museo del
Queso Majorero

Musee du Fromage Majorero

L'île, la chèvre majorero et le fromage majorero

1. FUERTEVENTURA

L'île

Fuerteventura est l'île la plus longue de l'archipel des îles Canaries et la plus proche du continent africain.

L'une des principales caractéristiques de Fuerteventura est son faible relief. Le point le plus élevé, le pic de la Zarza, culmine á 807 mètres d'altitude. Le relief de Fuerteventura est quand même très varié. On distingue six types de paysages: les plaines et les collines du nord, la plaine côtière nord-est, la grande plaine intérieure, les vallées et "les couteaux" orientaux, le massif de Betancuria et la péninsule de Jandía.

L'île jouit d'un climat agréable tout au long de l'année et est affectée par "le courant froid des îles Canaries" et par les courants froids du fond africain. Il arrive parfois que des vents très chauds venant du Sahara soufflent, et le soi-disant "Temps du Sud" se produit. La poussière saharienne de sable en suspension s'appelle "calima". Les rares pluies et la forte évaporation font que l'île a peu de couverture végétale.

L'origine de la formation des îles Canaries s'explique de deux manières. La légende raconte que les îles faisaient partie de l'Atlantide, un continent habité par des géants qui a sombré dans l'océan. L'autre version, celle des théories scientifiques, toutes différentes, mais ayant comme origine commune, l'origine volcanique indiscutable.

La faune la plus remarquable de Fuerteventura est constituée de nombreuses espèces d'oiseaux, dont beaucoup sont migrateurs. L'île est également habitée par des reptiles et des mammifères (qui, á l'exception des chauves-souris, ont été introduits par l'homme). Il y a également une vie marine exceptionnellement riche.

En ce qui concerne la flore de l'île, sur plus de 200.000 espèces de plantes sur Terre, environ 2.000 sont présentes aux îles Canaries. Sur ce nombre, environ 550 appartiennent exclusivement á l'archipel, c'est á dire sont endémiques des îles Canaries. La végétation actuelle est de type arbuste et d'aspect trapu, adaptée á l'environnement sec de l'île.

2.1. LA CHÈVRE MAJORERA

Un des secrets du fromage

La chèvre majorera, originaire de Fuerteventura et adaptée á sa météorologie particulière, profite des ressources existantes pour que les plantes endémiques de l'île constituent son régime alimentaire. L'excellente qualité de son lait, dense, aromatique et gras, est l'un des secrets principaux du fromage Majorero.

En outre, les éleveurs effectuent une sélection minutieuse depuis les temps historiques, donnant un animal d'une grande rusticité, très résistant et avec excellentes qualités laitières.

L'herbe de l'île dépend dans une large mesure des pluies, qui sont assez rares, et la nourriture est complété avec des traces de récolte des tomates, du maïs, de luzerne séchée et de "granillo" (haricots, avoine, pulpe de betterave et olives)

La chèvre majorera est un animal sous-hyperométrique et longiligne, de biotype nettement laitier. Robe polychrome et cheveux courts, grosse tête avec cornes en forme d'arc et cou mince. Poitrine profonde et dos en biais. Groupe large et queue á insertion élevée dirigée vers le haut. Membres forts, longs et minces avec des sabots sombres. La chèvre majorera a des mamelles très développés, parfois exagérés chez les chèvres á forte production.

2.1. Ensemble en équilibre

Gemeinsam im Gleichgewicht

Mahoh, “mon pays”, est le nom donné á Fuerteventura par ses habitants avant l’arrivée des conquérants européens. Cette culture est apparue sur l’île, et même aujourd’hui, nous ne savons pas comment, mais la vérité est qu’ils sont arrivés avec la chèvre majorera et le chien bardino. Ces trois éléments ont façonné le paysage et ont donné sens á la vie á Fuerteventura.

Cette relation entre le majorero et le bétail remonte á un moins trois mille ans et les conditions particulières d’insularité, de dureté du territoire et des rudes conditions climatiques ont fait de la chèvre la principale source de subsistance. En plus de leur lait et de leur viande, ils fabriquaient á partir de leurs peaux des robes et des chaussures, de leur tendons des fils á coudre, de leurs os des aiguilles et avec leurs peaux et bâtons durcis au feu, ils construisaient des charrues. Le cuir et le suif fondu étaient utilisés comme remède contre les maladies et le beurre obtenu á partir du lait était appliqué sur les plaies.

Le chien bardino ou majorero est l’un des animaux préhispaniques arrivés á Fuerteventura, probablement avec des premiers colons. Il doit son nom aux tons marron olive dans une forme á rayures qui apparaissent dans sa couche. Ce chien avait un rôle important dans le développement économique de l’île majorera, lié au pâturage, dans les conditions environnementales et économiques très difficiles

Le berger majorero peut traiter la chèvre manuellement ou mécaniquement. La traite manuelle est généralement utilisée dans les petits troupeaux. La traite mécanique signifie de meilleures performances et un produit plus hygiénique. Les salles de traite sont généralement utilisées “en parallèle”, avec des capacités allant de 60 á 100 chèvres.

Elaboration artisanale

Le fromage artisanal Majorero est tellement ancré dans l'île que pratiquement tous les éleveurs de bétail produisent du fromage pour la consommation familiale et vendent des excédents. L'élaboration de ce produit extraordinaire et dans lequel l'agriculteur de Fuerteventura investit sa patience et sa détermination se compose de différentes phases: la traite, la collecte du lait, l'ajout de ferments et de la présure pour faire cailler le lait, le découpage du caillé, l'égouttage et le moulage, le salage, l'affinage et l'enrobage.

Les formes traditionnelles, héritées de génération en génération, sont progressivement remplacées par des techniques plus modernes permettant une plus grande hygiène de la production et une production accrue.

DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

Récemment, la ténacité des nouveaux entrepreneurs du secteur primaire de Fuerteventura a trouvé la réponse aux exigences d'un marché de plus en plus concurrentiel et exigeant. Tant dans la qualité du produit, que dans le sanitaire et la distribution garantit que les clients potentiels exigent.

Le processus de fabrication du fromage majorero suit les étapes suivantes:

La réception et la sélection du lait, le échantillonnage, le filtrage et la centrifugation, la pasteurisation, l'ajout de ferments, la coagulation, le découpage du caillé, l'égouttage et le pressage, le salage, l'affinage et l'enrobage du fromage.

3.1. HISTOIRE, CULTURE ET GASTRONOMIE DU FROMAGE MAJORERO

Un aliment universel

L'origine du fromage étant même antérieure á celle de l'histoire écrite, on ne sait pas exactement quand il a commencé á être consommé. Cela a sûrement émergé comme un moyen de conserver le lait, en appliquant du sel et de la pression. Les anciennes civilisations savaient déjà qu'il s'agissait d'un aliment très complet en raison de sa teneur élevée en lipides, en protéines, en calcium et en phosphore.

Le fromage Majorero est indissociable de l'histoire de l'île et de ses habitants, bien qu'il n'existe aucun fond écrit sur Fuerteventura avant la conquête de l'île par Bretons et Normands.

Les origines de la tradition fromagère á Fuerteventura, il est nécessaire de les rechercher dans leur premiers colons, les "majos", héritiers de la connaissance de la tradition berbère nord-africaine et qui ont occupé l'île pendant environ un millénaire. Au cours de son histoire, le fromage a été l'aliment de base des majoreros - les habitants de Fuerteventura-, dont l'activité économique principale était l'élevage.

Le fromage est devenu le meilleur moyen de conserver et de stocker les excédents de la production laitière. Sa consommation a également permis de surmonter les épisodes de famine.

Son importance se reflète dans les témoignages des colonisateurs arrivés sur l'île au XVème siècle. "Le Canarien" est la chronique de l'expédition normande menée en 1402 par Jean de Béthencourt et Gadifer de la Salle. Il reflète l'existence de chèvres, la fabrication du fromage et sa qualité dans la période préhispanique de l'île.

Les accords du Cabildo de Fuerteventura -organisme administratif- reflètent l'importance que la tradition pastorale et fromagère a continué á avoir sur l'île après la conquête. Ils ont dicté les instructions á suivre pour commercialiser le produit et mis en place un système de mesures et de prix, en particulier en période de famine, qui avait ravagé l'île au cours de ces années.

3.2. Commerce et fabrication traditionelle

Caractéristiques

Les fromages canariens font partie du patrimoine culturel de la communauté autonome. La plupart sont principalement á base de lait de chèvre- caractérisé par sa haute qualité- et de préférence crue, ce qui leur confère des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles y originales.

La variété des fromages canariens est liée aux particularités de chaque île, aux races de indigènes du bétail, á la tradition et au bon travail des éleveurs. On y trouve des fromages tels que le fromage Majorero, le Palmero o le For de Guía.

Le fromage Majorero est reconnu á première vue par les marques des moules á fromage -appelés “empleitas” et fabriquées traditionnellement avec des feuilles de palmier tressée- sur la superficie laterale. Les tables pour l'égouttage et pressage des fromages- appelés “pintas” laissent des marques caractéristiques sur les faces des bases des fromages.

La croûte est blanche dans les fromages frais, changeant á couleur ivoire pendant les processus d'affinage. On peut enrober les fromages Majoreros avec du paprika, de l’huile d’olive ou du gofio -de la farine de céréales grillées-, en lui donnant un aspect caractéristique.

Les caractéristiques organoleptiques du fromage Majorero:

-La forme: elles ont une forme cylindrique, leur hauteur varie de 6 á 9 cm, ont un diamètre de 15 á 35 cm et un poids de 1kg á 6kg.

-La couleur: la couleur des pâtes est homogène, les fromages frais sont blancs et les fromages affinés prennent un léger ivoire.

-L’odeur: les fromages au lait cru dégagent un intense odeur caractéristique de lait de chèvre, évolué, pénétrant et propre, légèrement épicé et très doux. Dans les fromages au lait pasteurisé, l’odeur est un peu masqué.

-Le goût: ils ont un goût équilibré et intense avec un saveur caractéristique du lait de chèvre. Dans certains fromages avec un saveur de présure naturelle, légèrement acide. Sur l’arrière goût, ils laissent une continuité en ce qui concerne le goût caractéristique, persistant et prononcé.

Consejo Regulador de
Denominación de origen

queso majorero

Die Ursprungsbezeichnung

Le Conseil de régulation de la Dénomination d'Origine Protégée Queso Majorero, est un organisme créé pour le contrôle exhaustif de toutes les matières premières et des méthodes d'élaboration et d'affinage, rassemblés dans ses règlements. La contre-étiquette du conseil de réglementation est celle qui fournit au consommateur la garantie du produit.
La D.O dispose d' une réglementation spécifique qui les fromages qui adhèrent doivent s'y conformer. Le document expose les aspects liés à la production laitière, la fabrication et l'affinage, les caractéristiques des fromages enregistrements, etc. Certains aussi importants que:

· La zone de production laitière, qui comprends les termes municipaux de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario et Tuineje. (Chapitre II, art. 4)
· L'origine du lait pour sa production: exclusivement chèvre majorera, admettant un maximum de 15% de lait de brebis pour fromages affinés. Les installations d'élevage seront supervisés par les Conseil de Régulation et son alimentation répondra aux pratiques traditionnelles, profitant des pâturages de la zone de production. (Chap. II, art. 5º. 1-4).
· La traite des chèvres sera effectuée avec le plus grand soin et l'hygiène pour obtenir du lait propre. (Ch. II, art. 6.).
· Les jours d'affinage sont également précisés selon le fromage est frais, semi-affiné ou affiné, ses caractéristiques physico-chimiques, sa description, etc. (Ch. IV, art. 12º. 1-3).
· Les fromages de la D.O. porteront une étiquette numérotée ou étiquette arrière qui sera contrôlée, fournie et émis par le Conseil de réglementation. (Chap. VI, art.23)

3.4. DIE GESCHICHTE

Commerce et fabrication traditionelle

Le commerce a été une activité fondamentale dans l'histoire et le développement de l'humanité. Dans l'archipel des Canaries, dont la position géographique était stratégique, cette activité remonte au début du XVe siècle, époque à laquelle les Européens recherchaient une nouvelle voie commerciale à travers l'Atlantique.
Des marchands d'origines très diverses convergent aux Canaries: castillans, catalans, génois, portugais, français, anglais, burgers, flamands … Le commerce dans les îles s'exerce à trois niveaux: commerce extérieur, régional et local.
Fuerteventura, en tant qu'île de seigneurie, avait une série d'encombrements (la cinquième) et de restrictions, qui ne comptaient pas les îles de domaine royal. L'Île participait surtout au commerce régional ou inter-îles, qui était maritime et local. Le commerce local 'était plus quotidien et comportait plusieurs canaux de distribution: des marchands avec un magasin, des marchands qui visitaient l'île et des vendeurs, chargés de la vente des fromages.
Le plus complet des historiens de l'île de Fuerteventura fut le docteur René Verneau qui, en bon naturaliste, décrivit parfaitement (1884-1888) le bétail, les types d'élevage, les bergers et même la manière traditionnelle de fabriquer du fromage:
« (…) Sa fabrication est très simple, dès sa traite – le lait – il coagule à l'aide de présures, puis il est mis dans de simples moules en lamelles de bois (palme) disposées en cercle et placées sur une table. Le lait caillé est pressé avec les mains jusqu'à ce qu'il ait libéré tout son petit-lait et que le fromage soit très consistant. Il ne reste plus qu'à le frotter avec du sel et le laisser sécher; une fois sec, il devient si dur qu'il faut une pierre ou un marteau pour le casser. Souvent, à Fuerteventura, il subit une opération supplémentaire. Lorsqu'il est à moitié sec, il est frotté à l'extérieur avec un sol argileux qui lui donne un aspect peu appétissante, cette pratique vise sans aucun doute à l'empêcher de se durcir beaucoup. «