

Oscypek : un fromage traditionnel qui mérite la reconnaissance de qualité

Martine François (Gret) / Artur Smyckla (Gret-Setec)

Article pour la conférence co-organisée par la Région Malopolska et la région Rhône Alpes sur le Développement durable de la région Malopolska en octobre 2002. 9 p.



Oscypek en cours de fumage.

Photo Gret/Setec

Tout d'abord, nous voudrions adresser tous nos remerciements aux organisateurs de cette conférence de la confiance qu'ils nous témoignent. Nous sommes très honorés d'avoir à parler avec vous de cette spécialité renommée et de qualité qu'est l'Oscypek polonais.

L'Oscypek, fromage de brebis fabriqué dans la région de Zakopane est très bien connu en Pologne. Symbole de la culture polonaise, il est omniprésent dans les rues des villes de la région de production (Zakopane, Nowy Targ, Zywiec), jusqu'à Cracovie, et on le trouve même jusqu'à Varsovie, ou dans d'autres villes de Pologne. Pourtant, officiellement, la fabrication de ce fromage au lait cru n'est pas autorisée. Le programme « Oscypek » est un programme de travail et d'échanges franco-polonais dont l'objectif est de contribuer, dans le cadre de l'adhésion de la Pologne à l'Union européenne, à permettre la reconnaissance de l'Oscypek comme une spécialité traditionnelle de qualité selon le règlement 2081 / 92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Un programme d'échanges et de travail franco-polonais

Le programme « Oscypek » a pour objectif de développer des contacts et des actions communes entre acteurs en France et en Pologne autour de l'Oscypek. Il est conduit par le GRET (Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques¹) en mobilisant des structures partenaires, en France comme en Pologne.

En Pologne, les partenaires sont :

Setec, société de développement touristique, agence de développement local et agence d'interprétation participe au projet en collaboration avec le Gret.

Le Powiat de Nowy Targ a constitué, en collaboration avec les cantons de Zakopane et Zywiec, l'Union des habitants de Podhale, et l'Union des Eleveurs, une structure de concertation autour de l'Oscypek. Le projet collabore avec le Powiat de Nowy Targ qui répercute les travaux au niveau de cette structure. Le Powiat de Nowy Targ a participé au financement de certaines actions (voyages d'étude). L'Union des Eleveurs est également partenaire du programme.

Le Ministère de l'Agriculture est associé aux travaux et participe aux échanges, pour que ces travaux sur l'Oscypek soient pris en compte dans l'élaboration des lois concernant potentiellement l'Oscypek (en particulier réglementation polonaise en cours d'élaboration sur la production de fromages au lait cru). Le Ministère de l'Agriculture a en outre participé au financement de certaines actions (voyage d'études).

La Région Malopolska est associée aux travaux avec la Chambre d'Agriculture, en particulier dans le cadre de cette conférence et du voyage d'études, et participe au financement de certaines actions.

Le Lycée agricole de Nowy Targ a mobilisé des étudiants au service d'une meilleure connaissance du secteur de l'Oscypek.

L'Université de Cracovie (section marketing -Josef Kania- , et section technologie alimentaire – Monica Wsolek-) ont impliqué plusieurs étudiants sur l'étude de la consommation d'Oscypek, réalisée en collaboration avec Gret, et l'étude de la qualité du fromage.

Les services sanitaires vétérinaires ont été impliqués au niveau des régions de production, ainsi que l'ODR, dans une perspective d'élaboration de modules de formation sur la santé animale pour un fromage de qualité.

Enfin, Agroligne 2000 a été associée, dans une collaboration avec le Gret qui se poursuit depuis plusieurs années, à la définition de ce programme et à sa conduite.

En France, outre le GRET, les partenaires professionnels homologues sont mobilisés.

Le Ministère de l'Agriculture (Direction Générale de l'Alimentation et Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche) ont participé aux voyages d'études, et, pour la DGER, l'animateur du réseau « produits fermiers » a été impliqué dans plusieurs missions d'appui au projet. L'Institut National des Appellations d'Origine est associé au projet et a réalisé une mission d'appui au projet, ainsi que le cabinet vétérinaire Revelli sur les aspects vétérinaires. Le Lycée Agricole d'Oloron Sainte Marie, l'Institut Technique du Fromage, les professionnels des régions Aquitaine et Rhône Alpes ont également apporté leur appui à ce projet, dont le financement est assuré par le Ministère des Affaires Etrangères.

¹ Le GRET est une association loi de 1901 dont les activités sont orientées vers la coopération internationale (plus d'informations sur www.gret.org)

Pourquoi cette collaboration ?

En matière de fromages d'appellation d'origine, les situations de la Pologne et de la France présentent de nombreuses similarités qui justifient une collaboration.

Il existe, en Pologne, comme en France, des fromages renommés fabriqués au lait cru. C'est en particulier le cas de l'Oscypek qui doit sa texture et son goût particulier à la fabrication au lait cru. Des recherches menées par l'Université de Cracovie ont montré qu'une fabrication au lait pasteurisé ne permet pas d'obtenir les caractéristiques spécifiques que les consommateurs attendent de l'Oscypek. La Pologne cherche donc, dans l'Europe qui se construit, à préserver cette possibilité de produire un fromage au lait cru recherché des consommateurs, comme la France cherche aussi à préserver ses fromages au lait cru.

L'Oscypek, en particulier l'Oscypek d'estive, est fabriqué avec des outils traditionnels en bois, dont on peut penser, comme dans d'autres cas, qu'ils contribuent à assurer la qualité spécifique du fromage. Les producteurs sont attachés à ces modes de production, tout comme en France, les producteurs de Roquefort se sont attachés à préserver les possibilités d'utilisation de caves naturelles d'affinage, ou les étagères d'affinage en bois pour d'autres spécialités fromagères. Il est donc naturel que la collaboration s'instaure pour que, lors de l'adhésion de la Pologne à l'Europe, ces traditions soient préservées et défendues autant qu'il est possible.

L'Oscypek est un fromage d'estive, fabriqué par les bergers dans les cabanes d'alpage. Ces productions emblématiques de la culture d'une région doivent pouvoir être préservées, tout en tenant compte des réglementations européennes. C'est encore un point commun entre la Pologne et la France, où existent aussi des productions d'estive de fromage de brebis, notamment le fromage d'Ossau Iraty, en région Aquitaine.

Enfin, la Pologne, comme la France, sont riches de multiples productions « fermières », porteuses du savoir-faire des agriculteurs en matière de transformation des produits, et que les touristes et les consommateurs apprécient tout particulièrement², dans tous les pays que nous avons étudiés. Pour pouvoir fonctionner en accord avec la réglementation européenne, ces ateliers de petite capacité doivent pouvoir voir prise en compte leur spécificité.

Dans l'Europe qui se construit, comme dans chaque pays, il est important, pour préserver les possibilités des producteurs, et les spécialités traditionnelles, que les réglementations nationales et européennes prennent en compte ces spécificités et permettent la production dans ces contextes particuliers. Ce programme de collaboration contribue à constituer des réseaux de travail entre professionnels (producteurs fromagers, services d'état, recherche, enseignement agricole) polonais et français, réseaux qui peuvent être mobilisés pour la défense de ces productions traditionnelles dans un cadre européen.

Les actions réalisées dans le cadre du projet

Un voyage d'échanges d'expériences en France a été réalisé pour les acteurs polonais liés à l'Oscypek (Union des Eleveurs, Ministère de l'Agriculture, structures de contrôle, Powiat, recherche ...) en région Aquitaine et Rhône alpes, où existent des productions fromagères du même type de l'Oscypek : productions d'estive, utilisant pour certaines des outils en bois, ...

Ce voyage aura permis aux acteurs polonais et Français de prendre contact. Le voyage dans les régions de production aura permis de rencontrer des producteurs de fromage, mais aussi les différents services d'appui aux producteurs, et de contrôle.

² cf. Programme « Agroalimentaire paysan européen », mené dans le cadre du 5eme programme cadre de recherche de l'Union Européenne, dans 7 pays de l'Union et coordonné par le Gret.

Des études préliminaires ont été menées sur différents axes (axes vétérinaires, technologie, protection des spécialités territoriales). En matière vétérinaire³, comme en matière de technologie⁴, les études préliminaires ont montré que la technologie et les modes d'élevage d'estive sont un facteur de sécurité alimentaire pour l'Oscypek. A titre de test, quelques fromages ont été analysés et les résultats ont montré une qualité tout à fait satisfaisante. Ces résultats encourageants devraient cependant être confirmés dans un programme plus global d'appui aux producteurs. Une mission de l'Institut National des Appellations d'Origine⁵ a permis de discuter avec les acteurs de la façon de s'organiser pour utiliser les possibilités du règlement européen 2081/92.

Enfin, le recensement des pratiques a été réalisé pendant l'été 2002 en collaboration avec les cantons (Nowy Targ) et l'Union des Eleveurs. Ce recensement pourra être utilisé par les professionnels pour élaborer les guides de bonnes pratiques prévus par la réglementation européenne, ou, dans une perspective de reconnaissance de l'Oscypek comme spécialité traditionnelle (AOP), pour l'établissement d'un cahier des charges de production de l'Oscypek.

Pour finir, des modules de formation sont en cours d'élaboration avec les professionnels sur l'hygiène en technologie fromagère pour l'Oscypek, et en matière vétérinaire.

L'Oscypek : Un élément de la culture de la région Malopolska

L'Oscypek fait partie intégrante des marchés de Zakopane, et est un élément important du patrimoine historique des Tatras. Dans cette région en effet, les montagnards font depuis des siècles du fromage à partir du lait cru de brebis : on retrouve la mention de cette fabrication dans des écrits datant du XIV^{ème} siècle⁶. Les bergers en estive produisent l'Oscypek, fromage fumé à pâte pressée en forme de fuseau, de cylindre ou de noix selon sa taille, ainsi que du fromage frais, le bundz, la bryndza, et la zentica, boisson de lactosérum fermenté. Ces fromages sont ensuite vendus directement dans la cabane d'estive, sur le marché et certains sont même exportés pour des ressortissants polonais par exemple aux Etats Unis.

Les bergers, à qui sont confiés les troupeaux de plusieurs éleveurs, n'ont pour seul revenu que le produit des ventes des fromages qu'ils ont fabriqué, et de la laine. Ces fromages, et notamment l'Oscypek, sont emblématiques de la région : chaque touriste venant dans les Tatras veut repartir avec son fromage.



Oscypek au marché de Zakopane. Photo Gret/Setec

³ Mission réalisée par le cabinet vétérinaire Revelli, Florac

⁴ Mission réalisée par l'animateur national du réseau « produits fermiers » du Ministère de l'Agriculture

⁵ Mission réalisée par Catherine Richet, Inao

⁶ selon une étude réalisée par le Musée des Tatras pour le Ministère de l'Agriculture

Un fromage au lait cru

L'Oscypek est fabriqué à partir du lait cru de brebis. Le lait est tout d'abord mûré pour laisser se développer les ferments lactiques naturels du lait. Cette étape est réalisée avec du lait de vache ou de brebis, issu de la traite du matin ou de la veille. Le lait est simplement mis en attente dans la cabane, sans être refroidi, pour une étape de maturation froide. Il est donc à température ambiante pendant une durée allant de 5 à 10 h environ. Ce lait est ensuite réchauffé pour atteindre au minimum la température du lait issu de la traite qui vient d'être faite, et auquel il est mélangé : le lait est versé dans la « puciera » (grande cuve de bois), à travers un filtre et parfois d'une branche d'épicéa. Certains producteurs laissent alors le lait chaud reposer, subissant ainsi une maturation chaude. Le lait est ensuite emprésuré pour le caillage.

Les études menées par l'Université de Cracovie montrent que l'Oscypek fabriqué au lait pasteurisé n'a pas la même consistance et texture que l'Oscypek au lait cru.



Filtration du lait.

Photo Gret/Setec

Un fromage clandestin ?

Jusqu'à récemment ⁷, la Pologne ne possédait aucune législation sur le lait cru, si bien que les produits au lait cru n'avaient de fait aucune existence légale. Leur commercialisation ne pouvait donc pas être autorisée officiellement, ni contrôlée du fait de ce « vide juridique », qui est actuellement en train d'être comblé. Dans le cadre de la prochaine adhésion à l'Union Européenne, la Pologne élabore actuellement une législation sur les produits au lait cru compatible avec la réglementation européenne.

Mais, sans être vraiment autorisée, il ne semble pas possible de rendre effective une interdiction de commercialisation sur un produit aussi emblématique et aussi renommé que l'Oscypek. Si bien que la commercialisation du produit, n'étant pas autorisée, ne prend pas un caractère vraiment « officiel », et le produit au lait cru traditionnel ne peut pas être trouvé dans les rayons des boutiques ou des supermarchés. Mais il est pourtant omniprésent dans les rues de Zakopane, dans les restaurants, pour la satisfaction du consommateur. Pourtant, les études menées par le Gret en association avec la section marketing de l'université de Cracovie dénotent des inquiétudes des consommateurs sur les conditions d'hygiène, notamment de la commercialisation dans la rue. Le caractère « clandestin » de l'Oscypek nuit au développement de son marché.

⁷ Un décret est en cours d'élaboration pour autoriser la production au lait cru en Pologne

La tradition de l'estive des brebis

Comme l'Ossau Iraty en Aquitaine, l'Oscypek est d'abord un fromage d'estive. A l'arrivée de l'été, les éleveurs rassemblent les troupeaux, avec un berger et des aides bergers. Ils partent paître en montagne, ce qui permet de valoriser le fourrage pour la saison hivernale dans la vallée. Les bergers et aide bergers sont rémunérés uniquement par la vente des produits fabriqués avec le lait (et la laine). Les troupeaux, dans les Tatras comme dans les Pyrénées, sont mixtes, c'est à dire qu'ils comprennent vaches, brebis et quelquefois chèvre. Mais le lait obtenu est à dominante brebis, comme le fromage. La fabrication se fait en cabane, comme dans – les Pyrénées l'Ossau Iraty en cayolar, et, le plus souvent le berger ne dispose que de l'eau d'une source, et non d'un réseau d'adduction d'eau. Evidemment, la plupart des cabanes d'estive n'ont pas de chambre froide.

Appliquer la réglementation européenne dans ces conditions d'isolement particulières nécessite un travail spécifique d'adaptation, qui a été fait dans le cas de l'Ossau Iraty en collaboration avec les services d'état. Les actions d'échanges ont montré que ces adaptations sont possibles, et non insurmontables pour les producteurs d'estive.



Source aménagée en estive.

Photo Gret/Setec

Une partie du patrimoine d'une région touristique

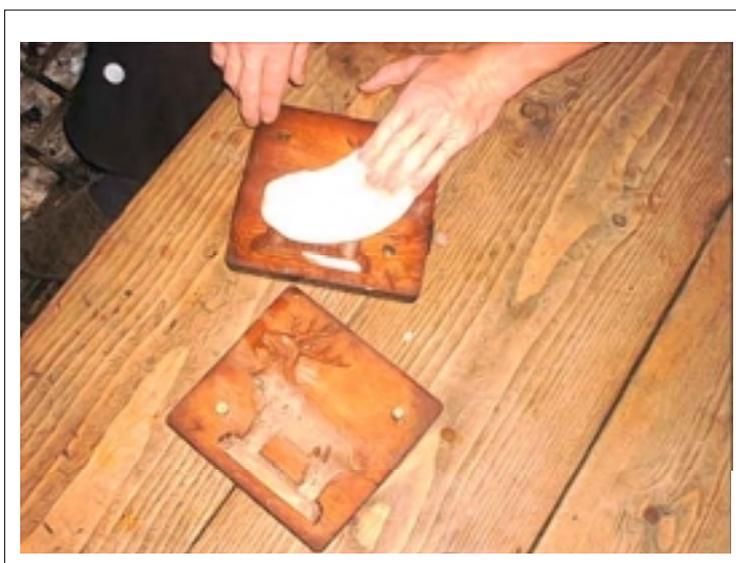
La Bacowka est la cabane traditionnelle des bergers. Elle est tout de bois, mesure environ quatre à cinq mètres sur six à huit mètres. Elle comporte généralement deux pièces. C'est dans la première, où le feu brûle en permanence, que sont faites la plupart des étapes de la fabrication du fromage. Le feu est à même le sol, c'est à dire à environ quarante cm en contrebas du plancher. La deuxième pièce, plus petite, sert de réserve : les fromages à vendre y sont entreposés, ainsi que les fromages en cours de ressuyage ou de saumurage. Au-dessus se trouvent les étagères de bois sur lesquelles sont posés les fromages pour le fumage. L'électricité est parfois installée, l'eau courante plus rarement.

La Bacowka fait partie du patrimoine culturel des Tatras. Certains bergers, en nombre très limité, sont autorisés à produire le fromage dans une perspective de maintien des traditions, au sein même du Parc des Tatras. La Bacowka est une partie intégrante des paysages de la région.

Depuis le 14eme siècle, une technologie de « sécurité » sanitaire

Comme pour de nombreux fromages d'estive en Europe, les techniques traditionnelles ont assuré, au cours des générations, un fromage de qualité sanitaire satisfaisante, malgré des conditions de production rustiques. L'oscypek est un fromage qu'on pourrait classer dans les pâtes pressées cuites, fumé. On le trouve en trois formats : le fuseau de 600 à 800 g, le cylindre de 400 g et les « noix » de 30 g. Toutes les étapes de fabrication, et notamment le pressage, sont faites à la main.

Le procédé de fabrication intègre plusieurs pressages et passages à l'eau chaude, ce qui assure, si le nombre de pressage, le temps de pressage, le temps de repos dans le mélange, la température du mélange sont respectés, la sécurité de la fabrication. Le fromage est ensuite fumé, étape qui réduit encore les risques microbiologiques. Cette technologie explique les bons résultats en matière de qualité du fromage au niveau de la sortie de la Bacowka.



Fabrication d'oscypek en forme d'animaux, cadeau traditionnel des bergers au retour d'estive. Photo Gret/Setec

Des outils de bois

La Puciera (chaudron de fabrication), le cyrpok (tasse traditionnelle de pressage en platane), la ferula utilisée pour le décaillage, et parfois l'aiguille utilisée pour presser les fuseaux de fromage, les formes traditionnelles sont en bois. Il a été prouvé, dans le cas de certains fromages, notamment en France, que le bois utilisé dans certaines conditions en fabrication fromagère peut être un facteur de sécurité sanitaire, par la présence d'un « biofilm », flore favorable à la maturation du lait, présente sur les outils de bois (chaudron de fabrication en bois du fromage de Salers en France par exemple). Il est important que les professionnels polonais puissent, en mobilisant la recherche, conserver lorsque c'est nécessaire pour la qualité du fromage, les outils en bois, pourvu qu'ils ne mettent pas en danger la santé du consommateur. Le programme a permis de faire de premiers tests dans ce sens, en collaboration avec l'institut technique du fromage en région Rhône alpes.



Cyrpok : tasse en platane utilisée pour le pressage de l'oscypek et pour boire la Zentica.

Photo Gret/Setec

L'appui aux producteurs est nécessaire

L'Oscypek est un produit de qualité, reconnu des consommateurs, recherché malgré sa « clandestinité », porteur de l'identité de toute une région, patrimoine du pays.

Pour permettre son développement, l'appui aux producteurs est nécessaire.

Au niveau de l'état, la reconnaissance des produits au lait cru est actuellement en cours. Mais au delà, pour que l'Oscypek, produit traditionnel d'estive perdue, une réglementation adaptée pour ce type de spécialités, permettant notamment l'utilisation, sous certaines conditions, d'outils de production en bois, demeure indispensable. Enfin, la protection des noms et des formes, pour que ce patrimoine collectif soit valorisé au profit du territoire qui l'a développé, est sans doute incontournable. La Pologne a fait figurer l'Oscypek, avec d'autres produits, comme spécialité traditionnelle dans sa position de négociation avec l'Union Européenne, ce qui offre la possibilité d'utiliser le règlement 2081/92 relatif aux AOP, en accord avec les réglementations en usage en Pologne.

Au niveau des services vétérinaires d'état et de la région, la collaboration avec les professionnels est nécessaire pour mettre en place des voies d'amélioration des conditions d'hygiène de production, sans compromettre le caractère traditionnel du produit. Les échanges avec les vétérinaires français ayant eu à traduire en 1992 les réglementations européennes dans le cas des cabanes d'estive des Pyrénées ont été organisés dans le cadre du projet.

Au niveau des producteurs, il s'agit de définir et codifier les pratiques pour qu'elles soient reconnues (bonnes pratiques, cahiers des charges) et pour maintenir la sécurité de la fabrication.

Les services d'appui aux agriculteurs (formation initiale et continue) ont un rôle de formation et d'information. Les organisations de recherche peuvent apporter un appui, notamment pour étudier l'influence de l'utilisation du bois sur la qualité de la flore lactique, et son utilité pour la fabrication fromagère.

Enfin, il appartient aux autorités de la Région, de l'Etat, de l'Europe, d'œuvrer pour mettre en place un programme de soutien aux producteurs pour les accompagner dans les défis auxquels ils ont à faire face : Continuer à produire, dans l'Europe que nous construisons, leurs spécialités traditionnelles de qualité, continuer à progresser, et à améliorer sans cesse la qualité de leurs produits, et contribuer à garder vivant un patrimoine gastronomique et culturel excep-

tionnel. Notre présence, à tous, aujourd'hui, est déjà un témoignage de l'engagement de la Région Malopolska dans ce sens.