

## LES FILIERES LAITIÈRES SLOVAQUES : DE LA TRADITION A L'EUROPE

*Daniel RICARD<sup>1</sup>, Tatiana MINTÁLOVÁ<sup>2</sup>*

**Abstract:** Slovakia has a genuine milk producing tradition and an important cheese heritage. It greatly owes it to Valaks, who were shepherds come from the Balkans: they spread sheep breeding in all the Carpathians together with a cheese know-how, especially with the bryndza cheese-making. In 1874 the flock reached 2,974,658 sheeps, before considerably declining to 276,365 in 1945. In 1948, Slovakia had yet remained a sheep breeding land, when communist regime started deep structural upheavals. Kolkhozes replaced family agriculture, cattle breeding was prioritized by state and was spread in the whole country, and a network of modern factories producing dairy products was created. To put it in a nutshell, they moved to intensive, productive and industrial systems, in complete breaking with the past.

After 1989, new upheavals occurred with the passage to market economy and firm privatizing. Milk production which reached 1,995,000,000 litres in 1989, dropped to one billion litres. It still comes from large farms (average quota of 921,000 litres, the highest in Europe), which have turned into new cooperatives or private societies. A part of the production is made at altitude, especially in Spiš, Liptov, Turiec and Orava. But the most of that production comes from the Danube plain, thanks to very large and intensive farmings combining both cereals and breeding. The transformation tool inherited from the communist era also knew great difficulties after 1989, before adapting itself to the new market state: only the most important and performing factories have survived. Many of them have been bought out by occidental milk groups looking for good-quality milk and performing tools. So dairies are now largely owned by Austrians, Germans, Dutchmen and mainly French, with the cheese group Bongrain. This industry delivers a diversified range of products (liquid milk, butter, powdered milk, yogurts, cheeses, ...) it seems quite dynamic. Today, these Slovak channels present several specificities in the E.U.

1 – The big farmings, providing the essential of production, seem to be awaiting they have got a large potential of production, but lack cashflow and cannot invest enough to improve a too low productivity.

2 – relationships among these professionals seem quite different from what exists in the western countries with companies which first try to sign contracts with large farms, possibly scattered, rather than establishing genuine production areas, like in western Europe.

3 – Specific cheeses, connected to a given region and a know-how, are numerous (parenice, oštiepok, korbačiky, bryndza,...) but they are submitted to a certain standardization which penalizes their quality, and are confronted with the problem of name protection.

1 **Prof. Daniel Ricard,**

Professeur de géographie CERAMAC, MSH, 4 rue Ledru, 63037 Clermont-Ferrand, France, [ceramac@univ-bpclermont.fr](mailto:ceramac@univ-bpclermont.fr)

2 **RNDr. Tatiana Mintálová, PhD.,**

Department of Geography and Regional Development, University of Prešov, Ul. 17. novembra 1, 08016 Prešov, Slovakia, [tami@unipo.sk](mailto:tami@unipo.sk)

*Bryndza ranks first concerning those interrogations with an obvious industrialization of its transformation. Only 2,000 tons are produced, but bryndza remains the Slovakia emblematic cheese.*

**Key words:** Slovakia, milk, cheeses, food processing industry, post-communism transition, bryndza, cheese tradition.

Lors de son adhésion à l'Union Européenne en 2004, la Slovaquie s'est vue attribuer un quota laitier d'un milliard de litres, ce qui en fait une puissance laitière toute relative : à peine la production d'un seul département breton. Toutefois, le pays présente un certain nombre de spécificités : une vraie tradition d'élevage ovin, un patrimoine fromager de premier ordre, des outils de transformation globalement efficaces et des filières assez bien structurées.

## **I - LE POIDS DE L'HISTOIRE**

La Slovaquie est très fortement marquée par toute une série d'héritages qui, du moyen âge à la période contemporaine, ont contribué à façonner les filières laitières actuelles.

### **A - L'héritage valaque**

Les Carpates slovaques, vaste massif montagnard culminant à 2 655 m d'altitude, furent précocement parcourues par les Valaques, des bergers venus des Balkans qui diffusèrent l'élevage ovin dans toute la chaîne, en s'appuyant localement sur les pâturages d'altitude. Ils véhiculèrent également tout un savoir-faire fromager, et notamment la technique complexe de fabrication de la bryndza, un produit spécifique confectionné dans les chalets de montagne (*salaš*), sitôt après la traite des brebis.

Cette double tradition d'élevage ovin et de transformation fromagère se retrouve au XIXe siècle dans des Carpates surpeuplées et les effectifs atteignent leur maximum historique en 1874 avec 2 974 658 têtes (Mintálová, 2004). Cet élevage s'accompagne d'une transformation fromagère destinée à l'autoconsommation, mais également au négoce alors que, dans la plaine, les grands troupeaux des vastes domaines aristocratiques hongrois privilégient la production de viande et plus encore de laine, grâce aux brebis mérinos.

### **B - Une lente crise de l'élevage ovin**

La période 1880-1950 est en revanche celle d'un fort déclin, avec des effectifs qui s'écroulent : 1 288 638 têtes en 1910 ; 660 658 en 1920 et 276 365 en 1945 ! La bryndza n'échappe pas à la tendance générale, en dépit de mesures de relances prises par l'Etat dans les années trente.

Selon J. Heteš<sup>1</sup>, 6,4 % du lait était collecté en 1948 par soixante et une unités de transformation, contre 49 % en Bohême et 51 % en Moravie, ce qui souligne l'emprise de l'autoconsommation. Le troupeau, très majoritairement montagnard, livre alors trente et un millions de litres de lait. Une partie est transformée en bryndza, surtout à l'est d'une ligne Martin/Banská-Štiavnica, exception faite des montagnes ruthènes. Les dix-huit fromageries qu'il recense se trouvent surtout dans les bassins intramontagnards de Zvolen, du Turiec, du Liptov, du Spiš, ainsi que vers Prešov et Kosiče. Le troupeau bovin, à 75 % de race Simmental, est surtout concentré dans les vallées du Váh et de la Nitra, de l'Ondava et du Laborec, ainsi que dans les montagnes de l'Orava, des Kysuce et du Spiš.

### **C - La période communiste : un bouleversement de l'élevage**

Cette période est décisive, avec plusieurs évolutions majeures qui influencent fortement les filières.

- Tout d'abord, les structures de production du lait sont bouleversées, et la collectivisation se traduit par une concentration très forte autour de quelques fermes d'Etat et surtout de grandes coopératives. Le troupeau moyen atteint 90 vaches en 1990, avec de nombreux cas de gigantisme bien plus impressionnants. La production privée est réduite à la portion congrue.
- Le régime privilégie l'élevage bovin, beaucoup plus productif, c'est une rupture majeure. Avant la guerre, en effet, la Slovaquie était un foyer d'élevage ovin et ignorait presque les vaches laitières quand celles-ci étaient nombreuses en Bohême et en Moravie. Il n'y a désormais plus de discontinuité et la Tchécoslovaquie produit 6 888 millions de litres de lait de vache en 1989, dont 30 % pour la Slovaquie, au second rang des démocraties populaires derrière la Pologne.
- Cet élevage connaît une très nette intensification afin de répondre aux objectifs du Plan. On fait une bonne place à la race Holstein, on adopte l'ensilage d'herbe et/ou de maïs et les aliments concentrés pour le bétail, on étend les prairies temporaires et on use – et on abuse – de l'engrais azoté. Toutefois, l'intensification s'avère moins efficace qu'à l'Ouest et le rendement moyen par vache ne dépasse pas 3 800 litres en 1989 contre 4 564 litres en France et 5 999 litres au Danemark.
- Cet élevage se diffuse un peu partout. En altitude, il valorise les herbages, même si l'on n'hésite pas à faire venir des aliments de la plaine céréalière. Dans le bas du pays, les bovins sont nourris à l'auge dans de très gros ateliers. Au final, on observe une diffusion quasi généralisée des ateliers laitiers dans tout le pays.
- La transformation s'appuie sur des unités de bonne taille qui répondent au processus d'industrialisation socialiste et livrent toute la gamme des produits laitiers, sans spécificités particulières. La Laiterie Centrale de Bratislava occupe une place essentielle dans ce dispositif très centralisé.

Quarante ans d'économie planifiée ont donc bouleversé profondément et durablement le secteur laitier slovaque, donnant naissance à des filières intensives, résolument productivistes et industrielles, assez performantes mais en rupture totale avec le passé.

## **II - LES FILIERES SLOVAQUES CONTEMPORAINES**

Comme partout ailleurs en Europe centrale, la période qui s'ouvre en 1989 se traduit par de nouvelles et profondes mutations. Près de vingt ans après la Révolution, toutes les fermes d'Etat ont été privatisées, mais elles étaient peu nombreuses. Les coopératives, elles, ont adopté de nouvelles structures juridiques (nouvelles coopératives, sociétés...) tout en conservant assez largement leur assise foncière. Les exploitations familiales sont pour leur part peu nombreuses. Quand aux micro-exploitations issues notamment des lopins individuels, elles n'ont guère de réalité économique.

### **A - L'amont : une organisation spécifique de la production**

On est frappé par l'effondrement de la production laitière à l'Est. Ainsi, en Slovaquie, passe-t-on de 1 995 millions de litres en 1989 à 1 331 millions en 1992 avant de tendre

vers le milliard de litres. La réadaptation brutale des structures, l'entrée non préparée dans l'économie de marché, la réduction des aides de l'Etat, le recul de la demande intérieure expliquent ce spectaculaire déclin. Au-delà, l'agriculture a changé de nature, et le temps n'est plus à la recherche des volumes sans se soucier de l'écoulement des produits ni des conséquences environnementales. On semble finalement trouver un nouvel équilibre et, depuis la fin du siècle, la production n'arrive pas à retrouver le chemin de la hausse, au grand dam des négociateurs slovaques qui faisaient état d'un fort potentiel de croissance lors des négociations liées à l'élargissement. Bratislava demandait 1 200 millions de litres. Le quota attribué ne sera que de 1 010 680 000 litres.

### **1 – Un monde de très gros producteurs**

La production laitière est largement issue d'entreprises qui ont repris les structures foncières d'avant 1989. Sociétés et nouvelles coopératives livrent ainsi 984 millions de litres contre seulement 67,6 pour les exploitations individuelles (RGA, 2001). C'est là une des spécificités slovaques : la propriété privée de la terre a été réaffirmée, les biens spoliés restitués, mais les structures d'exploitation se sont largement maintenues. Il faut dire que la Slovaquie de Mečiar (1993-1998) avait opté pour un relatif statu quo, en partie sous l'influence des directeurs de coopératives, soucieux de préserver l'outil de production. Aujourd'hui, le développement d'une agriculture familiale reste incertain et les grosses exploitations sont jugées comme les mieux armées pour préparer l'avenir.

### **2 - Du lait... à peu près partout**

En Slovaquie, la production laitière occupe presque tout le territoire, et seuls onze *okres* sur soixante et onze livrent moins de cinq millions de litres.

- Une partie significative de cette production vient de la montagne, notamment des dépressions du Spiš, du Liptov, du Turiec et de Zvolen. Ici, entre 400 et 800 m d'altitude, les hivers sont rudes, mais les sols sont assez bons et les pentes faibles. La production est également importante dans les montagnes de l'Orava. Les Beskydes ruthènes, très boisées, et les Basses Tatras, plus abruptes, sont en revanche en retrait. Partout, cette production reste intensive, héritage d'un schéma marxiste de production qui niait l'obstacle du milieu naturel. On a donc recours aux prairies temporaires, aux céréales, à l'ensilage, au maïs fourrage si le climat le permet, et cette attitude semble toujours bien présente chez les directeurs de coopératives.
- L'épicentre de la production se situe toutefois dans les basses terres danubiennes : soixante-dix millions de litres dans l'okres de Dunajská-Stréda, quarante-huit à Komárno, trente-huit à Nové-Zamky, trente-six à Trnava... C'est le domaine des gros troupeaux et des vastes exploitations associant labours et élevage. Les cultures offrent une nourriture compétitive à ce bétail qui, en retour, fournit une fumure organique bienvenue. Une même logique se retrouve vers Prešov (37 millions de l) et Košice (36 millions) et dans la plaine orientale, mais avec des performances plus nuancées. Ce lien étroit entre production laitière et système céréalier est une vraie spécificité slovaque, à l'opposé du schéma français où l'on observe un très net effacement de l'élevage laitier dans les plaines céréalières.

## **B - Une industrie laitière en mutation**

### **1 - De l'artisanat à la grande industrie socialiste**

Jusqu'en 1945, l'outil de transformation slovaque était très en retard par rapport à celui de la Bohême et de la Moravie, même s'il était plus étoffé vers Bratislava, Zvolen et dans le Liptov. Selon J. Heteš, il y avait en Slovaquie, en 1947, cinquante-six unités de transformation qui fabriquaient beurre, crème, caséine, fromage blanc (*tvaroh*), fromages affinés ou *bryndza*. Les cartes soulignent alors un relatif sous-équipement des plaines situées à l'ouest d'une ligne Šahy-Trenčín. En revanche, les laiteries sont nombreuses vers Zvolen, dans le Liptov, le Spiš, la plaine orientale, ainsi que vers Prešov et Košice.

Le nouveau régime crée une industrie de transformation d'une tout autre ampleur. Certains sites sont modernisés (Zvolen, Bratislava,...), alors que de nombreuses unités sont créées de toute pièce. En 1990, le pays possède trente-six usines d'une capacité moyenne de cinquante millions de litres (contre 40 en Tchéquie et 18 seulement en France à la même date). En dépit de certaines lacunes (coût écologique, normes sanitaires, faible productivité,...), cet outil industriel est globalement performant dans le cadre du bloc de l'Est.

### **2 - La réorganisation structurelle des laiteries après la Révolution**

Après 1989, de nouvelles mutations s'imposent. Les laiteries sont privatisées selon diverses procédures et de nouvelles entreprises se créent. Elles sont cent quinze dès 1995 mais une profonde restructuration s'opère toutefois rapidement. On ne compte plus que soixante-douze ateliers en 2001 et, s'il fallait quarante laiteries pour assurer 90 % de la collecte en 1995, il n'en faut plus que vingt-trois en 2001 (Carlier, 2001). Le programme européen SAPARD, signé le 17 novembre 2000, parie d'ailleurs sur l'émergence de quatre à six grandes entreprises et de seulement cinq à dix usines spécialisées.

En outre, l'application de la vérité des prix bouleverse les filières. La baisse du pouvoir d'achat réduit sévèrement la demande qui passe de 219,8 litres d'équivalent lait par habitant en 1990 à 165,6 litres en 1993, avant de se stabiliser à un peu moins de 160 litres. Cela conduit très vite les entreprises à réduire le prix d'achat du lait, ce qui ne fait qu'accélérer la baisse de la production. Il faut attendre la fin du siècle pour retrouver un certain équilibre du marché.

### **3 - L'omniprésence des capitaux étrangers**

La révolution de 1989, puis la chute de Mečiar en 1998 stimulent les privatisations et l'arrivée de capitaux étrangers. Certes, la collecte est limitée, les usines exigent une coûteuse mise aux normes et le personnel est souvent en surnombre, mais les atouts ne manquent pas. Le lait slovaque est « *aux normes européennes* » en matière sanitaire, les salaires sont attractifs et l'on est aux portes de l'Europe des quinze, dans un pays facile d'accès, notamment à l'Ouest, et stabilisé politiquement.

Reste le prix du lait. Ici, une interprofession bien structurée détermine, en collaboration avec l'Etat, un prix minimum garanti qui était, en 2000-2001, de 8,53 à 8,85 couronnes par litre, plus une « prime qualité » de 1,10 couronne versée dans la limite d'un « quota spécifié ». Mais la tendance est à la hausse et les enquêtes récentes révèlent des prix de 10 SKK, soit 0,28 euro/litre, comparables aux prix français. Contrairement aux idées reçues, le coût de la matière première ne semble donc pas un facteur décisif de l'implantation des industriels venus d'Autriche, des Pays-Bas, d'Italie, d'Allemagne et surtout de France.

La laiterie centrale de Bratislava, la plus grande du pays, fut reprise, dès 1992, par des Autrichiens qui la revendront à la société allemande Meggle en 2000. Rajo collecte 150,7 millions de litres (2003) auprès de seulement soixante-quinze producteurs, localisés pour l'essentiel dans la plaine du Danube, emploie trois cent quarante-trois salariés et transforme près de 400 000 litres par jour. Cette affaire prospère détient notamment 48 % du marché slovaque du lait UHT et 30 % de celui des yaourts.

Les Italiens ont investi massivement dans la plaine du sud, à Veľký Krtíš, Krupina, Lučenec, Trnava, Nové-Zámky et Hlohovec, avant de se désengager presque tout aussi vite. Le groupe autrichien Misly contrôle les laiteries de Prievidza et de Bánovce. Plusieurs sociétés hollandaises sont également présentes. L'une d'elles fabrique même du... gouda à Strážske, dans l'est du pays.

Les Français ont été les plus actifs. Danone a construit une usine dans la banlieue de Trnava, en 2000. Les fromageries Bel ont acquis 89 % du capital de Zempmilk, une laiterie de Michalovce, dans l'est du pays, spécialisée dans les fromages fondus, ainsi qu'une participation dans la fromagerie de Tvrdošín, en Orava.

Bongrain a réalisé la percée la plus importante, en reprenant par étapes les fromageries de Zvolen (Wittman a Syn, cédée en 2005 à Senoble, un autre groupe français), Nové-Mesto nad Váhom et surtout Liptovský-Mikuláš. Bongrain a acquis cette dernière affaire à partir de mai 2000, intéressé, selon le Directeur, par « *la gamme de produits, la marque « Liptov », la qualité des produits et l'efficacité du management* ». La visite de Liptovská Mliekareň permet d'ailleurs de découvrir une usine certifiée ISO 9002 et parfaitement équipée en matériel français. Elle fabrique nombre de produits dont cinq mille tonnes de fromages : pâtes dures de type emmental ou édam, pâtes filées, fromages fumés et *bryndza*. Bref, l'usine rappelle ce que l'on rencontre en France, si ce n'est que la gamme de produits est plus étendue : beurre, lait UHT, lait acide, crème, yaourts, fromages.

Selon J.-P. Carlier, 40 % du lait était collecté en 2000 par des entreprises occidentales. En 2005, nos interlocuteurs slovaques parlent même de 70 % (dont 160 millions de litres pour Bongrain) ! Bref, les laiteries à capitaux slovaques sont donc très minoritaires, comme Gemerská Mliekareň à Rimavská Sobota (lait en poudre) ou les fromageries de Kežmarok (Spiš), de Červený Kameň, près de Trenčín, ou encore de Zvolenská Slatina. Soulignons que les étrangers ont manifestement privilégié les unités les plus performantes, ayant par exemple des collectes moyennes par producteur très élevées : deux millions de litres chez Rajo, à peine moins à Liptovský-Mikuláš.

#### **4 - *Quels produits pour quels marchés ?***

Les laiteries slovaques fournissent une gamme variée de produits finis, avec beaucoup de lait de consommation (35 % du lait utilisé) et cinquante mille tonnes de fromages qui absorbent 45 % de la collecte. Cette production fromagère a d'ailleurs assez bien résisté aux bouleversements récents, pendant que le beurre et la poudre de lait suivaient le recul de la collecte.

Le pays est, en outre, significativement impliqué dans les échanges internationaux. L'outil industriel, performant, attire, il est vrai, la matière première et les laiteries importent ainsi une centaine de millions de litres de lait. A l'aval, l'exportation représente 25 % des débouchés. On vend surtout des fromages, ainsi que de la poudre de lait et du lait UHT, surtout en Tchéquie, mais également en Pologne et en Hongrie (commerce de voisinage),

ainsi qu'en Allemagne et aux Pays-Bas, en lien avec le rôle des nouveaux investisseurs. Dans le même temps, on trouve désormais dans les hypermarchés toute la gamme des fromages d'Auvergne ou de l'Aveyron ! Au final, la balance commerciale est positive, reflet d'une réelle efficacité des entreprises.

### III - LES ENJEUX DES FILIERES CONTEMPORAINES

Ces filières laitières slovaques semblent donc performantes. Toutefois, tout cela doit être désormais appréhendé dans le contexte plus vaste de l'Europe des 27 et de la PAC bruxelloise. A cet égard, trois points particuliers peuvent être abordés, concernant l'évolution du secteur amont, les relations entre les maillons de la filière et la protection du patrimoine fromager.

#### A - Quel avenir pour les fermes laitières slovaques ?

Qui parcourt la Slovaquie et ses exploitations laitières peine à se faire une opinion tranchée. Le potentiel existe, les troupeaux sont bien sélectionnés, les installations parfois impressionnantes, le personnel d'encadrement semble compétent, et la qualité sanitaire est au rendez-vous. Mais la réalité est plus nuancée. Le rendement par animal reste en retrait et nombre de ces grosses structures sont en déficit. Il faut dire que les blocages structurels sont nombreux. Ces fermes manquent souvent de liquidités et peinent à investir. En outre, la productivité de la main-d'œuvre reste faible (héritage du passé) alors que l'on hésite à licencier compte tenu du niveau de chômage dans les campagnes.

Ces fermes semblent donc en position d'attente, dans une Slovaquie qui dispose, rappelons-le, et de loin, du quota moyen par exploitation le plus élevé d'Europe avec 921 000 kg ! Dans le contexte d'une politique remaniée, marquée par une baisse des prix du lait qui stimulera la sélection des exploitations, le pays possède bien de réels atouts. Reste à exprimer ce potentiel, ce qui passe notamment par une amélioration de la productivité, par animal et par actif.

#### B - Les relations au sein de la filière

Les liens entre les différents maillons de la filière présentent plusieurs traits caractéristiques par rapport aux réalités occidentales.

- Les relations entre producteurs et transformateurs, notamment, doivent beaucoup à la taille des fermes laitières. A Liptovský-Mikuláš, il suffit de trente-cinq fermes pour fournir soixante millions de litres ! La densité de collecte exprimée en l/km est donc très élevée, même si l'on doit collecter de l'Orava jusqu'au Spiš, en passant par le Turiec et le Liptov. Ce contexte particulier semble remettre en cause la notion très occidentale de bassin de production. Les spécificités locales conduisent en effet les entreprises à sélectionner quelques gros producteurs, éventuellement dispersés, autant qu'à rechercher une forte densité de livreurs. Mais le gigantisme de ces élevages peut aussi fragiliser les laiteries, comme celle de Rimavská Sobota qui perd, en 2002, son plus gros fournisseur : quatre millions de litres passent à la concurrence du jour au lendemain ! (Lompech, 2004).
- Ces filières s'appuient sur une vraie organisation interprofessionnelle. Elle gère, à partir de 2000, un système de maîtrise de l'offre par le biais de « quotas spécifiés » qui permettent d'obtenir, sous conditions, une prime à la qualité versée par l'Etat

et qui produit ses effets : 93 % de la collecte était « aux normes européennes » en 2002. La Slovaquie bénéficie là d'incontestables atouts dans le nouveau contexte des quotas laitiers entrés en vigueur en mai 2004. L'avance est évidente sur la Pologne, sans parler de la Roumanie.

### C - Un enjeu majeur : la protection des produits spécifiques

La Slovaquie possède un vrai patrimoine de produits nés d'un savoir-faire traditionnel et associés à une région. Bref, on tend vers la notion de terroir.

- Le tvaroh est une sorte de fromage frais, largement consommé dans le pays – comme en Pologne –, notamment au petit déjeuner.
- Les parenice sont des pâtes filées qui se présentent sous la forme d'un ruban de quelques centimètres de large, enroulé sur lui-même.
- Les korbačiky sont d'autres pâtes filées, longs filaments d'une trentaine de centimètres et de 2 ou 3 mm de diamètre. Elles viennent des pourtours des Tatras, notamment des fermes de l'Orava, où nombre de femmes proposent ces curieux produits au détour d'une route, vers Zázrivá ou Terchová. Mais les industriels n'ont pas hésité à produire des korbačiky – au goût différent, il faut bien l'avouer –, y compris jusque dans l'est du pays !
- La Slovaquie partage avec la Pologne la tradition de l'oštiepok, un fromage fumé de forme ovale, venu des Tatras et de sa périphérie (Podhalé, Orava, Liptov). Fabriqué hier au lait de brebis, il est de plus en plus confectionné au lait de vache ou de mélange et a été largement industrialisé, ce qui ne favorise pas sa qualité.
- La bryndza constitue le cœur du patrimoine fromager slovaque. Elle résulte d'une tradition de fabrication en deux étapes : on produit d'abord une sorte de « pré-fromage », le hrudkový syr, transformé ensuite en byndza dans les salaš, ou encore dans des laiteries artisanales collectant ces « mottes ». Après 1948, ce système traditionnel ne disparut pas totalement et l'on continua à fabriquer, par exemple sur les lopins individuels. Certains kolkhozes se spécialisèrent aussi dans l'élevage ovin laitier et produisirent du hrudkový syr vendu à des laiteries, voire de la bryndza. Au total, le processus d'industrialisation fut très net, à tel point que la bryndza est aujourd'hui très majoritairement fabriquée en laiterie, avec du lait de mélange pasteurisé... et bien différente de jadis.

En dépit de ces évolutions, la *bryndza* reste un fromage de référence, ingrédient de base du *halušky*, le plat national. Elle est confectionnée notamment dans les *bryndzareň* de Liptovský-Mikuláš, Zvolenská Slatina et Červený Kameň. Ces entreprises livrent de la bryndza pasteurisée contenant 50 % de lait de brebis (la norme minimale pour obtenir la dénomination « Slovenská bryndza »). La production traditionnelle, au lait cru de brebis, subit en revanche une forte érosion et n'est plus guère produite qu'à Ružomberok (Lajda) et à Tisovec (Manica) dans deux fromageries restituées aux propriétaires d'avant 1948. Au total, on fabrique quelques deux mille tonnes de *bryndza*, soit moins de 5 % de la production fromagère nationale : l'identitaire l'emporte donc sur l'économie.

En fait, la *bryndza* est le fromage de toutes les Carpates (Ukraine, Roumanie) avec, à la clef, des enjeux liés à la protection du nom. Bratislava mise sur la dénomination « Slovenská bryndza », mais sans réellement se préoccuper des conditions de production

ni de la délimitation d'une aire de fabrication cohérente, aujourd'hui étendue à tout le pays. Les savoir-faire existent bien, toutefois, mais la Slovaquie a du mal à assimiler tous les enjeux liés à la valorisation du terroir. Ici, on est moins sensible à ces notions qu'en France ou en Italie et quarante ans de collectivisation ont laissé des traces, favorisant une alimentation de nature industrielle et une transformation industrielle. La faiblesse du pouvoir d'achat et les difficultés économiques ne favorisent pas non plus la diffusion d'une *bryndza* de qualité... qui, pourtant, existe bien. Ajoutons aussi que l'obsession de la qualité sanitaire pousse les industriels vers la pasteurisation intégrale. Enfin, de manière significative, notons que c'est l'administration qui pilote les dossiers de reconnaissance en AOP que les transformateurs se contentent de suivre... dans le meilleur des cas.

### CONCLUSION

Analyser les filières laitières slovaques conduit à se poser l'incontournable question des atouts et des faiblesses. Le constat semble assez clair. D'un côté, un amont fortement restructuré, un lait de qualité et des outils de transformation assez efficaces. De l'autre, une adaptation difficile, avec des exploitations impressionnantes certes, mais peu performantes et des laiteries qui restent en retard dans le concert européen. Au-delà, les spécificités de cette filière sont nombreuses. Nous en privilégierons trois.

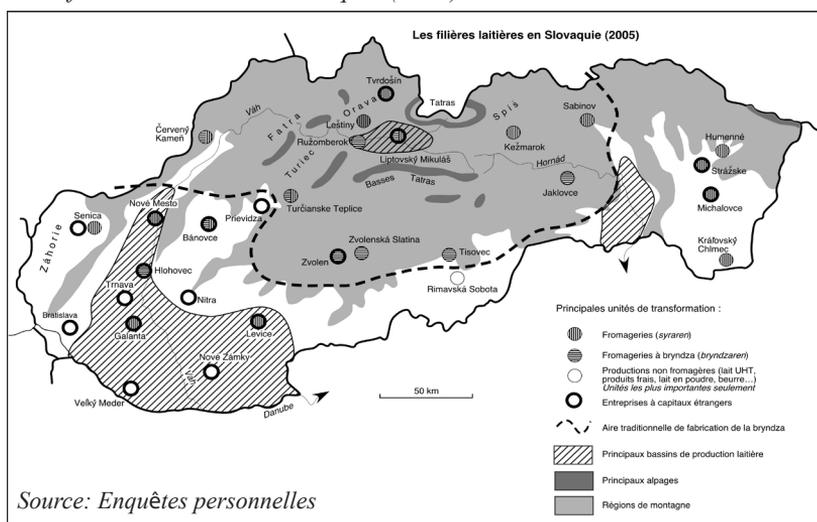
- La première est certainement la concentration de la production dans quelques vastes structures qui rapprochent de l'agriculture industrielle. Il y a là un remarquable potentiel productif, surtout en cas de disparition des quotas laitiers.
- La seconde tient à la notion de bassins de production. A l'ouest, on rationalise la collecte, ce qui favorise la densification du cœur des bassins de collecte, au détriment des périphéries marginalisées. Ici, on peut s'accommoder d'une relative dispersion des livreurs de lait, tout en maîtrisant parfaitement les coûts de collecte.
- L'omniprésence des grands groupes laitiers européens serait la troisième spécificité des filières avec, semble-t-il, des stratégies de développement différentes. Quand la société est française, elle ne peut envisager des transferts de collecte ni fabriquer des produits standardisés réexportés vers une France trop lointaine. C'est bien le marché slovaque qui est privilégié, et l'on fabrique donc des produits destinés à ce pays. La Slovaquie peut aussi servir de base pour conquérir de nouveaux marchés plus à l'est. Quand l'entrepreneur est germanique, il reste proche de sa base nationale et une usine slovaque peut lui servir pour satisfaire le marché local certes, pour lorgner vers les pays situés plus à l'est bien sûr, mais aussi pour confectionner des produits facilement exportés en Autriche toute proche, voire en Allemagne. On assiste donc à une sorte d'extension en tâche d'huile du territoire de l'entreprise. On peut même, à l'occasion, envisager de collecter en Autriche, de transformer vers Bratislava, puis de réexporter vers l'Europe de l'ouest selon un processus de délocalisation qui ne s'accompagne pas de transfert de la production, blocage des quotas oblige.

*Acknowledgement: This paper we prepared with the contribution of the grants: VEGA 1/4366/07 a VEGA 1/4028/07*

## References

- KUBIJOVYČ, V. (1932): Rozšíření kultur a obyvatelstva v severních karpatech, 146 p.+ statistiques et longs résumés en français, Bratislava.
- ZRINŠČAK, G. (1997): Mutations des campagnes tchèques, Mappemonde, Belin, 256 p. Atlas Republiky Československé, Ed. Orbis, Prague, 1955.
- CARLIER, J. P. (2001): Le secteur laitier slovaque à la veille de son intégration dans l'UE, Rapport de mission pour ATLA, 108 p.
- HETEŠ, J. (1951): Mliečne hospodárstvo na Slovensku, Slovenská akadémia vied a ume- ní, Bratislava, 118 p.
- MINTÁLOVÁ T., (2004): « Tradition et développement contemporain de l'élevage ovin en Slovaquie », dans Les transformations du milieu montagnard Carpates-Massif central, Actes du colloque franco-polonais de Zatwarnica, Prace Geograficzne, Zeszyt 113, Kraków 2004, pp. 207-218.
- LOMPECH, M. (2003): Décollectivisation et politique de développement rural en Slovaquie, Thèse de géographie non publiée, Montpellier, 376 p.
- LOMPECH, M. (2004): « Un bassin de production agricole en transformation : les agro- industries de Rimavská Sobota », dans Dynamiques agro-industrielles et dynamiques rurales, Arras, pp. 65-87.
- LOMPECH, M., RICARD, D. (2007): « Un produit spécifique de la montagne slovaque : la bryndza face à l'intégration européenne », dans Actes du colloque de Vallouise, à paraître, Cahiers de l'ONILAIT, n° 7, juillet 1992, « Pologne, Hongrie, Tchécoslovaquie, La filière laitière », 52 p.
- Atlas krajiny Slovenskej Republiky, Ministerstvo životného prostredia S R, Bratislava, 2002.
- Revue Laitière Française, Caen, voir notamment les n° 617(déc. 2001) et 642 (juin 2004).
- Štatistická Ročenka Slovenskej Republiky, publication statistique annuelle de l'Académie slovaque des sciences, Bratislava.

Fig. 1: Les filières laitières en Slovaquie (2005)



## EURÓPSKA TRADÍCIA MLIEČNEHO HOSPODÁRSTVA NA PRÍKLADE SLOVENSKÝCH FARIEM

### Zhrnutie

Mliekárstvo všade vo vyspelých krajinách patrí medzi popredné odvetvie národného hospodárstva, lebo má hlbší celospoločenský význam. Každá vyspelá krajina sveta sa snaží o sebestačnosť vo výrobe základných potravín a jednou z tých najdôležitejších je i mlieko a mliečne výrobky. Samotná výroba mlieka a jeho spotreba je dôležité totiž nielen ako bežná potravinu, ale má veľký celospoločenský význam i z pohľadu existencie chovu dobytka v prvovýrobe, z pohľadu ekonomiky výroby a ďalej z pohľadu zamestnanosti ľudí na vidieku, sociálneho a ekologického programu spracovania produktov celého poľnohospodárstva.

Vývoj trhu s mliekom a mliečnymi výrobkami bol v podmienkach SR za posledných 5 rokov ovplyvnený predovšetkým:

- vstupom zahraničného kapitálu do slovenských mliekarenských spoločností (najmä v rokoch 2001-2003),
- rastom konkurenčného prostredia,
- rozšírením a skvalitnením sortimentu mlieka a mliečnych výrobkov,
- koncentráciou a špecializáciou mliekarenskej výroby,
- zmenou štruktúry výroby,
- zvýšením úrovne marketingu (predovšetkým inovácie, obalová technika),
- zvýšením trvanlivosti výrobkov,
- rastom hygieny a modernizácie výroby,
- zavádzaním systémov kontroly kvality výroby (HACCP, ISO 9001),
- prispôbovaním sa štandardom EÚ,
- rastom exportu na zahraničné trhy.

V mliekarenských spoločnostiach postupne dochádza k ich špecializácii. Mliekarne sa profilujú na tri druhy výroby:

- **výrobu syrov a syrových špecialít** (Liptovská mliekareň, a.s., Zempmilk, a.s., Milsy, a.s., Tvrdošínska mliekareň, a.s., Milex, a.s., Nové Mesto nad Váhom, a.s., Krupinská a Levická mliekareň, a.s., Agrofarma, s.r.o. Červený Kameň)
- **výrobu jogurtov, kyslomliečnych nápojov a tvarohových dezertov** (Rajo, a.s., Mliekospol, a.s., Danone, Milk Agro, s.r.o., Nutricia Dairy s.r.o.)
- **výrobu špecialít a tradičných výrobkov** ako mliečne pomazánky, mliečne desiaty, mliečno – čokoládové keksy, ochutené maslá, špeciálne smotany a tvarohy.

V súčasnom období aj v oblasti mliekarenského priemyslu sa výrazne prejavuje koncentrácia, internacionalizácia a globalizácia prostredníctvom zoskupovania silných podnikateľských subjektov, ktoré prenikajú a pôsobia v medzinárodnom prostredí, čím sa stávajú konkurenciou pre domácich podnikateľov.

Mliekarenský priemysel patrí k najstabilnejším výrobným odvetviam v poľnohospodársko-potravinárskom komplexe.

Ekonomický rast prispieva k zvýšeniu produkcie, čím podniky získavajú vyššie výnosy z predaja svojich výrobkov. Spotrebitelia si môžu vyberať zo širokého sortimentu výrobkov. Pokiaľ napr. jogurty Rajo, Danone, Jogobella, Vitalinea a syry Eidam, Karička, Lunex sa postupne stali jednoznačne "lídmami" na trhu, dnes im začínajú konkurovať iné druhy mliečnych výrobkov. Z lokálnych producentov sa najviac na trhu predávali a konzumovali výrobky z mliekarní Whittmann a syn, s.r.o. Zvolen, Laktis, a.s. Žilina, Mliekospol, a.s. Nové Zámky, PDM Prievidza a Zempmilk, a.s. Michalovce.

Podniky, ktoré nemajú dostatočne využitú spracovateľskú kapacitu, na jednej strane zdražujú výrobu a na druhej strane strácajú konkurencieschopnosť. Aj napriek tomu, že v roku 1999 bolo na Slovensku 65 spracovateľov surového kravského mlieka je predpoklad, že vedľa veľkých kapitálovo prepojených 4 až 6 mliekarní s kapacitou spracovania 150 - 200 tisíc litrov mlieka, sa uplatní v budúcnosti 5 najviac 10 stredných a malých mliekarní so špecializovanou výrobou.

K najlepším podnikom mliekarenskeho priemyslu sa vďaka dlhoročnej tradícii vo výrobe syrov, trvalému dosahovaniu vysokej kvality a splneniu medzinárodných hygienických požiadaviek na výrobu zaraďuje akciová spoločnosť Liptovská mliekareň, a.s. Liptovský Mikuláš. Významná časť produkcie akciovej spoločnosti ide sa exportuje. Syry sú známe aj v krajinách najnáročnejších konzumentov v Holandsku, Nemecku, Francúzsku, USA a Českej republike. Mliekospol, a.s. Nové Zámky, ktorá sa úspešne uplatňuje na zahraničnom trhu, realizuje takmer 40 % produkcie bieleho syru Akawi, sušeného odtučneného mlieka a sušeného plnotučného mlieka v Indii, Jemene.

V súčasnosti takmer všetky podnikateľské subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním mlieka musia pružne reagovať na zmeny medzinárodného prostredia, pretože väčšia časť z nich sa usiluje o svoje presadenie sa na medzinárodných trhoch prostredníctvom svojich produktov.

V podmienkach rastúcej globalizácie svetovej ekonomiky a zosilňujúceho sa zápasu o trhy by malo byť štátnym záujmom Slovenska udržanie produkčne výkonného poľnohospodársko-potravinárskeho komplexu.

### Notes

*L'ouvrage de J. Heteš, publié en 1951 à Bratislava, est d'une grande importance, car il nous offre une description très précise de l'élevage slovaque et de la transformation laitière, juste avant les bouleversements de la période communiste. Nos remerciements vont à Simona Pračková pour la traduction de ce gros document.*

**Recenzovali:** Prof. h.c. prof. Ing. Ondrej Hronec, DrSc.  
Doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.