

Diego Benavides, Marcelo Champredonde
dabenavidess@gmail.com, machampre@yahoo.com.ar

Consultant en qualité différentielle liée au territoire, Expert en valorisation des produits agroalimentaires typiques.

Projet Biocarbone Orinoquia de Colombie, Institut national de technologie agricole (INTA) d'Argentine.

JOURNÉES SCIENTIFIQUES DE L'AGROÉCOLOGIE 2024

Atelier n°3, session n°1

Titre : Siete Cueros del Piedemonte Llanero Cheese : Sustainable Livestock Breeding and Territorial Quality in the Quest for the Denomination of Origin.

Résumé :

Le "Queso Siete Cueros" est un produit emblématique des plaines colombiennes, principalement produit dans les départements de Meta et de Cundinamarca. Cette région se caractérise par la transition entre la chaîne montagneuse orientale des Andes colombiennes et les vastes plaines de l'est de la Colombie, avec une diversité écologique unique et une forte tradition d'élevage. Le "queso siete cueros" est un fromage à pâte fraîche filée qui se distingue par une qualité sensorielle spécifique liée à son territoire d'origine. D'un point de vue sensoriel, on peut le décrire comme un fromage blanc cassé avec des nuances de jaune clair, une forme arrondie en spirale ou en escargot, une odeur et un goût (saveur) aigre et salé avec des notes douces de lait frais et des notes fermentées de lactosérum et de yaourt, une texture élastique, semi-dure et fibreuse. Sa production est étroitement liée aux conditions pédoclimatiques et aux pratiques traditionnelles d'élevage et de transformation des plaines colombiennes. Historiquement, le "queso siete cueros" est lié à la municipalité de Cumaral, Meta, et constitue une variante du "queso de mano", un fromage rond à pâte filée (en forme d'arepa), considéré comme faisant partie du patrimoine culinaire colombien. Dans ce contexte, le territoire d'origine cherche à obtenir la protection de l'appellation d'origine (DO) pour le "queso siete cueros" et à protéger ainsi l'originalité de ses caractéristiques uniques, dérivées des facteurs naturels et humains du territoire. La qualité du "queso siete cueros" est directement influencée par le lait produit dans la plaine, où les plantes fourragères et les plantes à brouter contribuent à ses caractéristiques sensorielles. L'interaction entre les facteurs naturels et les pratiques traditionnelles d'élevage et de transformation est essentielle pour préserver la typicité et la qualité différentielle du fromage. De même, le lactosérum acide du "queso siete cueros" lui-même, qui est utilisé comme culture lactique dans sa production, lui confère un caractère unique dérivé des caractéristiques distinctives du microbiote présent dans l'environnement du Piedemonte llanero. Pour sa part, la politique colombienne en matière d'élevage bovin durable souligne l'importance d'une approche intégrée qui tient compte des interactions entre les éléments naturels et humains (approche paysagère). Dans ce cadre, le partenariat collectif public-privé (APPC) du secteur laitier de Meta et Cundinamarca travaille à la définition des caractéristiques de qualité des fromages à sept peaux et à la mise en place d'une structure de gouvernance pour une future DO qui intègre les éléments de durabilité de cette approche. La reconnaissance de la DO du "queso siete cueros" permettra non seulement de protéger ses caractéristiques uniques, mais aussi de revitaliser les traditions llaneros et de renforcer la durabilité du secteur laitier dans le piémont colombien. La préservation de ces pratiques et de ces connaissances permettra aux générations futures de continuer à produire un fromage de grande qualité et de grande réputation, reflétant l'identité culturelle des plaines colombiennes.

Références bibliographiques

Aranda-Camacho, Y, Muñoz, C., & Ramos, E. (2014). Typification des liens typiques produit-territoire : une méthodologie avec une application empirique dans les produits agroalimentaires de la région andine de la Colombie. *Agroalimentaria*, 20(38), 15-33.

Champredonde, M., Vandecandelaere, E., Schiavone, E., Oyarzun, M.-T., & Granados, L. (2012). *Directives pour l'évaluation des demandes d'enregistrement des appellations d'origine des indications géographiques*. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Contexto Ganadero (2023). Avanza APP para el desarrollo sostenible de la cuenca lechera de Meta y Cundinamarca. Récupéré de <https://www.contextoganadero.com/regiones/avanza-app-para-el-desarrollo-sostenible-de-la-cuenca-lechera-de-meta-y-cundinamarca>

Ministère de l'agriculture et du développement rural (2022). *Résolution n° 000126 de 2022 : adoption des lignes directrices de la politique d'élevage bovin durable - GBS 2022-2050*.

Ministère de la culture (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Morales Roza, A., Lizcano, D., Montoya Arango, S., Velásquez Suarez, Á., Álvarez Daza, E. et Acevedo-Charry, O. (2021). Différences dans les paysages sonores des systèmes sylvopastoraux et des pâturages traditionnels du piedemonte llanero, Meta, Colombie. *Biota colombiana*, 22(1), 74-95. <https://doi.org/10.21068/c2021.v22n01a05>

Rincón, C. (2011). Effet des hauteurs de coupe sur la production de fourrage de *Brachiaria* sp. dans les contreforts du Llanero en Colombie. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 12(2), 107-112.

UNESCO (2017). Cantos de trabajo del llano colombo-venezolano. Dossier de candidature n° 01285. Récupérée de <https://ich.unesco.org/en/RL/work-songs-of-the-llano-work-cantos-of-the-llano-colombo-venezolano-01285>

Université nationale de Colombie (1988). Manual de elaboración de queso de mano : charaleño, quesadillo, pera, de mano, garita y siete cueros. Consulté en ligne sur le site de la Bibliothèque numérique de Bogota (<https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/recursos/3617889/>), le 2024-07-06.