! à la résolution des limitations actuelles.

À mon avis, ces limitations constituent la principale menace pour le maintien des caractéristiques typiques, du savoir-faire, de la diversité de la production et la viabilité des petits producteurs. Cette menace découle principalement des facteurs suivants :

- Un cadre réglementaire défavorable pour les petits producteurs, en particulier dans la production familiale
- L'absence de politiques publiques pour cette catégorie de producteurs, pour soutenir l'assistance et la diffusion technique, le crédit, la formation, les infrastructures, l'entretien des bonnes pratiques de fabrication dans l'agro industrie.
- Les difficultés, les obstacles et la bureaucratie administratives pour l'accréditation des producteurs, le manque de transparence dans la législation et un système d'inspection plus punitif qu'orienteur.
- L'absence d'un programme de recherche intégrée et ciblée pour répondre aux besoins des connaissances relatives aux questions sanitaires, l'affinage, l'emballage et le transport, entre autres.

Je crois que la durabilité de la production de fromage au lait cru au Brésil, dépend principalement de la résolution de ces goulots d'étranglement. Je pense que l'avenir de ces produits dans une justification de sécurité juridique, développement local, sécurité et sûreté alimentaire peut prévoir que ces éléments soient pris en compte. Ces obstacles étant résolus, je crois que la consommation du fromage au lait cru pourrait augmenter lentement.

Ces problèmes touchent également divers autres produits alimentaires au Brésil, dont la transformation est caractérisée par un savoir-faire spécifique, des infrastructures et apportant une diversité alimentaire. Nous croyons que l'un des moyens visant à la réglementation et les politiques publiques plus adaptées à ces produits, serait leur classement en produit artisanal basé sur les processus de production qui les caractérisent, ce qui concernerait la plupart des produits transformés par les agriculteurs familiaux. Le cadre réglementaire actuel a déjà le potentiel de reconnaissance de cette catégorie,

En ce sens, au sein de notre Réseau Brésilien de Systèmes Agroalimentaires Localisés SIAL Brésil, en plus de contribuer au débat sur le fromage au lait cru, nous proposons un débat autour de la construction consensuelle et participative d'une catégorie appelée « **produits agroalimentaires artisanaux** ». Un cadre réglementaire différencié pour ce type de production lié à des politiques publiques ciblées sur cette catégorie de produits, pourrait valoriser leur typicité, les savoir-faire correspondants et ainsi éviter l'érosion des connaissances et des habitudes qui leur sont associées.

Dans cet objectif, le réseau Sial Brésil cherche dans les années à venir, à animer les débats conduisant à :

- La construction d'une définition de « produit agroalimentaire artisanal » à partir de méthodologies participatives qui

cherchent un consensus de la part des acteurs des principales filières de produits dits artisanaux.

- Proposer des lignes directrices qui peuvent prendre en charge l'identification et la classification des activités et des établissements de production agroalimentaire artisanale capables de supporter :

- La construction d'un cadre réglementaire adéquate à ces produits ;
- La conception des politiques publiques ciblées sur les produits alimentaires artisanaux.