

L'apport des produits locaux au développement local : cas du fromage de peau Obruk de Divle

Zafer Yaşar

Université Çukurova, Institut des Sciences

Résumé. Dans cet article, une brève description du fromage de peau est suivie par la présentation du fromage Obruk et le Projet de Recherche « Divle mon fromage ». Le fromage Obruk de Divle est produit dans le village de Üçharman (Divle) dépendant de la sous-préfecture d'Ayrancı et située dans le département de Karaman. Les villages environnants produisent également ce fromage typique de cette localité. Le fromage de peau de Divle s'affine dans une grotte karstique naturellement formée suite à une dépression terrestre et située dans les limites de ce village, « obruk » signifiant grotte, caverne en langue turque. Le projet « Divle Mon Fromage » est un projet de développement local, financé par l'U.E. dans le cadre de Partenariat Financier Préparant l'Intégration entre la République de la Turquie et l'U.E. La coordination du projet en Turquie est endossée par l'Unité des Appels d'Offre et du Financement Central du Commissariat Général au Plan de la Turquie (DPT) et est soutenu également par le Programme de Donation pour le Développement Régional pour la région NUTS II –TR52 comprenant les départements administratifs de Konya et Karaman.

Mots-clé. Fromage - Développement local.

The contribution of local products to local development; the case of Obruk Tulum cheese from Divle

Abstract. A brief description of tulum cheese is followed by the presentation of Obruk cheese and the 'My Cheese Divle' research project. Obruk cheese from Divle is made in the village of Üçharman (Divle) in the Ayrancı sub-prefecture in the department of Karaman. This typical local cheese is also made in the surrounding villages. Divle tulum cheese is matured in a karstic cave that created naturally after a depression formed in the land within the village area, with the term 'obruk' meaning cave in Turkish. The 'My Cheese Divle' project is a local development project funded by the European Union within the framework of the financial partnership preparing integration between the Republic of Turkey and the EU. Coordination of the project in Turkey is endorsed by the procurement and central funding unit of the state planning organisation (DPT) in Turkey and is also supported by the Regional Development Donor Programme for the NUTS II –TR52 region that includes Konya and Karaman administrative departments.

Keywords. Cheese - Local development.

I – Introduction

L'histoire de la production des fromages remonte à 3500-2000 ans A.C. au temps des Sumériens qui peuplaient le sud de la Mésopotamie. Le fromage est un produit alimentaire de haute qualité nutritionnelle, obtenu en faisant baisser le taux d'humidité du lait cru, un produit naturel hautement périssable (Tekinşen ve Tekinşen 2005). Le fromage est défini, dans la Réglementation des Produits Alimentaires, comme « un produit laitier à l'arôme, au goût et à la consistance spécifiques, obtenu par le caillage du lait cru, ou pasteurisé ou chauffé pendant 2 minutes à 72°C, en intégrant la présure du fromage ou une acidité inoffensive et nécessitant une période d'affinage » (Ercoskun 1984).

Options méditerranéennes, A n°89, 2009 - Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens

Pour obtenir le fromage de peau (*tulum peyniri*), le fromage brut, obtenu par le caillage du lait de brebis ou de chèvre, est concassé, salé et tassé dans les sacs en peau de chèvre pour l'affinage (Türker, S., 1990). Il est de couleur blanc cassé, avec des taux de lipide et de matières sèches élevés, dont l'arôme est similaire à celui du beurre et le goût est quelque peu acide. La pâte est semi-dure et a une texture homogène (Kurt et alii. 1991a).

Il y a une trentaine de variété de fromage en Turquie dont la majorité est liée à un territoire, un terroir. La variété la plus répandue est le fromage blanc (de type *féta*) suivi par le fromage kashkaval (*kaşar peyniri*). Le fromage de peau (*tulum peyniri*) est placé au troisième rang quant aux volumes produits annuellement dans le pays. Cependant, sa production montre une tendance ascendante, puisque le volume total produit de fromage de peau était de 29 000 tonnes en 1989 contre 2 000 tonnes en 1976 (DPT, 2001).

Le fromage de peau est produit dans les localités où le transport du lait cru s'avère particulièrement difficile et où la production est en grande partie destinée à l'autoconsommation des ménages villageois. Les familles villageoises obtiennent un revenu supplémentaire en vendant l'excédent de leur production de fromage, si excédent il y a. C'est le lait de brebis ou de chèvre qui est utilisé dans la fabrication du fromage de peau. Ces dernières années, le lait de vache est également utilisé face à une demande grandissante. Cette variété de fromage est fabriquée dans des exploitations familiales généralement employant des techniques archaïques. En raison de différentes qualités et mélanges du lait utilisés dans sa fabrication, la qualité du fromage de peau qu'on peut trouver sur le marché est très variable. En général, le lait cru est caillé immédiatement après la traite dans sa propre température et sans subir aucune pasteurisation, et sans ajout d'aucun micro-organisme (Akyüz, 1981; Kurt & Özbek, 1984; Kılıç & Gönç, 1990a; Kurt et alii 1991b).

II – Fromage de peau de Divle

1. Fabrication artisanal du fromage de peau Obruk de Divle

Le fromage de peau de Divle, est un fromage de terroir produit dans le village de Divle (historiquement connu sous le nom de Üçharman) situé sur le plateau anatolien, dépendant de la sous-préfecture d'Ayranci et du département de Karaman. Ce village possède les plus larges pâturages de la région où moutons et chèvres broutent naturellement. C'est le lait cru de ce cheptel qui est la matière première du fromage de peau de Divle. Le fromage brut est affiné dans les sacs en peau de ces moutons et chèvres pendant quatre mois entre les mois de juillet et de novembre. L'affinage est effectué dans la grotte naturelle karstique qu'on appelle Obruk, mot qui veut dire « grotte » ou/et « caverne » en langue turque.

Il y a un certain nombre de recherches concernant les qualités chimiques, microbiologiques et organoleptiques (sensorielles) du fromage de peau de Divle. Par exemple, Keleş et Atasever dans la recherche qu'ils ont effectuée, ont analysé les échantillons prélevés de 20 fromages de peau de Divle pour constater que les qualités chimiques, microbiologiques et organoleptiques varient beaucoup d'un échantillon à l'autre (Keleş, Atasever, 1998). Ils ont constaté que la qualité microbiologique était relativement basse quant aux indicateurs hygiéniques comme le groupe coliforme ou les streptocoques fécales. Nous pouvons affirmer qu'il est obligatoire de chauffer le lait cru utilisé dans la fabrication du fromage de peau de Divle pour améliorer la qualité chimique et microbiologique du produit affiné. Cependant, des recherches plus approfondies doivent être effectuées pour rendre possible la normalisation des techniques de fabrication du fromage de peau de Divle.

2. Divle Obruğu : la grotte d'affinage collectif

La grotte qu'on nomme Obruk est située sous une colline à 1,5-2 km au sud-est du village. Un précipice de 36 mètres de profondeur sépare la cime de la colline de l'entrée de la grotte. Formée par une dépression terrestre, cette caverne a une forme de cheminée qui s'allonge sous la terre, dont la largeur horizontale souterraine est de 36 mètres. Elle s'allonge dans la direction de l'est vers l'ouest sur une longueur de 150 mètres. La longueur et la largeur de la grotte est très inégale d'un endroit à l'autre et la largeur varie entre 2 et 8 mètres.

La grotte a la qualité de chambre froide naturelle dont la température est de $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ et le taux d'humidité est de $85\pm 5\%$. Les villageois ont fixé des étagères en bois pour augmenter la capacité de stockage et pour mieux placer les fromages de peau à affiner. La capacité de stockage actuel de la grotte est d'environ 100 tonnes.

L'aération et l'humidification de la grotte sont complètement naturelles ; la caverne est fraîche en été et relativement tiède en hiver. Ces conditions améliorent l'affinage des fromages de peau. Le fromage affiné, une fois sorti de la grotte, commence à moisir au contact de l'air. Cette moisissure est en même temps la typicité du fromage Obruk de Divle et la source de son goût si particulier.

Une fissure située à l'est de la grotte permet aux gens d'accéder à la base de la caverne. Un monte-charge électrique, situé dans la cheminée naturelle de 36 mètres de haut, permet également de descendre les fromages pour les placer sur les étagères.

3. Le village de Divle (Üçharman)

Le village qui est à 15 km de distance de la sous-préfecture d'Ayranci du département de Karaman, a une population de 411 habitants. Il est situé au versant nord de la chaîne montagneuse de Taurus méridional. Les habitations construites à côté des champs agricoles sont dispersées tout au long de la vallée qui entoure le ruisseau traversant les montagnes du nord vers le sud. Divle est entouré à l'est, par la ville de Karaman ; au nord-ouest, par la sous-préfecture d'Ayranci, au nord, par le village d'Ağızboğaz et au sud par le village de Çat.

Les terres non-irriguées du village sont consacrées à la céréaliculture, alors que les terres irrigables sont dotées de jardins horticoles, de peupliers et de saules. Le cheptel du village comprend environ 3 500 moutons.

La source de revenu principale de la population villageoise est l'agriculture. La grotte Obruk ainsi que le fromage de peau affiné dans cette grotte sont un grand apport à l'économie du village et font la renommée du village aux niveaux national et international.

III – Le projet « Divle, Mon Fromage »

Le projet « Divle, Mon Fromage » (AKKM/LDI-111) est un projet de développement régional qui vise le renforcement des capacités locales. Il a démarré le 31 novembre 2006 et a été terminé, comme prévu, en 12 mois. L'objectif général du projet était de « **renforcer les capacités par la valorisation des activités productives des petites exploitations agricoles en vue de développer le niveau socio-économique des exploitations d'élevage ; diminuer les différences régionales au niveau de développement économique et de participer à la labellisation d'un produit local** ».

Le budget du projet était de 42 285 euros. Le financement du projet est obtenu par le **Programme du Développement des Régions NUTS 2 : TRA2 (sous région d'Ağrı, Kars,**

İğdir, Ardahan), TR72 (sous-région de Kayseri, Sivas, Yozgat), TR52 (sous-région de Konya, Karaman) et TRB1(sous région de Malatya, Elazığ, Bingöl, Tunceli) coordonné par l'Unité des Appels d'Offre et du Financement Central (www.cfcu.gov.tr) du Commissariat Général au Plan de Turquie (DPT).

L'objectif principal de ce programme est d'apporter de l'assistance au gouvernement de la Turquie dans l'application de la politique de développement régional intégré dans 4 sous-régions de NUTS 2 :

- 1.) participer au développement économique de quatre régions définies dans le Pré-Plan du Développement National comme prioritaires afin d'être soutenues par des mesures d'harmonisation économique et sociale ;
- 2.) augmenter la capacité d'application des projets au niveaux national et régional.

Le Programme du Développement des Régions NUTS 2 a été réalisé dans le cadre des liens financiers entre la Turquie et l'U.E. Son budget total était de 90,7 millions d'euros dont 70 millions d'euros ont été apportés par l'U.E. (programme de l'an 2004 d'aide financière pré-adhésion) et 20,7 millions par le gouvernement de la Turquie.

Les programmes de donation appliqués au niveau régional peuvent être conçus comme des instruments de soutien à développement économique local. Grâce à l'expérience résultant de ces programmes, les instruments de politiques régionales peuvent être transférés au niveau des régions. Ils visent à définir les critères régionaux pour aider à la sélection des projets; à mettre à l'avant l'observation et l'évaluation et à diminuer les différences économiques et sociales entre régions en apportant du soutien aux régions sous-développées (Guide de Candidature, p. 3).

Le projet « Divle, Mon Fromage » comprend trois activités principales :

- 1.) obtenir la certification AOP pour le Fromage de Peau de Divle qui est un produit de terroir ;
- 2.) réaliser une formation visant les paysannes, principaux acteurs dans la fabrication de ce fromage, en vue d'améliorer la sécurité sanitaire et l'hygiène du produit et ainsi normaliser la technique de production ;
- 3.) faire la promotion à grande échelle du fromage de peau de Divle en vue d'élargir son marché et de labelliser le produit.

Le fromage de peau de Divle doit sa typicité à la méthode de son affinage, ce qui le différencie de tous les autres fromages de peau produits en Turquie. La spécificité de la localité d'affinage lui apporte une qualité de produit de terroir. La certification AOP et puis la labellisation de ce produit sera un grand apport au développement local de ce territoire. En ce sens, la définition et description du produit, les critères de sa spécificité et typicité et sa technique de production ont été enregistrés et une demande a été déposée auprès de l'Institut de Patente de la Turquie en vue de l'obtention de la certification AOP. La procédure administrative suit son cours.

Les recherches qui ont été menées sur les qualités chimiques, microbiologiques et organoleptiques ont démontré qu'il n'y a pas une méthode bien précise utilisée dans la fabrication du fromage de peau de Divle. En effet, les paysannes, qui sont les principaux acteurs dans la fabrication du fromage de peau de Divle, ne suivent pas les mêmes procédures, depuis la traite des animaux jusqu'à l'entassement du fromage brut dans les sacs de peau. Les manières de faire changent d'une femme à l'autre et changent également d'un jour à l'autre. Un programme de formation a été réalisé en vue d'établir une sorte de cahier de charge primaire et diminuer les différences, normaliser les processus de fabrication et améliorer la qualité du produit. Ces changements visent également la labellisation du fromage de peau de Divle, augmenter sa valeur marchande et ainsi de contribuer au développement local. La première

méthode utilisée dans la formation était de demander aux paysannes de décrire leurs méthodes de fabrication les unes aux autres pour une concertation commune et pour pouvoir pointer les bonnes et les mauvaises procédures. La deuxième étape de la formation a été consacrée à une explication conceptuelle sur la sécurité sanitaire des aliments, sur l'hygiène et sur l'alimentation des animaux. Le contenu de cette formation a été publié sous forme d'une brochure et a été aussi filmé pour servir en tant qu'outil de multimédia. Un autre résultat positif de cette formation était de considérer les femmes en acteurs économiques ayant des opportunités égalitaires avec les hommes.

Le fromage de peau de Divle est un produit de terroir ayant une typicité aromatique et organoleptique. Produit de marché de niche, sa demande concerne un nombre limité de consommateurs avisés. Le projet visait l'élargissement de ce marché par la labellisation du fromage de peau de Divle. En ce sens, un festival a été organisé et une émission de 40 minutes sur ce festival a été programmée dans une chaîne télévisée nationale, dont les retentissements étaient de grande envergure. Deux films de petit métrage ont également été réalisés, toujours financés grâce au projet « Mon fromage Divle ».

IV – Conclusion

Les activités principales prévues dans le projet « Divle, Mon Fromage » ont été réalisées à 100% et avec succès. Cependant, au niveau des réponses du groupe-cible, les résultats sont plutôt faibles. En effet, le projet visait un changement dans le comportement de consommation de ce groupe-cible, mais le temps du projet (12 mois) était trop court pour pouvoir observer un quelconque changement comportemental.

L'utilisation des méthodes artisanales et traditionnelles dans la fabrication du fromage est important du point de vue de la sauvegarde du patrimoine culturel. Cependant, il faut normaliser les techniques de production sans altérer cette traditionnalité et en transmettant le savoir tacite en savoir technique. Or, la logique d'action du projet est orientée en bon sens. Toutefois, les producteurs locaux doivent changer certaines de leurs manières de faire pour la réalisation de la normalisation de la qualité du fromage. Les paysannes doivent apprendre à harmoniser leurs gestes de tous les jours depuis la traite de l'animal, jusqu'à l'entassement du fromage cru dans les sacs en peau et du dépôt des fromages sur les étales d'affinage.

Le projet « Divle, Mon Fromage » a aidé à démontrer que la normalisation des techniques de production de ce fromage typique est devenue possible grâce à un travail collectif, un événement novateur dans le village. Ainsi, il a été prouvé que le financement de tels projets de développement local permet d'atténuer les différences régionales dans le développement socio-économiques par le soutien offert aux régions prioritaires. Il est clair que ces projets doivent être multi-modulaires et s'étalant sur une plus longue période.

Le projet « Divle, Mon Fromage » a servi à démarrer la procédure de la certification AOP du fromage de peau Obruk de Divle, un signe de sauvegarde de propriété intellectuelle de la région étudiée et à réaliser ainsi le développement régional/local basé sur la valorisation des produits de terroir de cette région. Notre souhait est de réussir à continuer cette expérience de développement local par l'obtention du financement pour une deuxième étape de ce projet.

Références bibliographiques

- Akyüz, N. (1981).** Akyüz, Erzincan (şavak) tulum peynirinin yapılışı ve bileşimi. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg. 12 (1): 85-111
- Devlet Planlama Teskilatı. (DPT), (2001).** Gıda Sanayii Özel ihtisas Komisyonu Raporu: Sut ve Mamulleri Sanayii Alt Komisyonu Raporu. 8. Bes Yıllık Kalkınma Planı Raporu. Yayın No: 2696, O.I.K : 644. Devlet Planlama Teskilatı, Ankara
- Ercoşkun, A. (1984).** Gıda Maddeleri Tüzüğü. Hemay Yayınları
Guide de Candidature des Programmes de donation de l'UE
- Keleş A. , Atasever M. (1998).** Divle Tulum Peynirinin Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalite Nitelikleri, S.Ü. Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni Teknolojisi A.B.D., Konya
- Kilic S., Gonc S. (1992).** Izmir Tulum peynirinin olgunlaşmasında rol oynayan mikroorganizma gruplarının belirlenmesi üzerine bir araştırma, EU Ziraat Fakültesi Derg. 29, 71–78
- Kurt A., Caglar A., Cakmakci S., Akyuz N., (1991a).** Erzincan Tulum (Savak) peynirinin mikrobiyolojik özellikleri, Tr. J. Vet. Anim. Sci. 16, 41–50
- Kurt A., Cakmakci S., Caglar A., Akyuz N. (1991b).** Erzincan Tulum (Savak) peynirinin yapılışı, duyusal, fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerinde bir araştırma, Gıda 16, 295–302.
- Kurt, A., Öztekin, L. (1984).** Şavak tulum peynirinin yapım tekniği üzerine araştırmalar. Atatürk Üniv., Zir. Fak. Derg., 15 (3-4): 65-77
- Türker, S.:** Gıda Sözlüğü. Doga matbaacılık, 1990. s.164,Ankara.
- Tekinsen, O.C., Tekinsen, K.K. (2005).** Sut ve Sut Urunleri : Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü. Selcuk Universitesi Basimevi, Konya, Türkiye