



Le Tenili

Un fromage original de la région meskhète en Géorgie



QU'EST-CE QUE LE TENILI ?

Originaire de Géorgie, plus précisément de la région Samtskhe-Javakheti, le Tenili est un fromage à pâte filée au lait de vache (minimum 50%) et parfois mélangé avec du lait de brebis ou de chèvre. Il est traditionnellement produit par les familles qu'une fois par an en septembre, car à ce moment-là, le lait est généralement plus riche en matières grasses et la température extérieure baisse, ce qui permet son stockage sans aucun équipement de refroidissement.

Pour sa fabrication traditionnelle, le lait est d'abord écrémé pour faciliter l'égouttage du caillé et le séchage des fils. Le lait caillé est travaillé à la main pour former une masse assez plastique, coupée en tranches et plongée dans l'eau chauffée au feu de bois. Une fois la bonne température atteinte, c'est le début du modelage et de l'étirement de la pâte. Lorsque le fromage est étiré en filaments très fins, il est plongé et laissé dans de l'eau froide salée. Les brins sont ensuite pressés à la main pour éliminer l'excès de liquide et suspendus pour sécher sur une perche.

Dans le même temps, la crème est continuellement bouillie à feu doux pour finalement être réincorporée aux fils. Le fromage et la crème sont pétris à la main puis pressés dans des pots en terre cuite sur lesquels un tissu est posé : cette technique de presse a ainsi donné son nom au fromage (Tenili signifiant « pressé » en géorgien).

Les pots sont ensuite stockés au frais et à l'envers sur une couche de cendre. Cela permet d'absorber tout liquide encore présent dans le fromage pour l'assainir. Ils peuvent être conservés ainsi jusqu'à 12 mois.



L'HISTOIRE DU TENILI

Autrefois, presque toutes les familles meskhètes produisait le fromage Tenili. A l'origine, le Tenili était un fromage filé et séché, ce qui le rendait très léger à transporter. Ainsi, lors des invasions ennemis, alors les villageois devaient quitter leur village pour se protéger, ils pouvaient emporter avec eux ce fromage séché. Pour le consommer, le Tenili était trempé dans l'eau pour gonfler et pouvait ainsi nourrir toute la famille.

Plus tard, les villageois inventèrent une nouvelle recette, en réincorporant la crème et en conservant le tout dans un pot en terre cuite, appelé « kochobi ». Ces pots en argile retournés sur de la cendre permettaient de conserver le fromage, et de le consommer ultérieurement lors d'occasions festives ou pour les invités d'honneur.

Pendant la période soviétique, le régime a favorisé la production de masse de Sulguni et d'Imeruli – excluant le Tenili du marché formel. Durant cette période, seules quelques familles ont conservé le savoir-faire hérité des générations précédentes de producteurs. Cependant, peu d'informations sur le fromage Tenili sont données dans la littérature culinaire et populaire.

La fabrication du Tenili est un processus difficile et laborieux car tout se fait à la main : l'étirer, le pétrir et le presser demandent beaucoup de temps et d'efforts.

Le Tenili a été enregistré comme indication géographique dès 2012 auprès du Sakpatenti (Institut géorgien de la propriété intellectuelle). En 2013, sa fabrication a reçu le statut de monument du patrimoine culturel immatériel de Géorgie.

En 2024, un groupe de producteurs de Tenili – accompagné par l'association régional des agriculteurs Ertoba et l'équipe technique du GBDC – a décidé de travailler sur un cahier des charges précis de ce fromage.



UN CAHIER DES CHARGES EN COURS D'ENREGISTREMENT

Si le Tenili est inscrit depuis 2012 dans le registre des indications géographiques géorgiennes, le cahier des charges était jusqu'à présent assez succinct, et ne mettait pas en évidence les spécificités de ce fromage.

En 2024, un groupe des producteurs de Tenili a décidé de proposer un nouveau cahier des charges, inspiré par un travail concerté de partage des pratiques de chacun d'entre eux.

Dans ce cahier des charges, quelques points clés sont à souligner :

- Pâturage exclusif des animaux au moins 6 mois par an, dans des zones de pâturage situés à plus de 1000 mètres d'altitude (prairies avec une diversité floristique)
- A l'étable, au moins nourris à 70% de foin provenant de la zone d'appellation et interdiction d'ensilage et de d'aliments pre-mix
- Vaches ou brebis ou chèvre reconnue de race locale (adaptée à la montagne)
- Utilisation de lait entier, dont au moins 50% de lait de vache
- Process de fabrication respectant les étapes clés de la fabrication traditionnelle : température de chauffe, caillage, étirement, salage, séchage.

Le processus d'enregistrement est encore en cours. Il doit permettre aux producteurs de protéger et de promouvoir leurs savoir-faire originaux.



PAROLES DE PRODUCTRICE

ENTRETIEN AVEC NATIA ZEDGINIDZE, AGRICULTRICE ET PRODUCTRICE DE TENILI DANS LE VILLAGE DE CHOBARETI

Pouvez-vous vous présenter ?

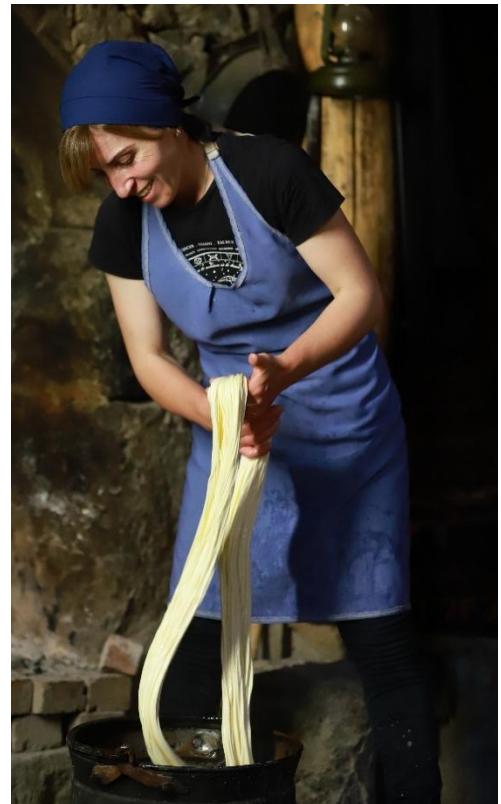
Je m'appelle Natia Zedginidze, j'ai 35 ans et j'habite dans le village de Chobareti. Je suis membre de l'Association des agriculteurs de Samtskhe-Javakheti « Ertoba ». J'ai une petite ferme d'élevage, je transforme le lait de la ferme pour produire principalement du Tenili.

Pouvez-vous nous parler du Tenili ? Quelle est l'histoire de ce fromage ?

Le Tenili est le fromage traditionnel de notre région qui a été transmis de génération en génération. Sa production est très intéressante et prend beaucoup de temps. Il a des propriétés gustatives, une texture et des conditions de stockage étonnantes, ce qui le rend unique au monde.

À l'origine, le Tenili était un fromage séché sous forme de fils fins qui avaient été stockés pendant longtemps. Lors des invasions de l'ennemi, quand les gens sortaient de chez eux, il était facile de l'emporter avec eux car il était très léger. Avant de le manger, de l'eau était versée dessus pour l'adoucir et augmenter sa masse. Si les fils étaient mouillés pendant le voyage, ils pouvaient les étaler pour les sécher et retrouver leur aspect d'origine.

Ensuite, pour le rendre plus savoureux, ces fils de fromage ont été trempés dans la crème, mais on ne pouvait pas le conserver longtemps. Ils ont donc été mis dans des pots en argile et posé sur la cendre pour en retirer l'excédent de liquide et ne pas se gâter. Cette technique a été conservée et a conduit au fromage actuel – dont le nom « Tenili » rappelle cette étape de pressage.



Pourquoi y a-t-il actuellement un intérêt à augmenter sa production ?

Le Tenili est spécial, il est unique ; son processus de fabrication attise la curiosité des gens. Et surtout, il est délicieux.

Par le passé, étant donné la difficulté à le fabriquer, nous préparions le Tenili uniquement pour la consommation familiale pour diverses occasions festives. A cette époque, il n'y avait aucune communication ou promotion de ce fromage et personne n'en achetait.

Il y avait un danger qu'il soit oublié.

Ensuite, en partenariat avec l'association Ertoba, l'équipe des techniciens du GBDC et l'organisation française Fert, un petit groupe de producteurs qui fabriquaient encore du tenili de manière traditionnelle s'est constitué : nous nous sommes réunis et avons compris l'intérêt de donner un lieu d'origine et une indication géographique pour un produit unique que nous créons. Cela a accru l'intérêt pour sa production. La popularité de Tenil a également augmenté avec la participation à divers festivals, avec des classes de maître, de nombreuses personnes ont été touchées, et le prix a également augmenté et donc nous produisons plus qu'avant.

Qu'attendez-vous de l'indication géographique ?

Avec l'indication géographique, notre fromage sera davantage reconnu. Il est important d'en faire la promotion. Beaucoup de gens apprécient le goût du vrai fromage traditionnel Tenili et reconnaissent le travail qu'il nécessite. L'intérêt des jeunes va augmenter ; c'est important car ce sont surtout les personnes âgées qui sont impliquées dans ce travail.



L'indication géographique permettra aussi de protéger ce fromage et sa qualité gustative, qui est liée à un savoir-faire et à un territoire particulier. Ce fromage est né dans cette région, il s'y est développé pour avoir l'aspect qu'il a maintenant. Tout affecte ce fromage : le climat, l'herbe et les fleurs, les animaux qui les mangent : tout cela fait ce fromage. Si d'autres essayent de le produire dans d'autres régions, le fromage n'aura pas les mêmes qualités gustatives.

L'indication géographique nous protégera ainsi contre la falsification, la production de masse et industrielle. En raison de son prix élevé sur le marché, il est devenu intéressant à produire, mais tous les producteurs ne respectent pas la méthode traditionnelle. Le risque serait que le Tenili perde ce qui fait son goût, sa qualité, sa forme. Il n'aura plus son caractère authentique, unique et traditionnel dont nous sommes fiers.

Quelles sont les prochaines étapes ?

Tout d'abord, au niveau des fermes, il est important que les producteurs inscrits dans l'aire géographique respectent les critères de qualité et d'hygiène qui permettront d'avoir un bon lait. Il est nécessaire aussi de contrôler la santé du bétail. Enfin, il faut appliquer les étapes de la recette commune que nous – producteurs – avons partagé ensemble et formalisé dans le cahier des charges.

Puis, l'étape la plus importante selon moi est l'association des agriculteurs producteurs de fromage Tenili en un groupe formel. Nous avons déjà travaillé ensemble depuis plusieurs années autour de ce fromage, pour rédiger le cahier des charges et pour construire un mécanisme de contrôle autonome, interne et externe.

Les progrès sont notables, nous avançons pas à pas et je pense que dans un avenir proche, le cahier des charges sera enregistré, ce qui nous permettra de protéger notre produit et d'en tirer plus de valeur.



Interview réalisée par Sophio GELASHVILI, chargée de communication du GBDC, en mai 2025



Le Tenili - Un fromage original de la région meskhète en Géorgie

Ce document a été rédigé par Fert à partir d'un travail de compilation de différents travaux, documents et notes produites depuis plusieurs années sur le Tenili, notamment, en lien avec l'équipe technique du GBDC et l'association d'agriculteurs Ertoba.

Les producteurs de Tenili ont été plus récemment accompagnés dans leur réflexion sur l'indication géographique grâce au programme suisso-géorgien GESIP (Georgian-Swiss Intellectual Property Project).

Octobre 2025 – version 2

