



# 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

**ARTZAI EKOIZLEA - PASTOR ELABORADORE**  
*Carlos Belzqui*

**SAROI EDO TRABOLA - EN LA BORDA**  
*arritzaga*

EN EL PARQUE NATURAL DE  
**Aralar**  
-KO PARKE NATURALEAN

**ARALAR**  
Vitoriano Lopez  
QUESO DE MONTAÑA

**CARLOS BELOQUI ZABALA**  
BEDAJO - GIPUZKON 1948

*Bedaiko Herreta baserrian jaio, eta bertan hazi nahi. Gure aita Miguel onak erakutsi zitizidan artzain eta pastingintza usadio zaharrek jarraitu, berak, nire aitonaquak ikasi zituen. Urtero Aralariko Anetzeta-Oxpeila aldera igotzen naitz Arritzaga txabokara, nire 360 buruko ardi-latas matxigorri artzainoekin, bertako larretako berzetan bikainekin aparteko gasta bat egiteko.*

*Nací y vivo en el caserío Herreta de Bedaio. Mi padre Miguel me enseñó el manejo del ovino y las antiguas técnicas de elaboración de queso que aprendí de mi abuelo (abuelo). Todos los años subo con mis ovejas a la borda Arritzaga, en la zona de Anetzeta-Oxpeila - del Parque Natural de Aralar, para elaborar este queso tan escaso como excepcional gracias a las particularidades de sus pastos.*

**ARALAR**  
PARQUE NATURAL

Dominio de Guadalupe 11 1040n

**ARTZAI, ELABORADORE** *Carlos Belzqui*  
**ARALAR** *Arantzazu*  
QUESO DE MONTAÑA

*Aurten, Ekainaren 18rako igu naitzen artzainoekin Arantzagako txabokara. Ekainaren hasierako ezarri ezker, Aralariko Oxpeila inguruan behar zuten moduan pastatu egiten, gaitzer azko dituzi dituzi ezkeren, hala ere hain Antzeretan oraindik. Santiagoarako herria, mendiko larret ikertzen berak, guri Anetzeta hain behar da. Antzeretik, gaitz egiten aitu naiten, eta Urtekoaren 23an Herretara hurbiltu naitzen. Oinero 367 gaitz eguz dituz, lehenengo herretatik Ekainaren 18rako, gaitz paratzena il bat gaitz egiten, eta herria ematen dituz txabokara hurbiltzen. Ote eguz.*

*El viernes 18 de Junio subí con mi artzain (pastor) a la borda de Arritzaga, en la zona de Anetzeta-Oxpeila - del Parque Natural de Aralar. Junto se presentan haineko y jito al principio, por lo que me encantan unos pastos muy bonos pastos, de hecho este año he visto muchas evidencias, para Santiago en verano, pero a poco al ambiente se habia mucho mucho más sano y los pastos los reflejaban como corresponde a esta época. En total he elaborado 367 quesos, los 9 primeros el 19 de Junio, y los 366 restantes consecutivamente hasta el 23 de Julio a razón de aproximadamente 10 quesos al día.*

**Bedaio, 2018ko azararen 18an.**

**IDIAZABAL**

## 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)

