

450 000 meules de parmesan qui valent de l'or

En Émilie-Romagne, ce fromage garantit les emprunts de ses producteurs depuis des décennies.

AGROALIMENTAIRE Les hangars recèlent parfois de précieux trésors placés sous haute surveillance. À Montecavolo Quattro Castella, non loin de Modène, en Émilie-Romagne, caméras vidéo à vision infrarouge, portes sécurisées, connexions directes avec la police, systèmes antisismiques ne protègent ni voitures de collection, ni lingots d'or. Les 35 000 m² des entrepôts des Magazzini Generali delle Tagliate (MGT), propriétés de la banque milanaise Credem (Crédit d'Émilie), sont pourtant de véritables coffres-forts. Un Fort Knox inattendu qui, s'il ne contient pas tout l'or des États-Unis, accumule, protège et surtout valorise l'un des biens les plus précieux d'Émilie-Romagne : le Parmigiano Reggiano, la Ferrari du parmesan. L'un des fromages les plus copiés au monde, dont le marché est estimé à environ 2 milliards d'euros, selon les chiffres du syndicat agricole Coldiretti.

Dans l'allée centrale de ce monumental entrepôt, les chariots télescopiques s'affairent. Ils déplacent, rangent, trient d'épaisses meules jaunes : jusqu'à 450 000 meules de ce fromage à pâte cuite s'affinent pendant douze, vingt-quatre, voire trente-six mois, dans les deux entrepôts des MGT. Elles patientent, ou plutôt elles suintent, sur d'étroites étagères de bois, les *scalere*, rayonnages de 10 mètres de haut où l'on compte jusqu'à 24 niveaux. Lors de l'affinage, ces meules de 50 centimètres de diamètre perdront entre 3 et 5 kg pour ne peser en moyenne que 38 kg à la fin du séjour.

Ce travail requiert le plus grand soin : le Parmigiano Reggiano, appellation contrôlée depuis 1996, vaut plus de 500 euros pièce, et sur les étals le prix des meilleurs sera multiplié par deux ou plus. Ces meules sont si précieuses qu'elles sont immatriculées, pour les identifier en cas de vol. « Le Parmigiano Reggiano et les bâtiments sont assurés pour 400 millions d'euros auprès des Lloyds », souligne le directeur de l'établissement, Roberto Frignani.

Une précaution indispensable pour la banque Credem, qui certes vend un service de gardiennage (5 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel), mais aussi adosse ses crédits sur ces meules, privilège réservé aux 350 producteurs de l'appellation d'origine protégée. « Il s'agissait autrefois de permettre à un producteur de vivre pendant la longue

période d'affinage avant que ses meules de fromage soient vendables. Au pire, si ce producteur n'était pas capable de rembourser son emprunt, la banque pouvait revendre son fromage », poursuit Roberto Frignani.

L'idée a survécu aux garanties les plus sophistiquées. « C'est un service, une façon pour nous de soutenir la filière laitière et d'assurer notre implantation dans la région », explique Giorgio Ferrari, président du Credem : la banque garantit environ 100 millions d'euros avec les fromages. « L'encours total dans la région est de l'ordre de 450 millions d'euros », ajoute-t-il. Le Credem (qui s'appelait lors de sa création, en 1910, Banca agricola commerciale di Reggio Emilia) accepte cette garantie en parmesan depuis 1954. Mais tout cela n'est que la partie émergée de l'iceberg. « Si l'on considère la totalité de l'industrie agricole, les prêts s'élèvent à 2 à 3 milliards d'euros », précise Giorgio Ferrari.

La banque pouvant prêter jusqu'à 70 % de la va-

leur des meules déposées en garantie, à des taux variant d'un client à l'autre en fonction de chaque situation, elles sont rigoureusement contrôlées. Régulièrement, des experts munis d'un petit marteau métallique les frappent en différents endroits afin de savoir si le son, sourd, est bien identique tout autour de la meule. Si elle sonne creux, cela signifie qu'elle contient trop d'air. Le fromage sera

bon, mais si les bulles d'air (comme les craquelures) sont trop nombreuses, sa croûte sera striée. Elle sera vendue 10 % à 20 % moins cher.

Étagères antisismiques

Maître fromager des MGT, Mauro Fantuzzi veille jalousement sur ses trésors. Principale difficulté de son métier ? Garder le bon niveau d'hygrométrie. Toute l'année, selon les saisons, la température oscille entre 16 °C et 22 °C dans les hangars, ce qui implique une consommation électrique annuelle de 1,5 million de Kwh. Pour vérifier la température, il soulève une meule au hasard. Cette méthode ancestrale est infallible : s'il fait trop chaud, un suintement trop important aura collé la meule sur le bois.

Par souci de sécurité, ces étagères disposent de leur propre système antisismique. En cas de tremblement de terre, le plafond coulissera et coïncera les meules. Le *terremoto* est une hantise en Émilie, surtout depuis mai 2012. Cette année-là, cette campagne apparemment si paisible a tremblé à quelques dizaines de kilomètres de là, provoquant la mort de 18 personnes et 150 millions d'euros de dégâts. Quelque 300 000 meules ont été bradées.

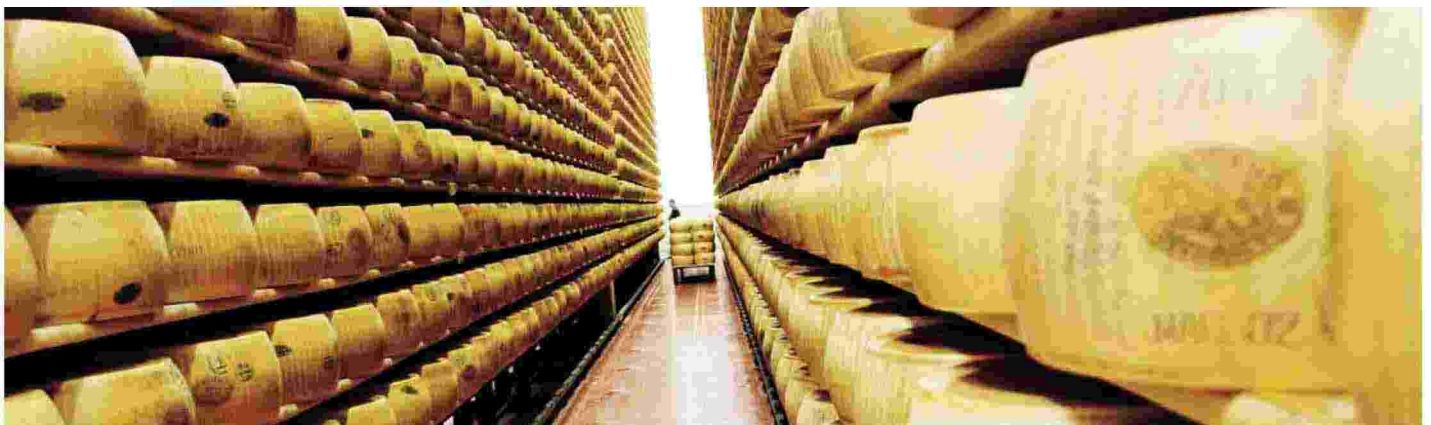
Face à cet événement, la solidarité du Parmigiano s'est vite organisée. « Nous avons accueilli gratuitement pendant quelque temps les meules intactes », explique Roberto Frignani. Les producteurs aussi se sont serré les coudes. « Nous avons redistribué un euro sur nos ventes pour les aider à surmonter l'épreuve », explique Matteo Panini, producteur AOP bio de Parmigiano Reggiana de la ferme Hombre Modena. « Pour certains, la reconstruction a permis de moderniser les installations parfois vétustes et d'améliorer la qualité », note-t-il.

Matteo Panini poursuit avec passion le projet de son père Humberto, et recherche l'excellence. Il a tout misé sur le bio. Ainsi, les vaches rouges Reggiana locales sont chouchoutées. « Nous contrôlons jusqu'à la qualité de l'herbe pour qu'elles puissent produire le meilleur lait. En venant ici, tout le monde peut les voir », explique l'éleveur. Une production de qualité assurera un meilleur prix.

« Une meule nécessite 550 litres d'un lait de grande qualité pour réussir un parmesan exceptionnel capable de s'imposer dans un secteur en crise », souligne Jacques Mathé, expert en économie rurale. Les cours ont chuté de 20 % en 2014. Surproduction, pression de la distribution, crise, mais aussi contrefaçons sont tenues responsables de cette baisse des prix. Selon le syndicat Coldiretti, 300 000 tonnes de faux parmesans auraient été produites en 2014, essentiellement aux États-Unis, ce qui aggrave encore la situation des producteurs d'Émilie-Romagne. Pour prévenir la surproduction, le Credem a décidé d'accroître les capacités de stockage en investissant 10 millions lors des

trois prochaines années. Ce n'est pas bon signe.
« Le fait que les hangars soient pleins, note un expert c'est bon pour la banque mais c'est mauvais pour le marché. » ■

RETROUVEZ DEMAIN :
Dans les coffres-forts de Ma Tante



ROBOT BROSSEUR

Pendant toute la durée de l'affinage, les meules de Parmigiano Reggiano sont retournées, brossées, bichonnées au rythme d'une toutes les dix secondes par des machines télescopiques qui travaillent nuit et jour. La manœuvre est simple. Pendant que le robot se saisit de la meule sur son étagère pour la nettoyer délicatement et la reposer sur l'autre face, une brosse nettoie le bois afin d'éviter que des impuretés ne dégradent le fromage. Plusieurs robots frottent les meules au rythme de 1 000 à 1 200 par jour. Autrefois, une centaine d'hommes était nécessaire pour mener à bien, au même rythme, ce travail pénible mais indispensable pour entretenir ce fromage si réputé.

