

Approche de la relation qualité de la matière première - qualité du produit fini dans le cas du Brocciu corse

Corsican Brocciu : approach of the final product quality-raw material relationship

P. GUERRINI (1), O. MAESTRINI (2), J.A. PROST (2)

(1) Syndicat Interprofessionnel AOC Brocciu, BP 104, 20250 CORTE (2) INRA-SAD LRDE, BP 8, 20250 CORTE

DÉROULEMENT DU TRAVAIL

Le Brocciu est un fromage de lactosérum qui bénéficie d'une Appellation d'Origine. L'objectif du travail était de caractériser, en production fermière, la relation entre le lait mis en oeuvre et le produit fini. Deux protocoles ont été nécessaires : d'abord sur l'étude du rapport entre technologie de première transformation et lactosérum obtenu, ensuite entre type de lactosérum et produit fini de deuxième transformation. Au printemps 1994, seize élevages (huit de brebis, huit de chèvres, fabriquant soit des fromages à pâte molle, soit des fromages à pâte pressée) ont fait l'objet de suivis de fabrication. A différents stades de ces fabrications, des prélèvements ont été réalisés et ont fait l'objet d'analyses biochimiques.

PRINCIPAUX RÉSULTATS

Les résultats confirment l'influence de l'espèce et du type de technologie sur les caractéristiques des lactosérums obtenus.

Tableau 1

Campagne 1993-1994. Suivis de fabrications fermières de Corse. Caractéristiques moyennes des lactosérums (GUERRINI, 1994).

Fabrication	Espèce	Extrait sec (g/100g)	Mat.Grasse (g/l)	Mat.Az.Totale (g/100g)	Mat.Az.Solub (g/100g)
Pâte molle	Brebis	9,16	17,68	1,69	1,20
	Chèvre	7,44	11,58	0,98	0,66
Pâte pressée	Brebis	10,11	28,37	1,63	1,16
	Chèvre	7,98	19,37	1,05	0,70

Tableau 2

Campagne 1993-94. Suivis de fabrications fermières de Corse. Caractéristiques moyennes des Broccis (GUERRINI, 1994)

Sérum de Fabrication	Espèce	Extrait sec (g/100g)	Mat.Grasse (g/100g)	Gras/Sec (en %)	Mat.Az.Totale (g/100g)
Pâte molle	Brebis	22,68	9,62	42,47	6,18
	Chèvre	25,08	12,85	50,87	6,47
Pâte pressée	Brebis	28,17	17,04	60,16	6,40
	Chèvre	28,67	17,37	59,43	6,39

Cependant, à partir de ces lactosérums différents, on obtient des produits finaux dont certaines caractéristiques biochimiques sont similaires en brebis et en chèvre. Cela semble indiquer, à ce niveau d'analyse, qu'il y a peu d'influence du type de matière première et qu'il y a plutôt une relation avec la technologie de première transformation. Pour autant, on ne peut conclure s'il s'agit d'un effet des pratiques des éleveurs-transformateurs ou d'un effet lié à des seuils technologiques en relation avec la qualité de la matière d'oeuvre.

CONCLUSION

Le dispositif mis en place ne permet pas de distinguer un Brocciu de chèvre d'un Brocciu de brebis et ne semble donc pas suffisant pour prouver le lien entre matière première et produit final. Les résultats obtenus au cours de ce travail ont cependant permis de définir de nouvelles orientations et d'autres travaux sont en cours pour contribuer à la définition du cahier des charges de l'AOC et à la mise en place des contrôles qui lui sont liés.

GUERRINI P. (1994) Approche de la relation qualité de la matière première-qualité du produit fini dans le cas du Brocciu Corse, DESS Université de Corse, 41 p.+ Annexes