

SESSION 4 : A CHACUN SON LAIT

Présidée par Françoise Sabban

Femmes et fromages traditionnels dans les pays en voie de développement : la question de la sécurité alimentaire

GIUSEPPE LICITRA Zootechnicien, Corfilac, Italie

Les fromages traditionnels, généralement produits dans les fermes ou les villages, nourrissent des milliards de gens à travers le monde depuis des siècles. Caractérisés par un ancrage profond dans leur territoire d'origine, ils témoignent de l'histoire et de la culture des communautés qui les produisent. Les femmes, particulièrement dans les pays en voie de développement, jouent un rôle crucial en la matière, car elles sont la plupart du temps les seules responsables de la fabrication traditionnelle du fromage. Elles sont les **dépositaires de savoir-faire** qui se transmettent oralement de génération en génération. Au-delà de cette responsabilité historique dans la fabrication du fromage, elles sont au cœur de leur société car elles prennent soin de la famille. Elles ont non seulement la charge des tâches domestiques quotidiennes, de l'alimentation et des soins apportés aux enfants et aux autres membres de la famille, mais aussi celle de labourer les champs et les jardins (souvent avec un enfant sur le dos) et de s'occuper des animaux domestiques ou de basse-cour. S'ajoute à cela la responsabilité de la préparation des repas (elles passent une à quatre heures par jour à aller chercher de l'eau et du bois pour la cuisine), de l'artisanat et du petit commerce. En Afrique, **80% de la nourriture mise en vente est fournie par les femmes**. Pour toutes ces raisons, elles travaillent très dur (plus de 14 h par jour), et espèrent pouvoir élever leurs enfants (le taux de mortalité des moins de 5 ans est de 15%) en leur faisant comprendre l'importance capitale de leurs racines, de leur culture et de leur histoire. Bref, elles sont « **la force invisible du développement** » (Licitra et al., 2008).

Au-delà des aspects sociaux du développement, les femmes de nombreux pays produisent des aliments sûrs alors qu'elles n'ont accès à quasiment aucune technologie. Quelques exemples : au Bénin, l'ethnie Peul produit le **fromage wagashi**. Ils utilisent le latex du *Calotropis procera* pour faire coaguler le lait et produire un fromage à faible activité protéolytique, ce qui leur permet de **le faire bouillir et rebouillir tous les deux jours** et de le conserver pendant environ un mois après la production. Cette pratique simple de traitement prolongé par la chaleur fait du fromage un aliment sûr. Une autre possibilité est de le sécher au soleil pour allonger son temps de conservation. Cette **technique de séchage au soleil** est également utilisée au **Maroc pour la confection du Lakila, au Burkina Faso pour le Gapal, au Mali pour le Gashi et au Niger pour le Takumart**. En Inde, les femmes producteurs de fromage ajoutent 40% de sucre au Penda. On utilise aussi souvent des épices (miel, ail, thym, cumin) pour leurs **propriétés antimicrobiennes**, en particulier celle de ralentir le processus de dégradation. Cela permet une meilleure conservation des denrées et un renforcement naturel des défenses immunitaires. Dans les pays en voie de développement, l'éducation est un enjeu capital pour ces femmes producteurs de fromage et il est essentiel de comprendre le rôle qu'elles jouent au niveau mondial eu égard à la sécurité alimentaire et à la biodiversité culturelle. A l'occasion du séminaire international sur les femmes producteurs de fromage qui s'est tenu en avril 2007 au CoRFiLaC, un centre de recherche sur les produits laitiers à Raguse, en Italie, les enseignants ont pu se rendre compte en travaillant avec des femmes de 20 pays différents du travail qui reste à faire pour comprendre sur le plan technologique et scientifique les procédés qui rendent leurs fromages sûrs.

La question de la « sécurité » des fromages traditionnels **ne se réduit pas à celle du « lait cru »**. C'est un ensemble complexe de facteurs qui les rend sûrs. La plupart du temps, c'est une synergie d'actions qui empêche l'apparition de micro bactéries dans les fromages à base de lait cru, notamment des actions bactériostatiques et/ou bactéricides : activité antimicrobienne du lait cru, pH, température, changement de la concentration en sel et en sucre au cours de la fabrication, concentration finale en sel, taux d'humidité, d'acides aminés et d'acides gras libres dans le produit fini. Aux Etats-Unis, la FDA a enfin reconnu ces phénomènes en parlant d'« équivalents à la pasteurisation » dans le contrôle des microorganismes pathogènes. Le véritable défi pour les chercheurs et les fabricants est de comprendre le rôle d'une telle « multiplicité des pratiques » et de démontrer scientifiquement leur importance, en particulier en cas d'utilisation de lait cru, pour offrir le maximum de sécurité au consommateur.



Johnson et al. (1990), Altekruze et al. (1998), Fontaine et al. (1980), Genigeorgis et al. (1991) ont montré que les fromages au lait cru ne sont pas plus dangereux que les fromages industriels faits à partir de lait pasteurisé. Les causes principales de la prolifération bactérienne sont une pasteurisation ou un stockage inadéquats, une post-contamination ou une contamination croisée.

La sécurité est un concept relatif, non une propriété biologique inhérente aux aliments. Un aliment peut être sûr pour certaines personnes et pas pour d'autres, sûr à tel niveau de consommation mais pas à tel autre, sûr à un certain moment et pas à un autre. Par contre, on peut définir comme sûr tout aliment ne dépassant pas un seuil de risque acceptable. Les décisions en la matière se prennent autant en fonction de perceptions, d'opinions et de valeurs tout autant qu'en fonction de données scientifiques. Lorsque ces décisions ont un impact sur des intérêts commerciaux ou autres, la sécurité alimentaire devient une question politique (Nestlé, 2003). L'opinion publique doit bien comprendre qu'il n'existe pas d'environnement parfaitement sûr ; vivre, c'est prendre des risques. De plus, il ne sied pas à un peuple libre d'attendre de son gouvernement qu'il le protège totalement de tout (Rollin, 2005).

Quel est, d'ailleurs, le véritable sens du terme « sécurité alimentaire » ? Dans de nombreux pays en voie de développement, où vivent des milliards de gens (plus de 50% de la population mondiale), cela signifie « **espérer trouver à manger tous les jours** ». La sécurité alimentaire est, en fait, **une question d'éthique compliquée** qui devrait être au cœur de toute décision politique. Il faut assurer la reconnaissance sociale et culturelle des femmes et de leurs communautés rurales en protégeant les modes de fabrication traditionnels des fromages afin à la fois de **préserver une certaine biodiversité** et d'**éviter la disparition de groupes ethniques**, ce qui aurait des conséquences inimaginables en termes de justice sociale et de paix sur la terre. La sécurité alimentaire est une avancée importante pour les consommateurs dans les pays développés, mais elle ne doit pas être utilisée à des fins commerciales.

biographie

Professeur de zootechnie à la Faculté d'agriculture et responsable de l'enseignement de l'agriculture tropicale et subtropicale à Raguse. Il a été à l'origine de la création en 1996 d'un centre de recherche laitière (Corfilac), situé à Raguse, dont il est le président. Il s'intéresse en particulier aux aspects nutritionnels et sanitaires des fromages traditionnels et est l'auteur de nombreuses publications scientifiques consacrées à la protection et à la valorisation des fromages traditionnels en Sicile et dans les pays en développement.