

Reportage. Au Brésil, les fabricants fermiers de fromages au lait cru doivent contourner la loi pour vendre leurs produits, en attendant la reconnaissance officielle d'une tradition séculaire bien vivace.

Baltazar et Donizete Miguelli, collecteurs et revendeurs à San Roque.

Le cheptel brésilien est constitué de nombreuses races mixtes.



Brésil 35 000 clandestins

Marché central de Belo Horizonte.



Le « Pao de Queijo », pain au fromage, principal débouché des fermiers brésiliens.



Collecte de fromage dans une ferme de la Serra de Canastra.

Les clandestins du fromage

Lait cru. A la rencontre des fromagers et collecteurs-revendeurs, qui bravent la réglementation laitière pour alimenter les grandes métropoles brésiliennes.

PAR DÉBORA PEREIRA ET ARNAUD SPERAT-CZAR.

Il y en aurait environ 35 000, selon les dernières estimations officielles, à fabriquer du fromage fermier au lait cru au Brésil. Bien plus qu'en France. 35 000 producteurs dont la production alimente quotidiennement les grands bassins de consommation de Rio de Janeiro et Sao Paulo... en toute illégalité et toute clandestinité. Si l'actuelle présidente du Brésil, Dilma Rousseff, originaire de l'Etat du Minas Gerais, faisait venir à sa table, dans son palais de Brasilia, du fromage au lait cru de sa région, elle violerait la loi.

Plus de 300 tonnes sont ainsi fabriquées chaque jour, pour l'essentiel dans cet immense Etat de l'intérieur, dont la superficie est légèrement supérieure à celle de la France, succession ininterrompue de plateaux, de collines et de massifs pouvant culminer à 1 500 mètres d'altitude, réputée pour la richesse de ses minerais.

Dès que la nuit tombe, des escouades de camions s'élancent sur les pistes de terre, à l'écart des grands axes routiers, pour échapper aux contrôles de police. Nous sommes à Sao Roque de Minas, une petite bourgade de la Serra de Canastra. La localité, de 7 000 habitants, abrite deux sociétés de collecte et de revente, connues de tous.

Nous rendons visite en fin d'après-midi aux propriétaires

de l'une d'entre elles, les frères Baltazar et Donizete Miguelli, qui se présentent comme « queijeros » : collecteurs-revendeurs. Les installations sont sommaires : un hangar où s'amoncellent les cageots en plastique remplis de fromages frais, conservés à 8 degrés, et devant, deux gros Mercedes qui vont, deux fois par semaine, à Sao Paulo transporter leur précieuse charge de 4 000 à 5 000 kilos. 30 à 40 entreprises exerceraient cette activité de manière clandestine dans la région de la Serra de Canastra.

Cette nuit-là, Donizete va parcourir 600 km. Sept heures suffiraient par les autoroutes. Mais, pour échapper à la surveillance, il aura besoin de toute la nuit. Depuis la

vingtaine d'années qu'il exerce cette activité, il a été arrêté plusieurs fois et sa cargaison détruite. Il y a encore deux mois, sur la route de Sao Paulo, la police a saisi le camion d'un confrère avec 15 000 kilos à bord, qu'elle a incinérés. Le camion a été confisqué et le conducteur placé trois jours en détention. « Je ne veux pas arrêter parce que nous nous devons d'aider

« Certains producteurs fabriquent 200 kg par semaine, d'autres ne font qu'un fromage par jour. »

les familles rurales d'ici, qui n'auraient pas d'alternative pour vendre leur fromage », explique-t-il.

Pendant que Donizete voyage hors de l'Etat, Baltazar part avec trois petits camions bâchés, conduits par ses employés et lui-même. Ils parcourent environ 300 km par jour, pour ramasser les fromages, blancs de sel, dans les fermes, « depuis 4 heures du matin jusqu'à 10 heures du soir », détaille-t-il. 50 à 60 fermes sont visitées chaque semaine, pour environ 4 tonnes hebdomadaires.

Certains producteurs fabriquent 200 kg par semaine, d'autres ne font qu'un fromage par jour. « Mais il est très important de ramasser le fromage des producteurs pauvres, parce que l'argent ainsi gagné représente pour eux une grosse différence, poursuit Baltazar, on fait le détour par compassion ». Il amène aux producteurs le règlement en espèces, mais aussi des aliments, des médicaments, des recharges pour les téléphones mobiles... Pour de nombreux producteurs qui vivent de façon très isolée, ces collecteurs sont les seuls moyens de communication avec la ville.

À São Paulo, les fromages sont livrés à une quinzaine des fabriques de « pão de queijo » (pains au fromage, très populaires dans les grandes métropoles) et aux nombreux petits marchés périphériques. Donizete fournit également des vendeurs de rue, qui font leur tournée de maison en maison.

La loi sur la production du fromage artisanal au Brésil



date de 1952 et suit le modèle sanitaire nord-américain. Pour qu'un fromage au lait cru puisse être vendu hors de son Etat d'origine, la loi exige une période minimale de maturation de 60 jours, ce qui rend les fromages locaux durs comme la pierre : les concepts de cave et d'affinage n'existent pas au Brésil... Le plateau traditionnel de drainage du petit-lait, en bois, doit être remplacé par de l'ardoise ou de l'acier inoxydable, les murs doivent être carrelés, et le producteur doit utiliser des masques, bonnets, gants, bottes...

En 2011, à la demande des producteurs et d'ONG comme SerTãoBras (www.sertaobras.org.br/) et Slowfood, le gouvernement a approuvé un règlement, qui reconnaît que le fromage peut être vendu s'il a moins de 60 jours, mais seulement si des « études technico-scientifiques démontrent que la réduction de la période de maturation ne compromet pas la qualité et la sécurité du produit. » Des études désormais bien rodées en Europe, mais que les petits producteurs de fromage du Minas Gerais ne peuvent s'offrir. Cette réglementation impose également l'analyse mensuelle de lait auprès de laboratoires accrédités par le ministère. Concrètement, rien n'a avancé par rapport à la loi de 1952, seule une infime minorité de producteurs ayant décidé d'appliquer la loi.

Autre règle : la « libre circulation » est limitée au périmètre de la municipalité ou de l'Etat. Pour sortir de l'Etat, le fromage doit recevoir un tampon du Service d'Inspection Fédéral. Résultat, dans les grandes villes, les fromages traditionnels du Minas Gerais se retrouvent sur les étals des commerces clandestins, les grands supermarchés n'osant pas acheter du fromage « informel ».

Le fromage de la Serra da Canastra, l'un des massifs les plus réputés du Minas Gerais, a été fièrement présenté par quatre producteurs à l'ouverture du Salon du Goût à Turin le 25 octobre 2012. La conférence « Lait cru sous les tropiques : un changement » a mis en évidence ce fromage, récemment déclaré comme une « perle de l'alimentation » par des chefs de l'Espagne et de l'Italie. Au sein du Brésil, les discussions ont été relancées pour assouplir la loi. Et les grands médias s'intéressent désormais moins au trafic clandestin qu'à l'avenir des fromages traditionnels.

En septembre 2012, la première télé du pays, TV Globo, a ainsi diffusé une vidéo dénonçant l'inapplicabilité de la loi pour la production de fromage. Réponse du Dipoa (Département de l'inspection des produits d'origine animale) : « Ce n'est pas parce que ce sont de petits producteurs et artisans qu'ils n'ont pas de règles à suivre. Aucun aliment ne peut être livré au consommateur sans vérification préalable. Cette loi est très complexe, rétorque-t-on, à l'Institut Agricole du Minas Gerais (IMA). C'est elle qui doit être adaptée à la réalité des producteurs, et non le contraire. Les lois ont pour



mission de réguler des réalités sociales préexistantes. Et non de d'en créer de nouvelles », résume l'un de ses responsables, Pedro Artung.

Sur le marché central de la ville de Belo Horizonte, capitale du Minas Gerais, le fromage Canastra est très en vue. Une centaine de tonnes y sont vendues par mois, sans le tampon officiel, à raison de plus de 3 000 pièces par jour, soit quelque 300 fromages par heure entre 8

h et 18 h. Un accord tacite avec les autorités municipales interdit toute descente des services de contrôle : la dernière s'était soldée par une levée de boucliers : comment la plus belle vitrine de la capitale de l'Etat ne pourrait-elle proposer les fromages locaux ?

De façon quelque peu désordonnée, les producteurs tentent de s'organiser, avec l'espoir d'obtenir l'enregistrement d'indications géographiques protégées. Deux

« Deux régions du Minas Gerais ont pris de l'avance, la Serra da Canastra et le Serro, qui ont obtenu chacune une IGP : « Queijo minas artesanal do Serro » et « Serra da Canastra IGP ». »

régions du Minas Gerais ont pris de l'avance, la Serra da Canastra et le Serro, qui ont obtenu chacune une IGP (« Queijo minas artesanal do Serro » et « Serra da Canastra IGP »). Mais les productions des hautes terres du plateau central, des Etats de Goiás ou encore du District fédéral restent à l'écart, faute d'organisation et de moyens pour mener des études sur la spécificité de leur région et financer le processus de reconnaissance. ■

« Dans la ferme qui ne produit pas de fromage, même les chiens sont maigres. » (Proverbe populaire du Minas Gerais)

>> Retrouvez d'autres articles et vidéos sur le site www.socheese.fr