

Auteurs : Céline Fournier et Maxime Leportier_Avril 2015



A la découverte de la fromagerie de Gloria



Une fromagerie dans un assentamento du MST

La fromagerie de Gloria se trouve sur la commune de Pedras Altas à l'extrême sud de l'état du Rio Grande Do Sul qui fait la frontière avec l'Uruguay. La fromagerie se trouve dans l'assentamento de Gloria.

Les producteurs sont des paysans du MST (Mouvements des Paysans Sans Terre). La plupart sont des descendants d'Italiens. Leurs familles habitaient le nord de l'état. Puisqu'il n'y avait pas assez de terre pour qu'ils puissent s'installer dans cette région, ils ont rejoint le mouvement du MST et ont été installés dans le sud de l'état sur des terres que l'Etat brésilien a racheté à des grands propriétaires afin de réaliser la réforme agraire (= le partage des terres). Ces paysans sont arrivés dans cette zone il y a environ 15 ans. L'assentamento de Gloria regroupe environ 100 familles.



Crédit photo Céline F et Maxime L, projet Devenir Paysan en Voyageant. Avril 2015



Un paysage plutôt inhospitalité.

Pedras Altas est une grande commune du Sud du Brésil qui se situe dans la Pampa Brésilienne. Le paysage est composé essentiellement de prairie, de soja (qui se développe à grande échelle depuis 3 à 4 ans dans cette zone) et de plantations d'Eucalyptus. La zone est très sèche et le climat continentale. Toutes les routes sont en terre jusqu'au centre de Pedras Altas (55km)

La fromagerie en quelques mots :

- Statut : association pour la transformation et la commercialisation
- Le collectif est organisé autour d'un coordinateur, un trésorier et un secrétaire.
- Nombre d'associés : 9 personnes
- Produits :
 - vente de lait nature à une entreprise à Pelotas
 - transformation en fromage
 - volonté de transformer en yaourts, boissons lactés, chocolat, beurre et crème
- Nombre de salariés : 3 pour la fromagerie + 1 pour la vente. Les salariés sont des associés. Ils sont rémunérés entre 45 et 50 réals par jour de travail.
- Fonctionnement : chacun produit son lait avec son troupeau de vache. Certains vendent le lait au camion de l'entreprise de Pelotas et d'autres vendent le lait à la fromagerie.
- Prix du lait : la fromagerie permet de mieux rémunérer le lait environ 0,95 centimes de Réals contre 0,78 centimes par l'entreprise de collecte.
- Nombre de vaches laitières au total : environ 60 de race Holstein et Jerseys
- Transformation : environ 2000L/ semaines. La même quantité est vendue au camion.



La production de lait

Chaque famille possède entre 20 et 30 ha qui sont composés majoritairement de pâturage. Ces derniers sont assez pauvres et durant l'été la sécheresse ne permet pas d'avoir une alimentation suffisante pour maintenir la production de lait de manière constante sur toute l'année. Le climat continental est donc très sec en été avec peu de précipitation et froid et plus humide en hivers. Le vent est présent toute l'année et donc dessèche les sols. Des haies ont été plantées en 2005 afin de délimiter des petites parcelles, de faire de l'ombre pour les vaches et de couper le vent. Cependant, nous avons pu constater que depuis 10 ans la majorité des plants sont morts ou ont très peu poussés. Ceci s'explique à la fois par le choix des plants peu adaptés aux milieux et au manque d'habitude des paysans pour bien entretenir ces haies. Les seuls arbres qui semblent pousser sont des eucalyptus et des acacias. Ce dernier à l'inconvénient de sécréter une substance qui inhibe la croissance de toutes autres plantes à son pied.



Les pâturages des vaches sont donc assez libres. Certains essayent de travailler avec le système de pâturage tournant Voisin et d'implanter des prairies d'hivers

Chacun a une ou deux parcelles de maïs pour faire de l'ensilage. Vu que cet été a été très sec, les rendements sont très faibles. Cette année, 4 familles ont achetés en commun une ensileuse 1 rang afin d'être plus autonome et de ne plus dépendre d'autres producteurs qui habitent plus loin. Une ration complémentaire à base de soja transgénique est achetée directement à l'entreprise de Pelotas. Les producteurs sont donc fortement dépendants de cette ration indispensable aujourd'hui pour produire du lait dans cette région.

La traite des vaches

Chaque famille traite individuellement son troupeau de vache qui va de 6 à 15 animaux. Certaines familles traitent à la machine et partagent une salle de traite (mais chacun traite ces vaches) et d'autres ont leur propre bâtiment et traitent à la main et attendent d'avoir les financements pour acheter une machine.



Du lait au fromage



Le lait est apporté manuellement dans des bidons à la fromagerie. 4 fois par semaines le lait est transformé en fromage. Le reste du temps le camion de l'entreprise de Pelotas vient le collecter. Chaque producteur note sur un tableau le lait apporté à la fromagerie. L'idée à long terme est de transformer l'ensemble du lait produit par les 9 associés. Aujourd'hui, seulement le lait de 6 est transformé. La commercialisation fait défaut.



X Elio	82	55
Enom	92	53
Elis		90
Josi	94	
Waldemar	28	20
TEIA		

L'hygiène

L'hygiène semble plus que drastique au Brésil, un temps considérable est passé avant toute fabrication pour laver les moules, laver la pièce...

3 personnes travaillent à la fromagerie. 1 est responsable de la fabrication, 1 est responsable des analyses pour la qualité du lait et la dernière est responsable de l'hygiène



Le Lait est analysé dans une petite salle spécifique. Selon la réglementation brésilienne, la fromagerie vient d'acheter un appareil pour faire des analyses (matière grasse, protéine...) qui a coûté environ 2000€.

Les règles sanitaires sont très bien respectées par l'ensemble du personnel. Une vétérinaire vient faire une visite chaque semaine pour assurer le suivi sanitaire de la fabrication du fromage. Ce suivi obligatoire à un coût non négligeable pour la fromagerie. Le lait est aussi envoyé pour analyse à Pelotas.



La pasteurisation du lait

La première étape de la fabrication du fromage est la pasteurisation car il est interdit au Brésil de commercialiser un fromage au lait cru. Le lait est mis à chauffer pendant 1h pour atteindre la température de pasteurisation qui est d'environ 75°C. La cuve de fabrication est de 500L. Environ 2000L de lait sont transformés en fromage par semaine

Ferments et coagulants

Des ferments sous forme de yaourt

sont ajoutés au lait qui est chauffé, puis des coagulants afin de faire prendre le caillé. La prise du caillé dure environ 30 à 40min.

Le caillé est ensuite découpé avec un tranche caillé.



Le moulage du fromage

Le fromage est moulé dans 2 types de moules différents (rond ou rectangulaire). Les fromages sont moulés puis retournés pour avoir une forme homogène



Le pressage

Les presses sont des colonnes où sont empilés les moules. Des poids sont mis au sommet afin d'exercer une pression sur la pile. Les fromages sont ensuite démoulés, retournés et remis sous la presse. Ce processus est réalisé 3 fois.



Démoulage et saumur

Les fromages sont ensuite démoulés et ils passent une journée dans la saumure (mélange eau et sel).



Mise en cave et commercialisation

Les fromages sont ensuite mis en chambre froide pour 21 jours (temps minimum avant la commercialisation). Le fromage est ensuite emballé et mis sous vide. La date de validé des emballages est de 70 jours au-delà le fromage ne peut plus être vendus.



Aujourd'hui le fromage est seulement vendu par une personne qui l'emporte à différents endroits :

- Sur le marché de Pedras Altas 1 fois tous les 15 jours
- A l'université catholique de Pelotas qui a mis en place un site de vente en ligne
- Dans des magasins de Pelotas depuis mi 2014
- Sur le marché et des magasins d'Herval

Le fromage a commencé à être vendu de manière légale à partir de début 2014. Il est difficile de vendre le fromage pour la restauration collective car il est considéré comme trop gras par les nutritionnistes.

Le prix du fromage est d'aujourd'hui 22R/kg ce qui est plus cher que d'autres fromages type colonial, mais le goût est bien différent, tous les consommateurs le reconnaissent

Lorsque la date de validité de l'emballage est passée, le fromage revient à la fromagerie où il est déballé et vendu beaucoup moins cher de manière illégale aux gens de l'association ou à ceux qui préfèrent un fromage plus fort.

Pour vendre un fromage plus vieux il serait nécessaire de faire une nouvelle déclaration et donc de payer des droits.

Les projets de la fromagerie :

-Afin de transformer plus de lait, la fromagerie va mettre en place un atelier pour faire des yaourts, des boissons lactées et une boisson à base de sérum et de chocolat (Chocolatade). Ces produits vont permettre d'accéder à des ventes dans la restauration collective.

-La fromagerie souhaite trouver de nouveaux marchés sur Pelotas, Herval, Pedras Altas et Rio Grande Do Sul. Ils ont quelques difficultés à commercialiser. Afin de mieux commercialiser ils souhaitent effectuer un travail sur la formation du prix du fromage afin d'actualiser le prix.

