



Le parmesan d'appellation contrôlée est produit en Emilie-Romagne (Italie) depuis le 13^{ème} siècle.

Il faut 600 litres de lait pour fabriquer une meule de Parmesan.

Son cycle de fabrication comporte un vieillissement d'une durée de deux ans.

Une meule de 40 kg de parmesan se négocie autour de 300 euros.

C'est un produit stable sur le plan physique – moins de 2% des meules sont abîmées à l'issue de la période de vieillissement.

Aussi, depuis le Moyen Age, certaines banques italiennes ont-elles l'habitude de prendre les meules de parmesan en garantie des prêts qu'elles accordent aux fermiers.

Le fromage est stocké dans des entrepôts appartenant aux banques pendant les deux années de maturation.

Les producteurs y ont accès et peuvent vérifier le bon déroulement du processus.

La banque *Credito Emiliano* assure ainsi le stockage de 440 000 meules représentant une valeur de plus de 130 millions d'euros.

La meule de parmesan joue un rôle de quasi-monnaie : on peut libeller des prix en nombre de meules livrables à terme, donner des meules en gage.

La parmesan n'est pas le seul produit agricole à se prêter à ce genre de négoce : on le rencontre aussi notamment avec le vin et les céréales.

Mais la stabilité du parmesan lui donne des vertus particulières à cet égard.

La situation n'a pas échappé au grand banditisme : les vols de parmesan ne sont pas inhabituels.

Elle ne laisse pas indifférents non plus les investisseurs.

Rien n'a changé depuis huit siècles : en période de crise, le parmesan s'impose comme valeur refuge.