

Une thèse qui éclaire les spécificités du lait de brebis corse

Jeudi 10 juillet 2025, à l'Université de Corse (Campus Grimaldi, Corte), Monsieur Ange-Marie Pasquali a soutenu sa thèse de doctorat intitulée « Contribution à l'étude de la composition chimique du lait de brebis de race Corse et des facteurs de variation associés ». Ce travail de recherche, mené en partenariat entre l'Université de Corse, l'INRAE et l'ODARC (Office de Développement Agricole et Rural de la Corse), a réuni près de 35 personnes dans l'amphithéâtre Jean-Toussaint Desanti.

Le jury, composé d'enseignants-chercheurs et de spécialistes de la filière ovine, a salué un travail rigoureux, à la fois ancré dans le territoire et porteur d'enjeux agricoles concrets.

Une recherche au service de la qualité et de l'identité

Si la Corse est reconnue pour ses fromages de brebis, et en particulier le Brocciu AOP, la composition du lait qui en est à l'origine reste encore peu documentée. Or, cette composition détermine directement la qualité des produits transformés. L'objectif de cette thèse : mieux comprendre les facteurs qui influencent la composition du lait de brebis corse, afin d'en améliorer la maîtrise à l'échelle des exploitations.

Une typologie innovante des systèmes d'élevage

Dans une première phase, l'auteur a étudié 24 exploitations représentatives des systèmes insulaires. Il a constaté que la typologie initiale des élevages ne permettait pas d'expliquer correctement les différences de composition du lait. Une nouvelle typologie, plus fine, a donc été construite, cette fois-ci fondée sur le niveau de complémentation alimentaire (apport en concentrés et fourrages secs), ce qui permet de mesurer l'importance réelle du pâturage dans l'alimentation.

Les résultats sont significatifs :

- Les systèmes à forte complémentation produisent un lait plus riche en acides gras saturés et en urée, sans gain de productivité.
- À l'inverse, les systèmes à faible complémentation – en particulier pastoraux – montrent une meilleure valorisation des ressources naturelles, avec une matière grasse plus concentrée, mais aussi des signes de mobilisation des réserves corporelles des animaux.

Ainsi, la complémentation agit comme un facteur dominant, capable de masquer l'effet du type de pâturage sur la composition du lait.

La saison, un facteur clé

Le chapitre 2 de la thèse a particulièrement retenu l'attention, car il met en évidence l'effet déterminant des saisons sur la composition du lait. Au printemps, l'introduction de l'herbe fraîche entraîne une augmentation de certains acides gras bénéfiques (linoléique, oléique...), tandis qu'en hiver, le manque de fibres et la baisse des apports secs entraînent une mobilisation des réserves corporelles des brebis.

Cette évolution saisonnière n'est pas seulement liée à l'alimentation : elle coïncide aussi avec les phases physiologiques de la lactation. En début de lactation, le lait est

plus concentré en acides gras à longue chaîne (liés au déficit énergétique), alors que dans la seconde partie, ce sont les acides à chaîne moyenne (synthétisés par la glande mammaire) qui dominent, traduisant une reconstitution des réserves.

L'environnement, maître du lait corse

Une dernière partie de l'étude a porté sur 206 brebis issues de 8 élevages contrastés, pour évaluer l'impact des caractéristiques individuelles sur la composition du lait. Conclusion sans appel : plus de 80 % de la variabilité est liée à des facteurs environnementaux (alimentation, saison...), tandis que les effets individuels (génétique, santé, rang de lactation...) sont présents mais secondaires.

Vers une gestion plus raisonnée de l'alimentation

Cette thèse met en lumière des pistes concrètes pour adapter les pratiques d'élevage, en tenant compte des ressources disponibles, des cycles biologiques des animaux, mais aussi des objectifs économiques de chaque exploitation.

Elle souligne notamment que la complémentation intensive n'améliore pas la productivité et peut entraîner une moins bonne valorisation des protéines (urée élevée), tandis qu'un meilleur pilotage du pâturage permettrait une production plus efficiente et plus naturelle.

Un travail de terrain, au service du territoire

Au-delà de ses apports scientifiques, cette recherche s'ancre dans la réalité des élevages corses. Elle valorise une approche systémique, intégrant les pratiques agricoles, les conditions naturelles et les enjeux de transformation fromagère.

Le travail d'Ange-Marie Pasquali ouvre des perspectives pour renforcer la durabilité de la filière ovine corse, tout en préservant la qualité et l'identité des produits issus de la race locale.

Conclusion

Au-delà de sa portée académique, cette thèse, soutenue par Ange-Marie Pasquali, illustre la manière dont un travail de recherche rigoureux peut éclairer des choix stratégiques pour l'avenir d'une filière territoriale. En articulant données scientifiques, réalités de terrain et coopération institutionnelle, elle fournit des clés de lecture précieuses pour adapter les pratiques et mieux valoriser les ressources locales.

Elle incarne également l'engagement d'un jeune chercheur au service de son territoire, en phase avec les enjeux contemporains de durabilité, de traçabilité et de souveraineté alimentaire.

À travers ce travail, c'est une vision durable, exigeante et enracinée de l'agriculture corse qui prend forme, tournée autant vers l'avenir que vers la préservation d'un héritage.